

Pesce crudo al microscopio, il pericolo Anisakis. Di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Giovedì 12 Maggio 2016 13:47 - Ultimo aggiornamento Giovedì 12 Maggio 2016 14:14



Ecco cosa sapere per consumarlo senza rischi. Dal sushi alle ostriche, dai carpacci di tonno e spada alle alici marinate. **NEW**

Bocconcini di tonno, di sgombro, di salmone, rigorosamente crudi. Dilaga la sushimania: appetizer orientali sempre più comuni anche negli happy hour nostrani. Gli italiani sono grandi consumatori di pesce: ne mangiano più di 21 chili pro-capite all'anno. Anche se i giapponesi, con i loro 70 chili sono lontani anni luce, l'Italia è pur sempre il 5° importatore europeo, ma ecco cosa bisogna sapere prima di acquistare, mangiare o preparare pesce crudo.

Pesce crudo al microscopio, il pericolo Anisakis. Di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Giovedì 12 Maggio 2016 13:47 - Ultimo aggiornamento Giovedì 12 Maggio 2016 14:14

Il consumo di pesce crudo è una pratica non molto diffusa nella cultura italiana, ma in forte crescita grazie al fatto che la cucina giapponese è sempre più di moda.

Mangiare pesce crudo comporta sicuramente un maggior rischio di intossicazioni e infezioni causate da batteri patogeni, oppure di infezioni da parte di parassiti. Tutti lo sanno, ma in pochi conoscono i reali rischi, con il risultato che, quando si consuma pesce crudo, si incrociano le dita e ci si affida sostanzialmente al caso.

Il pesce crudo può essere contaminato da diversi microrganismi che provocano infezioni o tossinfezioni, come *Listeria*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, tutti batteri che provocano problemi gastrointestinali problema relativo non solo al pesce crudo, ma anche ad altri alimenti come carni, latte crudo e derivati. Raramente, e solo in soggetti particolarmente deboli come bambini e anziani, queste infezioni possono mettere in pericolo la vita.

Il rischio maggiore per chi consuma pesce crudo si chiama *Anisakis*.

Anisakidosi

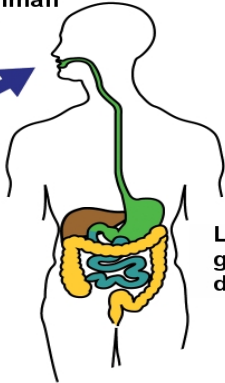
(*Anisakis simplex*, *Pseudoterranova decipiens*)

i = Stadio Infettivo

d = Stadio Diagnostico

7

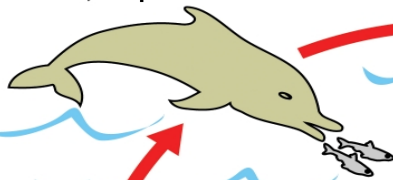
L'uomo diviene ospite accidentale mangiando animali marini crudi o poco cotti.



La diagnosi di anisakidosi avviene tramite gastroscopia, durante la quale le larve di 2 cm possono essere rimosse. **d**

6

Quando pesci, seppie e calamari con larve L3 sono ingerite dai mammiferi marini, le larve hanno due mute e divengono vermi adulti che producono uova, disperse dai mammiferi marini.



1

I mammiferi marini espellono le uova non fecondate.



2a

Le uova sono fecondate nell'acqua e internamente si formano le larve L2.



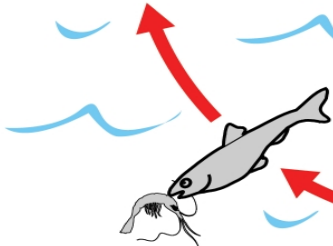
2b

Dopo lo sviluppo le larve L2 escono dall'uovo e nuotano liberamente.



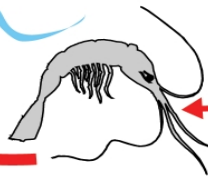
5

Pesci, seppie e calamari trattengono le larve L3, infettive per uomini e mammiferi marini. **i**



4

I crostacei infetti sono mangiati da pesci, seppie e calamari. Alla morte dell'ospite le larve migrano subito ai tessuti muscolari, e con la predazione passano da pesce a pesce.



3

Le larve libere L2 sono ingerite dai crostacei e maturano in larve L3.