

Mangiano il tonno e si sentono male: in tre all'ospedale

Sabato sera due casi separati di sospetta intossicazione alimentare dopo l'acquisto al supermercato. Indagano i Nas

► TRENTO

Due famiglie - che non si conoscono - sabato, per la cena, hanno avuto la stessa idea: un bel filetto di tonno da scottare in padella e gustare in serenità. Sono andate in due punti vendita diversi dello stesso supermercato, entrambi in città, e hanno acquistato i filetti necessari al banco. Hanno quindi preparato il piatto e dopo qualche ora si sono trovate al pronto soccorso del Santa Chiara. Tutti con gli stessi sintomi: un'importante reazione cutanea, sintomo di una possibile intossicazione alimentare. Probabilmente dovuta ad una tossina, la istamina che si trova naturalmente nel pesce ed in altri sgombriodi. Quattro le persone che avrebbero mangiato i tranci di tonno e tre quelle

che hanno avuto bisogno delle cure dei sanitari per capire quello che stava succedendo e per ricevere le cure conseguenti. Per fortuna si è trattato di una reazione che non provoca problemi a lungo termine e dopo la visita e la diagnosi hanno fatto tutti ritorno a casa e le loro condizioni non sono per nulla preoccupanti. Un doppio caso di intossicazione alimentare che ha fatto scattare i controlli da parte del Nas (il nucleo anti sofisticazioni dei carabinieri) nei punti vendita. Ci sono stati dei prelievi di materiale che è stato poi consegnato all'istituto zooprofilattico delle Tre Venezie che li analizzerà. E sono quando arriveranno i risultati sarà possibile capire se sono stati effettivamente quei tranci di tonno a causare la reazione cutanea. E se il

«colpevole» sia stata effettivamente l'istamina. Il supermercato in autotutela, appena saputo del malore accusato dalle tre persone, ha tolto il resto del tonno che era in vendita.

L'istamina è una sostanza termostabile (che non viene inattivata dalla cottura se non a temperature molto alte) che si forma dalla denaturazione di una specifica proteina, l'istidina, presente in maggiore quantità nelle carni di alcuni pesci. Le quote più elevate di istidina sono presenti nel tessuto muscolare di alcune specie ittiche a carne rossa quali tonni, sgombri, sardine, aringhe e acciughe. Esistono livelli differenti di sensibilità all'istamina e questo potrebbe spiegare perché una delle quattro persone che ha consumato il tonno non ha avuto

alcun tipo di problema.

Solitamente l'intossicazione dell'istamina è legata a problemi di conservazione del pesce e in particolare al rispetto dalla cosiddetta «catena del freddo». Catena che deve essere osservata non solo nel periodo che va dalla cattura del pesce alla sua vendita, ma anche da parte del consumatore che durante il trasporto a casa del pesce (ma anche di altri prodotti freschi) dovrebbe evitare soste al sole oppure impiegare borse termiche. E una volta a casa il prodotto va conservato in frigorifero in attesa di essere cucinato. Al più presto. Insomma il mantenimento di una temperatura bassa è fondamentale per garantire la freschezza e la bontà del prodotto ittiche che viene acquistato e poi mangiato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ad accomunare il malessere di tre persone ci sarebbe il filetto di tonno



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.