

SALUTE. L'Istituto zooprofilattico della Sicilia ha effettuato un monitoraggio su 8 mila campioni provenienti da tutte le province per capire dove si nasconde l'Anisakis

Dalla spatola al merluzzo, attenti al pesce crudo

Dal vomito alla diarrea, alle eruzioni cutanee: è l'effetto del parassita che infetta alcune specie, anche tra le più comuni

«Per evitare rischi - spiega Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto - si deve cuocere a oltre 60 gradi per almeno un minuto. Se vogliamo consumarlo crudo, si deve usare l'abbattitore termico o il freezer».

Monica Diliberti
PALERMO

●●● Fino a qualche tempo fa, mangiare pesce crudo rappresentava una succulenta novità e, davanti ad un piatto di sushi o sashimi, di carpaccio di pesce spada o una tartare di scampi e gamberi, in molti si sono sentiti più «fashion» o più «trendy». Forse, quando questa moda è scesa dalla «pionieristica» Milano alla Sicilia, tutto questo entusiasmo poteva anche starci, mentre ora il consumo di pesce crudo se di certo non può definirsi quotidiano, quantomeno è molto più comune. Eppure, i piatti di cui sopra non sono esenti da rischi (e non ci riferiamo ad eventuali conti troppi salati al ristorante). Il pericolo numero uno è un parassita, piccolo e antipatico - l'Anisakis -, colpevole di infestare moltissimi prodotti del mare e di scatenare mal di pancia e allergie. Fine pasto decisamente poco piacevole, altro che dessert.

L'Oms e la Fao, le due principali istituzioni mondiali in tema di salute e alimentazione, hanno inserito l'Anisakis in una speciale classifica dei parassiti di origine animale più dannosi per l'uomo. Si annida nelle viscere e nei muscoli di molte specie ittiche e ne predilige alcune rispetto ad altre.

Su input dell'assessorato regionale alla Salute, l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia, sede del centro di riferimento nazionale per le anisakiasi diretto da Vincenzo Ferrantelli, ha effettuato un monitoraggio su oltre 8.000 campioni di pesci provenienti da tutte le province dell'Isola per capire dove si nasconde più frequentemente l'Anisakis.

E la notizia non è delle migliori: si tratta di alcune specie molto comuni qui da noi, arrivano praticamente su tutte le tavole o quasi: la spatola è la più «infestata» (100 per cento del campione analizzato), seguita da rana pescatrice (53,8 per cento), sauro (54,2 per cento), sgombro (40,7 per cento), merluzzo (27,3), alici (26,7). Ma ci sono molti altri pesci che, loro malgra-



1. Pesci sul bancone di una pescheria. 2. Pesci spatola: sono tra quelli «imputati» di poter trasmettere l'Anisakis se mangiati crudi. 3. I parassiti Anisakis all'interno di un pesce crudo



do, finiscono sotto accusa: scorfanini, totani, sarde, triglie, solo per citarne alcuni.

Ma attenzione: vietato correre dal proprio pescivendolo in preda al panico, giurando che non si mangerà mai più una spatola panata o le alici marinate e guai a pensare di non dare più il merluzzo al figlio o al nipotino. Non c'è nessun allarme.

«La presenza di questi parassiti nel pesce è assolutamente normale perché fa parte del naturale processo ecologico dei principali sistemi acquatici marini», spiega Salvatore Seminara, commissario dell'

Istituto zooprofilattico siciliano.

Il problema sono le larve che, quando vengono ingerite con il pesce crudo o poco cotto, possono provocare disturbi fastidiosi, circa 4-12 ore dopo l'ingestione: nausea, vomito, crampi addominali, a volte febbre. In soggetti predisposti, può anche scatenarsi una risposta allergica con eruzioni cutanee, disturbi gastrointestinali, angioedema, congiuntivite, fino a reazioni anafilattiche. Inoltre, esistono forme croniche della malattia (anche asintomatiche) o ectopiche, col parassita che, penetrando nella mucosa gastrointestinale, se ne va in

giro fino a polmoni, fegato, milza, linfonodi.

