

CIBO AVARIATO

Il tonno è bluastro
Sono molti
gli intossicati
nel Vicentino

▶ PAG16

SANITÀ & ALIMENTAZIONE. I sintomi vanno dal semplice prurito a crampi allo stomaco con nausea e diarrea: il pesce sarebbe stato lavorato e conservato male

Decine di intossicati per il tonno spagnolo

In una partita distribuita da un'azienda andalusa ad alcuni supermercati e ristoranti della città sono state trovate tracce di una sostanza nociva

Franco Pepe

Attenzione al tonno. A quello di importazione. Prima di mangiarlo controllate che la carne non abbia una lieve colorazione bluastro. Sarebbe rischioso cucinarlo. Potrebbe contenere istamina, una sostanza tossica che si forma in seguito alla degradazione dell'istidina, una tossina che scatena la sindrome sgombroide, una specie di allergia che si manifesta con arrossamenti della pelle, prurito, orticaria, irritazione alla gola, disturbi respiratori, mal di testa, difficoltà a deglutire, crampi allo stomaco, nausea, vomito e diarrea. Già a decine in città i casi di intossicazione finiti in pronto soccorso al San Bortolo, come del resto avvenuto anche in forma più pesante in altre regioni italiane, anche se non c'è da preoccuparsi. Questa patologia di solito guarisce da sola e non c'è alcun bisogno di intervento medico.

Nessuna conseguenza. Nessun ricovero. I sintomi, che all'inizio sembrano impressionanti, possono esplodere dopo pochi minuti oppure entro un paio di ore, anche se il più delle volte è necessario ricorrere a farmaci sintomatici e cortisone. I veterinari dell'Ulss, addetti alla vigilanza

sugli alimenti di origine animale, hanno già provveduto a far ritirare i tranci del tonno malato, arrivato dalla Spagna, in una decina fra supermercati e ristoranti della città. Il pesce fa parte di una partita distribuita da un'azienda andalusa, la Trivaris S.L., in cui il tonno è stato lavorato male e conservato peggio, con l'aggiunta per di più di additivi per stabilizzare il prodotto. Il tonno gonfio di istamina ha il codice di identificazione, Es 12.20168/Mu Ce. Non difficile rintracciarlo, anche se, dinanzi alla grossa quantità del prodotto venduto in mezza Europa, non è semplice bloccarlo in toto.

Per questo sono già una decina gli allerta alimentari lanciati da giugno in Italia dal ministero della salute, e l'allarme proseguirà nelle prossime settimane. L'avviso di richiamo del lotto è stato pubblicato sul nuovo portale ministeriale dedicato. Da Roma, anzi, si raccomanda a chi

**L'alimento
contiene istamina
Segnali all'inizio
impressionanti
ma non serve
il ricovero**

fosse in possesso del lotto incriminato di metterlo da parte, di non consumarlo e di inviare una segnalazione, anche se, per i non tecnici, senza indicazioni dettagliate, è difficile risalire al tonno imbottito di tossine e capire se il trancio acquistato arriva dalla ditta spagnola e fa parte del lotto indagato. Anche perché pure un pesce che abbia livelli elevati di istamina può conservare caratteristiche ottimali come odore e sapore.

Alla base, dunque, la presenza di tassi elevati, e oltre i limiti consentiti dalla legge, di istamina, un aminoacido che abbonda soprattutto nel tonno, negli sgombri, nelle sardine, nelle alici, e che è termostabile, resiste cioè al calore, per cui, anche se cotto ad alta temperatura, rimane sempre inquinato, e non scompare neppure con il congelamento. Il pesce appena pescato, in realtà, è immune da questa tossina, che si produce e si accumula nei tessuti quando non si rispettano i criteri ottimali di conservazione. Nel pesce, infatti, la formazione di istamina non è pressoché mai riconducibile alla morte dell'animale, ma è da collegare alla proliferazione di germi che contaminano le carni. Nel caso del tonno all'istamina dell'azienda spagnola è venuta meno anche la catena

