

INTOSSICATE DUE COPPIE

Mangiano tonno La cena finisce al pronto soccorso

È finita in ospedale la cena di due coppie trentine. Sabato notte si sono presentati al pronto soccorso con sintomi da intossicazione alimentare. Sotto la lente del Nas, che indaga sull'episodio, è finito il tonno fresco acquistato dalle due coppie in due diversi punti vendita della città, ma dello stesso supermercato. Il negozio ha già ritirato il prodotto. Le due famiglie potrebbero essere rimaste intossicate dall'istamina.

a pagina 5 Roat

Intossicati dopo la cena di pesce

Notte in ospedale per due coppie. Sospetti sul tonno acquistato in un supermercato

TRENTO Si chiama «sindrome sgombroide» o intossicazione da istamina, può essere facilmente confusa con una banale intossicazione alimentare, ma è una patologia molto frequente, anche se poche volte viene rilevata. È determinata da un'eccessiva produzione di istamina a causa dell'inappropriato trattamento del pesce durante l'immagazzinamento o la lavorazione.

Potrebbe essere questo il «veleno» che ha intossicato due famiglie trentine finite al pronto soccorso dell'ospedale Santa Chiara di Trento. Due coppie, residenti in città, sabato notte sono dovute ricorrere alle cure dell'ospedale dopo aver accusato uno strano malessere con rash cutaneo sul viso e sul corpo. Tre persone (di una delle due coppie è rimasto intossicato solo uno dei coniugi) sono state sottoposte a una serie di accertamenti e analisi per scoprire la causa del malessere. I sintomi erano gli stessi,

anche se non particolarmente evidenti rispetto a quelli scatenati dalla sindrome sgombroide, che provoca anche nausea, cefalea, vomito, diarrea e vertigini, ma il comune denominatore tra le due coppie, oltre alla sintomatologia, era il cibo ingerito. Entrambe infatti a cena avevano mangiato tonno fresco, acquistato in due distinti negozi, ma di uno stesso supermercato.

Potrebbe quindi essere il tonno il responsabile dell'intossicazione. È il sospetto dei carabinieri del Nas (nucleo antisofisticazione e sanità) che hanno avviato una serie di accertamenti, hanno prelevato nei due punti vendita alcuni campioni di prodotto e li hanno inviati all'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venetie per ulteriori approfondimenti. Solo le analisi degli esperti potranno confermare o meno se i tre trentini sono stati intossicati dall'istamina. La Procura, che probabilmente

aprirà un'indagine come da prassi in questi casi, è stata subito avvertita dagli investigatori.

Le due coppie ora stanno bene, dopo gli accertamenti e le cure in ospedale sono state dimesse e sono potute tornare a casa, ma ora si cerca di capire che cosa è accaduto. Secondo quanto ricostruito — sull'episodio i carabinieri del Nas mantengono il massimo riserbo — le due coppie, che non si conoscono tra loro, avevano acquistato nel bancone del pesce di due differenti punti vendita in città il tonno fresco. In realtà spesso parte del pesce che viene venduto nei supermercati è scongelato. Il tonno è stato poi cotto in padella, ma questo non basta a «sconfiggere» l'istamina che tende a rimanere inalterata nell'alimento e risulta particolarmente resistente anche al calore. Nel 2013 è stata responsabile dell'allarme scattato a Palermo dove si erano registrati duecento casi di

intossicazione. Questo tipo di sindrome si manifesta soprattutto dopo l'ingestione di specie ittiche a carne rossa, come il tonno, il tonnetto a pinna gialla, il tonnetto striato, lo sgombro, le sardine e le acciughe, quando vengono refrigerate o conservate in modo non adeguato.

Il Nas sta lavorando proprio su questo fronte. Dovrà analizzare il procedimento di congelamento e scongelamento del pesce venduto. Nel frattempo il supermercato in autotutela ha già ritirato il tonno «sospetto», ma una buona parte era già stato venduto. La buona notizia è che i sintomi dell'intossicazione da istamina compaiono entro dieci, massimo trenta minuti dall'ingestione del pesce, ciò significa che la «contaminazione» è rimasta circoscritta. Nelle ultime ore non ci sarebbero stati altri accessi in ospedale. Ora si attendono le analisi dell'Istituto zooprofilattico.

Dafne Roat

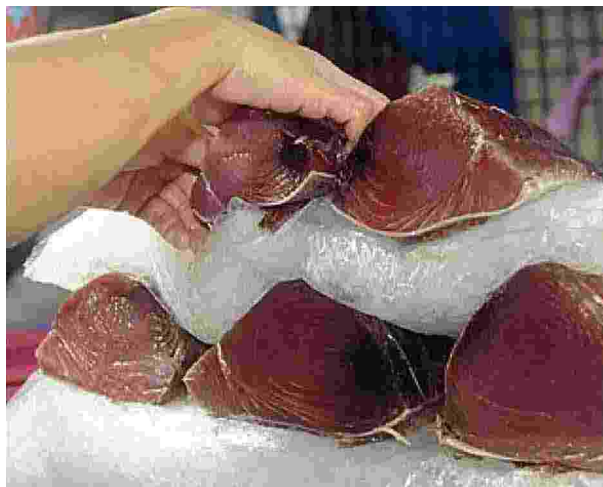
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salute

Indaga il Nas. Il negozio ha ritirato il prodotto, ma era stato venduto quasi tutto

In negozio

Il Nas indaga su una partita di tonno arrivata in un supermercato trentino dopo l'intossicazione di due coppie



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.