



Pesce crudo e rischio epatite, lâ??immunologo: â??Ecco quando puÃ² accadereâ?

Descrizione

(Adnkronos) â?? Il caso del trentenne neuroscienziato Matteo Ascenzi ricoverato allâ??Inmi Spallanzani di Roma con epatite dopo una cena a base di sushi ad Anagni, â??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 lâ??Anisakiasi, un valore enzimatico cosÃ¬ esplosivo non Ã¨ certamente il reperto tipico di una parassitosi intestinale, ma il segnale di un insulto epatico massivo che richiede unâ??analisi su almeno tre livelliâ??. A fare il punto per lâ??Adnkronos Salute Ã¨ Mauro Minelli, immunologo e docente di Nutrizione umana alla Lum.

â??Davanti a un fegato in sofferenza acuta dopo lâ??ingestione di prodotti ittici, la prima pista Ã¨ quella dei virus a trasmissione oro-fecale, come lâ??Epatite A o E. In un simile contesto, il pesce (tonno, salmone o branzino che sia) non Ã¨ la sorgente biologica del virus, ma funge da veicolo. La contaminazione â?? spiega Minelli â?? avviene a valle: o attraverso acque di stoccaggio inquinate o, piÃ¹ frequentemente, tramite manipolazioni non igieniche durante la preparazione. A differenza di quel che accade nella parassitosi, per il virus non Ã¨ necessario che il pesce sia lâ??ospite naturale; basta un contatto accidentale durante la catena del freddo o la lavorazione in cucina per innescare lâ??infezione nel consumatore. La sfida â?? osserva â?? non Ã¨ 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 lâ??infestazione parassitaria e dove inizia lâ??emergenza virologica o la reattivitÃ molecolare crociata, sia in grado di guidare il cittadino verso scelte salubri perchÃ© consapevoliâ??.

â??Esiste, perÃ², una possibilitÃ parassitaria diretta, sebbene rara, in grado di giustificare un coinvolgimento epatico: la forma ectopica dellâ??anisakis. Grazie a un dente cuticolare perforante e alla secrezione di enzimi litici, la larva puÃ² bucare la parete dello stomaco e migrare nel fegato. Qui â?? precisa lâ??immunologo â?? a verificarsi non Ã¨ una semplice lesione generata dal contatto con il parassita, ma una risposta infiammatoria granulomatosa: il sistema immunitario, non riuscendo a eliminare lâ??anisakis, lo â??recintaâ? 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 Ani s3. Si tratta di una tropomiosina, proteina strutturale che anisakis condivide per cross-reattività con acari della polvere, crostacei, lumache e perfino scarafaggi prosegue Minelli -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: il pesce 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 chiosa l'immunologo 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