Attualmente, non esistono trattamenti farmacologici mirati all'eliminazione dei parassiti in vivo. Talvolta, per eradicare le larve è necessario sottoporsi ad una gastroscopia o a una colonscopia, ma può essere indispensabile la chirurgia.

Insomma, c'è poco da divertirsi. È dunque consigliabile prevenire. Ma come? «Il metodo più efficace - spiega Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto - è la cottura superiore ai 60 gradi centigradi per almeno un minuto fino al cuore del prodotto. Nel caso di pesce de-

stinato a essere consumato crudo, i ristoranti o i sushi-bar devono avere l'abbattitore termico, uno strumento in grado di abbassare rapidamente la temperatura degli alimenti, utile per portare il pesce a -20 gradi per almeno 24 ore. Nel caso, invece, di consumo domestico, non avendo l'abbattitore, per evitare l'anisakiasi si deve congelare il pesce in un freezer, contrassegnato con tre o più stelle, a temperatura ancora più basse, ovvero -17 gradi, per almeno 96 ore».

Se si vuole tenere lontana l'intossicazione e la conseguente iniezione antiemetica, va ricordato che

neanche l'affumicatura e la marinatura sono sufficienti a debellare l'indesiderato ospite. La prima tecnica, se eseguita a freddo (cioè a 28 gradi), lascia vivo e vegeto l'87,5 per cento dei parassiti. La percentuale scende a 14,4 se si usa una temperatura di 40 gradi. A 60 gradi lo «sterminio» è garantito. La marinatura, ad esempio con acido acetico e sale o collimone, fa solo il «solletico» all'Anisakis: resiste anche per 26 giorni. Meglio lasciar perdere. A meno che il vostro pescivendolo non sia munito di abbattitore: in molti, almeno a Palermo, hanno deciso di acquistarlo. (MOD*)

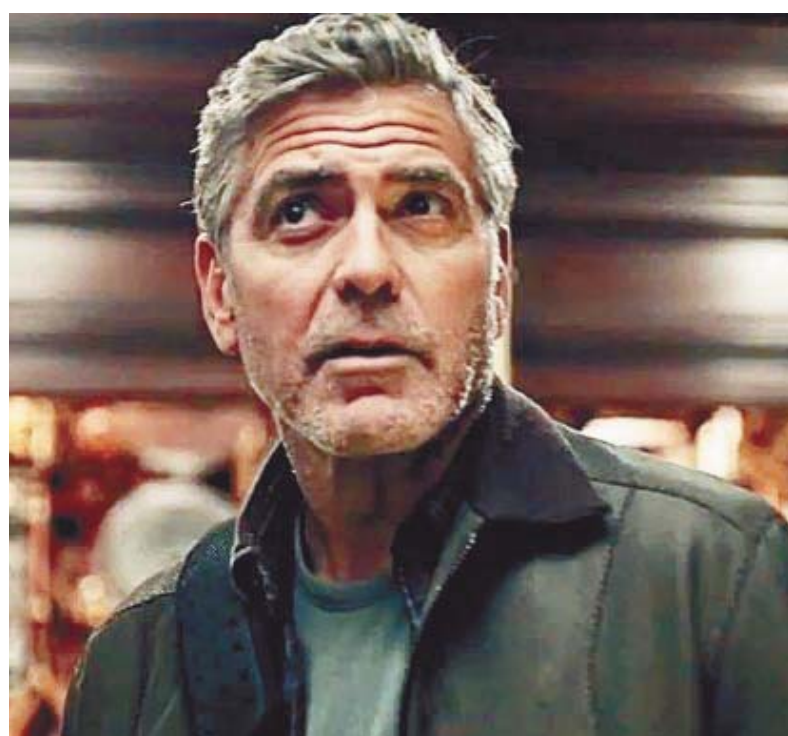
RICERCA. Si chiama Irf4 ed è stato identificato insieme ad una decina di altri che regolano la peluria del viso

Capelli grigi e sopracciglia unite, per gli scienziati è «colpa» di un gene

ROMA

●●● Se i capelli iniziano a ingrigirsi la «colpa» è di un gene, Irf4, identificato per la prima volta insieme ad un gruppetto di una decina di altri geni che agiscono come una «cabina di regia» per la peluria del viso e della testa, regolandone forma, colore e spessore. Il risultato, descritto sulla rivista *Nature Communications*, si deve ai ricercatori dell'University College di Londra, coordinati da Andres Ruiz-Linares.

