



Pesce crudo e rischio epatite, l'immunologo: Ecco quando può accadere•

Descrizione

(Adnkronos) Il caso del trentenne neuroscienziato Matteo Ascenzi ricoverato all'Inmi Spallanzani di Roma con epatite dopo una cena a base di sushi ad Anagni, ci pone di fronte a un quesito diagnostico che supera la narrazione classica della malattia da sushi. Sebbene il consumo di pesce crudo richiami immediatamente l'anisakiasi, un valore enzimatico così esplosivo non è certamente il reperto tipico di una parassitosi intestinale, ma il segnale di un insulto epatico massivo che richiede un'analisi su almeno tre livelli•. A fare il punto per l'immunologo Salute Mauro Minelli, immunologo e docente di Nutrizione umana alla Lum.

Davanti a un fegato in sofferenza acuta dopo ingestione di prodotti ittici, la prima pista è quella dei virus a trasmissione oro-fecale, come l'Epatite A o E. In un simile contesto, il pesce (tonno, salmone o branzino che sia) non è la sorgente biologica del virus, ma funge da veicolo. La contaminazione spiega Minelli avviene a valle: o attraverso acque di stoccaggio inquinate o, più frequentemente, tramite manipolazioni non igieniche durante la preparazione. A differenza di quel che accade nella parassitosi, per il virus non è necessario che il pesce sia ospite naturale; basta un contatto accidentale durante la catena del freddo o la lavorazione in cucina per innescare l'infezione nel consumatore. La sfida è di non rinunciare a una tradizione culinaria ormai globale, ma prenderci cura della salute pubblica attraverso una vigilanza che non ammette deroghe e che, in forza di una primaria competenza capace di distinguere dove finisce l'infestazione parassitaria e dove inizia l'emergenza viologica o la reattività molecolare crociata, sia in grado di guidare il cittadino verso scelte salubri perché consapevoli•.

Esiste, però, una possibilità parassitaria diretta, sebbene rara, in grado di giustificare un coinvolgimento epatico: la forma ectopica dell'anisakis. Grazie a un dente cuticolare perforante e alla secrezione di enzimi litici, la larva può bucare la parete dello stomaco e migrare nel fegato. Qui precisa l'immunologo: a verificarsi non è una semplice lesione generata dal contatto con il parassita, ma una risposta infiammatoria granulomatosa: il sistema immunitario, non riuscendo a eliminare l'anisakis, lo recinta con un muro di cellule infiammatorie (eosinofili e macrofagi).

Se le larve sono multiple o la reazione dell'ospite è particolarmente violenta, le lesioni erosive che ne conseguono possono causare un rilascio massiccio di transaminasi nel sangue.

Esiste poi un terzo scenario, squisitamente immuno-allergico: la sensibilizzazione all'antigene *Anisakis*. Si tratta di una tropomiosina, proteina strutturale che condivide per cross-reactività con acari della polvere, crostacei, lumache e perfino scarafaggi. In un soggetto già sensibilizzato, questa proteina può scatenare orticaria e reazioni anafilattiche anche se il pesce è stato abbattuto correttamente (poiché l'allergene è termoresistente). Tuttavia, l'allergia non alza le transaminasi a 3500. Il picco enzimatico è un segno di danno cellulare fisico, non di una reazione istaminica. Dunque, se un paziente dopo aver mangiato del sushi manifesta un'epatite, o ha contratto un'infezione virale oppure ha subito una migrazione fisica del parassita.

Per quanto inediti, anzi proprio perché tali, casi di questo tipo servono a perfezionare la prevenzione. Certo non si tratta di demonizzare il settore: è un alimento nobile, fondamentale per l'apporto di omega-3 e la salute cardiovascolare. Tuttavia, la sicurezza non può poggiare solo sull'abbattimento termico. Qui il problema non è più (solo) il parassita migrato nei tessuti del pesce, ma la gestione igienica della filiera o la salubrità delle acque da cui provengono i prodotti, specialmente se parliamo di organismi filtranti. È una distinzione fondamentale: mentre *Anisakis* si combatte con il freddo dell'abbattitore, il virus è chiosa l'immunologo a si combatte con la prevenzione ambientale e il rigore dei processi di manipolazione.

?

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Febbraio 15, 2026

Autore

redazione