

7 settembre 2010 11:23

## Pesce crudo e Anisakis. Ora anche a rischio allergia

di [Primo Mastrantoni](#)



Mangiare il pesce crudo e prendersi l'anisakidosi. E' un rischio concreto perche' va di moda mangiare pesce crudo, in particolare il sushi e sashimi. L'Anisakis e' un verme di 3-4 cm, che puo' infestare praticamente tutti i pesci ma le specie più frequentemente colpite sono l'aringa lo sgombro, il tracuro, il melu', il pesce sciabola, il merluzzo, le acciughe, la sardina e le triglie. Nessuna area di pesca marittima può essere considerata immune da larve di Anisakis. Il vermetto provoca dolori addominali, diarrea, nausea, vomito, perforazioni dell'intestino e dello stomaco. A questi rischi ora se ne aggiunge un altro: l'allergia. Le reazioni allergiche alle larve di Anisakis comprendono gastroenterite e sintomi di natura reumatologica e dermatologica. E' quanto rivela uno studio dell'Efsa (<http://www.efsa.europa.eu/it/scdocs/doc/1543.pdf>), l'Autorita' europea per la sicurezza alimentare.

La soluzione e' la cottura del pesce perche' l'anisakis non resiste a temperature superiori a 60 gradi. La legge prevede (<http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/20020529000200082.pdf>) che i pesci consumati crudi devono essere lasciati nel congelatore per 24 ore a -20 gradi. La prescrizione vale anche per un piatto molto popolare: le alici marinate. Il succo di limone o l'aceto non bastano ad uccidere il parassita, occorre appunto la refrigerazione prolungata. Sarebbe interessante chiedere ai ristoratori se le alici, o comunque il pesce crudo, che ci servono hanno passato una giornata nel congelatore.