



# L'ANISAKIS: quando il pesce può far male alla salute!

Il genere *Anisakis* comprende alcune specie di parassiti che popolano abitualmente l'apparato digerente di certi pesci, molluschi e mammiferi marini.

Gli *Anisakis* sono responsabili di infezioni note come "*anisakidosi*" o "*anisakiasi*": malattie che vengono contratte dopo l'ingestione di pesce crudo o poco cotto contaminato dal parassita.

Il corpo dell'*anisakis* è cilindrico e vermiforme, a sezione circolare, di colore che va dal biancastro al rosa, misura da 1 a 3 cm. di lunghezza e sono visibili ad occhio nudo, spesso raggomitolati su se stessi.

Gli *Anisakis* sono organismi cosiddetti "proctodeati", ovvero dotati di bocca per l'assunzione di cibo e di ano per l'emissione di feci.

Similmente alla stragrande maggioranza dei parassiti, gli *Anisakis* presentano un complesso ciclo vitale. Il ciclo biologico si svolge in ambiente marino passando per vari stadi di sviluppo. Alcuni mammiferi marini infetti (ad esempio le balene, i delfini o i leoni marini) defecano nel mare rilasciando le uova del parassita, che diventeranno larve; quest'ultime sono ingerite dai calamari, a loro volta preda dei pesci.

Esistono prove a sostegno del fatto che, se il pesce non viene eviscerato subito dopo essere stato pescato, le larve si possono spostare dall'apparato digerente alla carne.

I parassiti vengono rinvenuti di frequente in merluzzi, sgombri, alici, rana pescatrice e sardine.

Alcune persone, dopo o durante l'ingestione di pesce crudo o poco cotto, avvertono una

sensazione di prurito in gola: si tratta del verme che si muove nella bocca o nella gola. In questi casi è possibile estrarlo dalla bocca oppure espellerlo tossendo e prevenire così l'infezione. La specie più coinvolta nelle anisakiasi è l'*Anisakis simplex*. Dopo poche ore dall'ingestione di questi pesci contaminati, il malcapitato lamenta violenti dolori addominali,

nausea e vomito, a volte una febbre lieve e sangue e muco nelle feci.

In alcuni casi l'infezione guarisce ricorrendo unicamente alla terapia sintomatica, mentre in altri casi, al contrario, può provocare una lieve ostruzione intestinale per la quale può essere necessario l'intervento.

Per diagnosticare il disturbo spesso ci si basa sulla storia del paziente, che riferisce di aver mangiato pesce o calamari crudi o non ben cotti. La conferma della diagnosi di norma avviene per via endoscopica che permette al medico di esaminare l'interno dello stomaco e la parte iniziale dell'intestino tenue: l'endoscopio è dotato, ad un'estremità, di una piccola pinza meccanica che può essere usata per rimuovere il verme.

In alcuni casi se il verme si è già annidato nelle pareti dell'apparato digerente viene individuata una lesione granulomatosa: in questo caso è necessario l'intervento chirurgico.

È inoltre possibile che si verifichi la perforazione intestinale, che va affrontata tempestivamente, perché è una situazione di emergenza.

Per scoprire il parassita è stato messo a punto un test allergologico RAST anche se ci sono



ancora dei ritardi circa la sua effettiva immissione in commercio.

Da alcuni anni, l'Anisakis è riconosciuto come un possibile vettore di allergopatie. Le larve possono rilasciare nei tessuti del pesce sostanze biochimiche (antigeni), estremamente resistenti a congelamento e cottura. Il soggetto ipersensibile od allergico, a contatto con queste sostanze, sviluppa reazioni allergiche di gravità variabile: le più frequenti allergopatie sono orticaria e reazioni anafilattiche, talvolta accompagnate da sintomi gastrointestinali.

A questo punto vale la pena riferire i consigli per la prevenzione. Ovviamente la più semplice è

quella di evitare il pesce e i calamari crudi o poco cotti. La Food and Drug Administration consiglia le seguenti modalità di preparazione e conservazione per uccidere i parassiti eventualmente presenti nel pescato: congelare molluschi e pesce destinati al consumo alla temperatura, almeno, di -35°C per 15 ore, oppure a -20°C per 7 giorni. Anche la cottura, con temperatura superiore ai 60°C per almeno un minuto, garantisce l'allontanamento e l'uccisione del parassita dal pesce. Né la salatura, né tantomeno la marinatura o l'affumicatura sono metodiche preparative efficaci per uccidere l'anisakis nel pesce.

**Fabio Donatucci e Antonio Vocale**

