



Dal Pennella all'Anisakis I parassiti dai nomi gentili

Il veterinario di **Sogemi** Valero Ranghieri al lavoro sei giorni su sette
Alici sotto i riflettori: controllati a tappeto tutti i lotti. A campione gli altri

MILANO

Non c'è solo l'Anisakis, il verme che può infestare il pesce crudo. Ma anche il pericolo dell'istamina, una tossina.

E il Pennella che, a -dispetto del nome simpatico, è un parassita dall'aspetto terribile. Ben visibile nel campione di pesce spada vivisezionato da Valerio Ranghieri, medico veterinario di Sogemi, a cui spetta - in sinergia con un collega dell'Ats - seguire le procedure standard per i controlli sanitari sui prodotti ittici che arrivano al **mercato ittico**. Un'attività che inizia alle 3 di notte, sei giorni su sette. «Il pennella appartiene alla categoria dei parassiti non zoonosici, ossia non è pericoloso per l'uomo. Ma è ben visibile, rende la carne malacica (priva di consistenza ndr) e dall'aspetto untuoso: questo prodotto non deve arrivare

al consumatore finale ma deve essere smaltito» puntualizza il dottor Ranghieri.

Un pericolo più insidioso è rappresentato dall'Anisakis. Un verme nematode (presente soprattutto in alici, sardine, aringhe, sgombri, pesce sciabola) le cui larve possono causare problemi, anche gravi, all'apparato ga-

ALLERTA

L'istamina è molto pericolosa per l'uomo e può causare un'intossicazione

strointestinale perché sono ematofoghe, si nutrono cioè di sangue. «È responsabile di una zoonosi, malattia trasmissibile all'uomo. Il problema sorge se il pesce è consumato crudo o è poco cotto» precisa il dottor Ranghieri. «Al **mercato ittico**

controlliamo tutti i lotti di alici, per altre specie eseguiamo controlli a campione».

L'istamina può causare un'intossicazione. «È una tossina pericolosa per l'uomo, detta anche sgombro-tossina perché il problema riguarda in primis sgombri e tonni, oltre ad alici e aringhe. Deriva dalla decarbossilazione dell'amminoacido L-Istidina e si forma per inquinamento micro-biologico o interruzione della catena del freddo. Né il congelamento né la cottura ne distruggono la formazione» precisa il veterinario. Per misurare il valore, sono necessari dei test. Al **mercato ittico** si svolgono quelli rapidi su tutte le partite di tonno. Poi si effettua anche l'esame Hpcl per l'istituto zooprofilattico. I parametri in **via Lombroso** sono più severi di quelli previsti dalla legge (100 parti per milioni): l'istamina non deve superare il limite di 50 parti per milione.



Il veterinario Valerio Ranghieri mentre esamina alcuni campioni di pesce



Il pesce spada è un'altra specie molto ambita dai consumatori

Data: 13.09.2020
Size: 542 cm2
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Pag.: 13
AVE: € .00



DALLE 4 ALLE 7

**Non è un'asta
niente urla
ma trattativa a oltranza**