La scoperta conferma quindi che la causa della chioma ingrigita non è ambientale bensì genetica. Una conclusione cui i ricercatori sono arrivati dopo aver analizzato il Dna di oltre 6.000 individui latinoamericani, ma con origini europee, africane e native americane. «I geni collegati alla calvizie e al colore dei capelli li conosciamo già, ma questa è la prima volta



George Clooney, uno dei divi di Hollywood dai capelli grigi

che viene identificato il gene dei capelli grigi nell'uomo, insieme ad altri geni che controllano forma e densità dei capelli», commenta Kaustubh Adhikari, primo autore dello studio.

Un risultato possibile grazie alla grande varietà genetica del Dna analizzato, e che apre la strada a numerose applicazioni, che vanno dalla medicina forense (con la costruzione del profilo di un individuo sulla base della sua «composizione» genetica), a quella cosmetica.

Il gene Irf4 era già noto per avere un ruolo sul colore dei capelli, ma non si sapeva che li facesse ingrigire. Tra gli altri geni identificati c'è anche quello che determina i capelli ricci (PRSS53), quello che regola lo spessore della barba e la forma dei capelli (EDAR), lo spessore e la densità delle sopracciglia (FOXL2) e di addirittura quello del «monosopracciglio» (PAX3). «Questi geni è improbabile che lavorino «isolati». Pensiamo invece che lavorino insieme, con molti altri fattori che devono essere ancora identificati», conclude Adhikari.

FARMACI. Scarsa efficacia: un solo rapporto in più al mese

Viagra «rosa», un flop tra nausee e vertigini

ROMA

●●● Atteso per anni tra richieste e ben due bocciature, il Viagra «rosa» a cui l'Fda, la Food and Drug Administration, ente regolatorio Usa, ha dato il via libera ad agosto, sembra essere un sostanziale «flop». Pochi i benefici sul desiderio, molti invece i rischi di effetti collaterali secondo uno studio pubblicato sulla rivista *Jama Internal Medicine*. A condurlo studiosi europei che hanno focalizzato l'attenzione su otto ricerche che hanno coinvolto in totale 5914 donne. È risultato che gli effetti sul desiderio sono «minimi», quasi trascurabili se si considera che per quanto riguarda la libido vi è un beneficio aggiuntivo di appena metà di un incontro sessuale soddisfacente al mese. Un dato leggermente inferiore a quelli dei trial inviati per l'approvazione proprio all'Fda, secondo cui vi era un beneficio di un incontro sessuale in più soddisfacente al mese. Questo a fronte - ricordano gli studiosi - di importanti effetti collaterali (quattro volte più alto rispetto a un placebo il rischio di vertigini, come quasi quattro

volte in più quello di sonnolenza, oltre due volte quello di nausea).

«La Flibanserina, è una ballerina di terza fila, abbiamo altre armi a disposizione. Non dà le risposte che è possibile ottenere con alcuni ormoni, come testosterone o dhea (prodotto dalla ghiandola surrenale) utilizzati nell'ambito di uno stile di vita corretto e lo studio che ne mostra gli scarsi sul desiderio non è affatto una sorpresa. Mette la parola fine a un claim di efficacia basato più su ragioni politiche che su analisi chimico-cliniche» conferma Alessandra Graziottin, Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica H. San Raffaele Resnati di Milano. Secondo l'esperta «negli Usa è stato approvato più per ragioni politiche, perché c'era un movimento di protesta presso l'Fda di medici, sessuologi, che a fronte di farmaci approvati per la sessualità maschile chiedevano che qualcosa ci fosse anche per le donne, ma non è un caso che l'ente regolatorio europeo, l'EMA, non lo abbia mai approvato visti i dati borderline dal punto di vista dell'efficacia».