Un insidioso nemico della salute a tavola: l' Anisakis

Data 08 gennaio 2011
Categoria gastroenterologia

Cosa ci puo' essere di meglio di un buon piatto di pesce al ristorante? E, visto l' imperare delle nuove abitudini, magari di pesce crudo, alla giapponese?
Probabilmente e' stato questo il pensiero della signora di Pescara che, or non e' molto, e' balzata agli onori della cronaca per aver immolato un tratto di intestino (asportato chirurgicamente per salvarle la vita) ad un parassita che non aveva mai sentito nemmeno nominare. E che, ad onor del vero, neanche la maggior parte dei medici ha mai sentito nominare: l'ANISAKIS.

Cos'e' l'Anisakis?
Malgrado il nome richiami lontani paesi esotici, l' Anasakis e' in realta' un parassita molto diffuso anche nei nostri mari e nei pesci nostrani anche di largo consumo.
L'Anisakis simplex è un nematode normalmente presente come parassita intestinale in numerosi mammiferi marini (delfini, foche, etc.) ed ospite in fase larvale di molti pesci tra cui tonno, salmone, sardina, acciuga, merluzzo, nasello e sgombro.
Appare come un verme biancastro o rosato, spesso arrotolato su se stesso, lungo 1-3 mm., visibile nell' intestino o nelle carni dei pesci.

Dove si trova?
L'anisakis è estremamente diffuso, poiché è presente in più dell'85% delle aringhe, nell'80% delle triglie e nel 70% dei merluzzi.
Dopo un complesso ciclo biologico attraverso vari stadi intermedi, diviene ospide definitivo e raggiunge lo stadio adulto nello stomaco di un pesce, dove puo' sopravvivere fino a 3 anni; alla morte dell' ospite il parassita migra (a meno che il pesce non venga rapidamente eviscerato) nei tessuti muscolari dell' animale, da cui puo' passare all' uomo che si nutra delle carni non adeguatamente trattate..
I prodotti ittici più a rischio sono: lampuga, pesce spada, tonno, sardine, aringhe, acciughe, nasello, merluzzo, rana pescatrice, molluschi, cefalopodi, sgombro, alici.
Particolare importanza assume, nei nostri consumi alimentari tradizionali, l' ingestione di alici o sardine in salamoia o sotto sale, metodi che non uccidono il parassita. Minori rischi presenta il pesce eviscerato immediatamente dopo la pesca (pratica pero' usuale solo per alcune specie di allevamento).

L'infestazione umana
L'infestazione umana si verifica per lo più per ingestione di pesci crudi o poco cotti, ma il parassita e' molto resistente per cui resiste alla marinatura ed alla salatura; le attuali normative prescrivono la cottura o il congelamento del pesce per uccidere le larve, ma sono stati segnalati casi di infestazione anche dopo ingestione di pesci cosi' trattati.
Il parassita si aggrappa alle pareti dell' apparato digerente umano e tende ad eroderlo; i sintomi vanno da semplici disturbi gastro enterici (dolori addominali, vomito, diarrea) ad emorragie o alla possibile perforazione intestinale e dello stomaco, come nel caso accennato all' inizio. La gravita' della malattia deriva soprattutto dalla quantita' di parassita ingerito.
Questi nematodi hanno anche un elevato potere allergenico, per cui sono stati segnalati casi di reazione allergica acuta o cronica di soggetti venuti a contatto con carni contaminate.
Le larve di Anisakis non possono sopravvivere a lungo nell'uomo per cui generalmente muoiono dopo poco tempo. Percio' in alcuni casi l'infezione si puo' risolvere mediante un semplice trattamento sintomatico, tuttavia non raramente puo' evolvere in patologie maggiori, come ostruzione dell'intestino tenue, o la perforazione. Sono state segnalate forme croniche che possono mimare svariate malattie infiammatorie e ulcerose del tratto intestinale oppure coinvolgere altri organi come fegato, milza, pancreas, vasi ematici e miocardio.

Come proteggersi?
L' importanza del problema ha indotto le autorita' sanitarie ad emettere una serie di normative: prima la CEE ha emanato una direttiva in materia (CEE 91/493); c'e' poi stata una circolare del ministero di sanità del 1992, che ci risulta ancora in vigore, che obbligherebbe chi somministra pesce crudo o in salamoia ad utilizzare pesce congelato o a sottoporre a congelamento preventivo il pesce fresco da somministrare crudo.
Infatti l'anisakis (e le sue larve) appaiono sensibili soprattutto ai trattamenti in alta o bassa temperatura: le larve muoiono in 15 minuti se sottoposti a 60 gradi di temperatura, muoiono in 24 ore se sottoposte a congelamento rapido a –20 gradi. Questi tempi pero', secondo alcuni, andrebbero allungati:
- 96 ore a –15 gradi
- 60 ore a –20 gradi
- 12 ore a –30 gradi
- 9 ore a –40 gradi

Dubitiamo molto pero' che i ristoratori, specie i "finti giapponesi" , si attengano a queste regole, per cui si raccomanda cautela ed attenzione nella scelta.
Per il consumo casalingo di pesce crudo o di alici marinate e' consigliabile congelare il pesce acquistato per almeno 4-5 giorni nel congelatore casalingo a –18 gradi.

© 2004 - 2026 Pillole - Registrazione T. di Roma n. 2/06 | stampato il 20/11/2026 alle ore 23:13 | Pagina 1 di 2

Comecurarsi?
Sono stati riportati casi di successo mediante trattamento con albendazolo (ZENTEL), tuttavia si richiede molto spesso l'intervento chirurgico per asportare la parte dell'intestino invasa dai parassiti.

DanieleZamperini

BIBLIOGRAFIA

· Intern. Med. 48 (7): 573. doi:10.2169/internalmedicine.48.1905. PMID 19336962
· Surg Laparosc Endosc Percutan Tech 18 (2): 216–8. doi:10.1097/SLE.0b013e318166145c. PMID 18427347
· Clinical Infectious Diseases 41 (12): 1825. doi:10.1086/498309. PMID 16288416
· J Investig Allergol Clin Immunol. 1998 Jan-Feb;8(1):61-3.
· Not. Allergol., 17:37, 1998
· Ann Gastroenterol Hepatol (Paris). 1991 Nov;27(6):285-7.
· J.Parasitol. 1977, jun., 63 (3): 515-9
· J.Parasitol., 1988 aug. 74 (4): 600-3.
· J.Food Prot. 1999, apr. 62 (4): 403-9.
· Ann Allergy Asthma Immunol. 2000 Apr;84(4):439-44.
· Acta gastroenterol. Belg. 1997 oct-dec. 60 (4),:302-3
· Gastroenterol. Hepatol. 1997, jun-jul, 20 (6) : 306-8
· G Chir 2005; 26: 201-5
· Eur J Epidemiol 2000; 16: 75-8.