

ESTATE: OCCHIO AL PESCE CRUDO, RISCHIO ANISAKIS E ALTRI PARASSITI

23 Luglio 2012



L'AQUILA – Mangiando pesce crudo è davvero difficile correre rischi seri per la salute. Ma chi lo fa, si espone a dei seri rischi di contrarre l'anisakis, un tipo di parassita che attacca il tratto intestinale.

E poi? Poi sono dolori. Ma non solo. Nei casi meno felici le larve dell'ospite sgradito possono arrivare persino a perforare le pareti dell'intestino. E allora solo l'intervento chirurgico può salvare il malcapitato.

Pur se i casi di "anisakidosi" si siano ridotti negli ultimi anni, il pericolo è sempre in agguato. Ma basterebbe un po' di prevenzione, specie in estate quando si è più portati a mangiare pesce.

Magari come è accaduto ad un ragazzo di Vasto (Chieti) pochi giorni fa: era in compagnia di alcuni amici in un locale lungo la costa dei trabocchi ed ha mangiato alici marinate. Sono bastate solo poche ore e l'uomo ha lamentato forti e lancinanti dolori addominali. Accompagnato al pronto soccorso dell'ospedale San Pio di Vasto, i medici hanno dovuto constatare che il paziente era affetto da parassitosi da anisakis. Ora il giovane sta bene, anche perchè è stato sottoposto ad una semplice endoscopia che ha consentito di asportare l'intruso.

Ma se questo è il primo caso di parassitosi per ingestione di pesce crudo, altri 32 casi negli ultimi tempi in Abruzzo fanno pensare che non si tratti di un pericolo da prendere sotto gamba.

"Il trattamento per combattere e risolvere questa parasitosi è di natura farmacologica – spiega ad *Abruzzo Web* il dottor Camillo Di Tommaso, direttore del reparto di Medicina generale dell'ospedale Ss Annunziata di Sulmona – e più precisamente in questa circostanza si usa l'albendazolo, l'unica 'molecola' in grado di distruggere questo tipo di infestazione".

Insomma, a quanto pare basterebbe stare alla larga dal pesce crudo, soprattutto nei periodi estivi, specie quando le calde temperature favoriscono il proliferare dei batteri.

"L'anisakis è una delle forme più infestazioni più insidiose – osserva Di Tommaso – ma non ci dimentichiamo che in estate esiste realmente il pericolo della contaminazione delle acque, che porta a infezioni molto serie, come l'epatite".

"Il mio consiglio – confessa lo studioso – è quello di evitare cibi crudi ma soprattutto quelli refrigerati. Bastano solo poche ore perchè temperature più elevate possano favorire in modo esponenziale la proliferazione dei batteri". Esiste in ogni caso, oltre alla prevenzione, un modo per difendersi da queste pericolose insidie, che vengono principalmente favorite da una bassa resistenza del nostro sistema immunitario.

"Oggi si nota come molte malattie intestinali e allergiche – tiene a rimarcare Di Tommaso – sono causate da un controllo non attento di ciò che mangiamo, ma anche da un'espressione igienica molto elevata, come nel caso degli asmatici". L'invito è dunque quello di osservare un giusto metodo di prevenzione ma anche di non esasperare un atteggiamento troppo salutistico e igienistico (vedi il "biologico").

“Serie patologie come il morbo di Crohn – ci confessa il dottor Camillo Di Tommaso – sono molto diffuse in Europa e praticamente inesistenti in paesi come l’Africa. Questo dipende anche dal nostro basso grado di difesa del sistema immunitario. Oggi ad esempio si sta tentando di curare il Crohn persino con l’assunzione di vermi: quando se ne assumono piccole quantità si hanno buone possibilità di riequilibrare il sistema immunitario. Questo per dire che è importante avere un’alimentazione controllata, ma questa non deve essere mai rigida. Un’alimentazione in senso igienista potrebbe mettere in crisi lo stesso equilibrio immunologico, essenziale perchè rappresenta la nostra vera difesa da questo universo di insidie e di pericoli, grandi o piccoli che siano”.