del freddo, vale a dire quella temperatura del frigorifero in grado di inibire lo sviluppo della tossina. Sono stati, come detto, i veterinari dell'Ulss, impegnati in queste settimane su vari fronti pericolosi, una volta ricevuti gli allerta sanitari per rischio chimico del ministero della salute su 12 lotti di tonno a pinne gialle - di qualità extra, taglio misto, in buona parte congelato sottovuoto e venduto a peso variabile, prodotto nell'azienda iberica, con scadenza 1 novembre 2018 - a recarsi nei punti vendita di pesce dei supermercati e nei ristoranti, e ad effettuare dei campionamenti. I pezzi di tonno sono stati poi analizzati nel laboratorio dell'istituto zooprofilattico di Legnaro, e il sospetto, dopo i test, è diventato certezza. I controlli continueranno a tappeto. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il precedente

E nei mesi scorsi ritirate scatolette da 80 grammi



Il tonno spagnolo potrebbe contenere istamina

Il tonno all'istamina è stato messo sotto inchiesta anche nei mesi scorsi. Imputato in questo caso il tonno in scatola, anche se il prodotto sterilizzato, secondo gli esperti, dovrebbe essere meno pericoloso del pesce fresco. Ritirate dalla vendita, su tutto il territorio nazionale, le scatolette di tonno in olio di girasole da 80 grammi confezionate in tre porzioni della marca portoghese "Algarve".

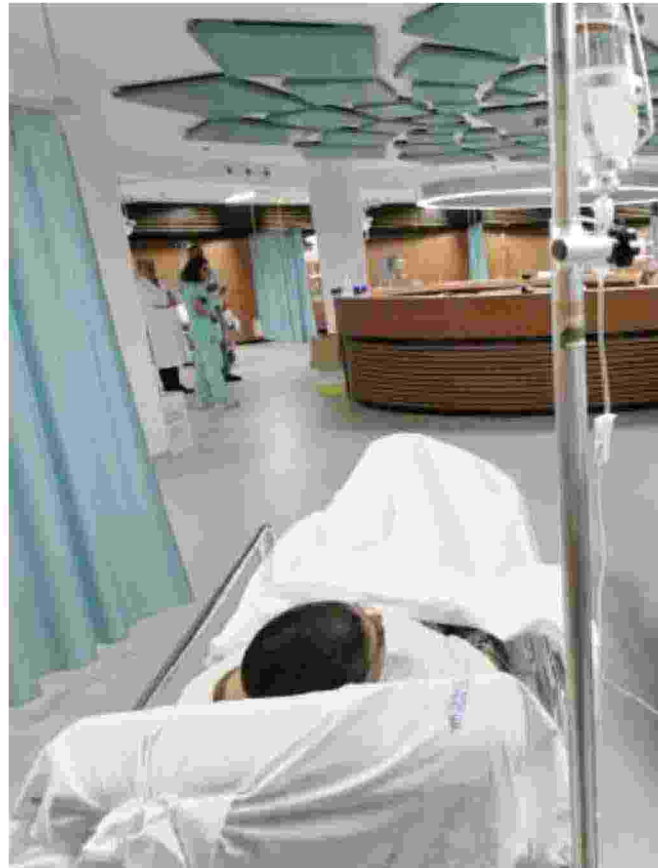
Le confezioni sono state richiamate a seguito delle analisi condotte, che hanno rilevato, appunto, un'eccessiva presenza di istamina. Il lotto bloccato è il numero L1588c, con scadenza settembre 2021,

commercializzate dalla ditta Tribeka srl e prodotto da Cofisa Conservas de Peixe da Figueria S.A. con sede dello stabilimento a Terraplano do Porto de Pesca, Gala 3080-801 Figueira da Foz in Portogallo.

Isintomi provocati dall'istamina, variabili in base alla concentrazione della sostanza e alla sensibilità individuale, tendono, come detto, a scomparire abbastanza velocemente, ma nei casi più gravi possono innescare un brusco calo della pressione arteriosa, fino al collasso cardio-circolatorio.

Sono particolarmente a rischio le persone intolleranti all'istamina, che rappresentano l'uno per cento della popolazione. **F.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Decine di intossicati al San Bortolo per il tonno spagnolo

