

A MORTE L'ANISAKIS, EVVIVA IL PESCE

di Ugo Marinangeli

Non so se ne abbiano scritto anche gli specialisti di parassitologia (è un po' di tempo che non li leggo!) ma è certo che tanti hanno voluto dire la loro sui vari quotidiani nazionali a mo' di scoop.

Che è successo nei mesi di gennaio e di febbraio? Un verme dell'Oceano Pacifico, l'*Anisakis simplex*, dopo aver abitato per anni, e forse per secoli, nei pesci e nei mammiferi marini, sarebbe stato rinvenuto nei pesci delle nostre parti, del nostro Mediterraneo, che, per essere un bel bacino di ricezione, l'avrebbe subito accolto e l'ha "appiccicato", meglio inviscerato, nel cosiddetto pesce verde o azzurro, estendendolo poi a tutti i pesci ed a qualche erostaceo; si sono salvati (direi per ora) i molluschi.

Immediatamente controlli un po' su tutti i mercati di produzione ed all'ingrosso del territorio nazionale: qui c'è, qui

non c'è; su questa specie è stato trovato, su quest'altra no! (tutte le analisi effettuate nella nostra regione hanno dato esito negativo). Ma, poiché l'*Anisakis* è un vermicciatolo che può, una volta ingerito, aderire alle pareti intestinali dell'uomo e restarvi anche allo stato larvale, la paura è stata tanta.

Così si sono quasi totalmente bloccati i mercati di produzione, prima di tutti quelli marchigiani ed abruzzesi; sequestrate intere partite di pesca, fomentato allarmismo, alimentate paure.

L'unica cosa positiva che si è ottenuto è stata la ricerca scientifica effettuata in questa occasione, con la serietà tipica degli sperimentatori italiani, anche se negli U.S.A. questi esami si effettuano da oltre trenta anni.

Le malattie parassitarie nel corso dei secoli sono state tante ed ogni periodo ha avuto

la sua, speriamo che questa dell'*Anisakis* non diventi quella del nostro tempo, anche perché (è stata la grande scoperta!?) il parassita, il vermicciatolo muore con la cottura!

Quindi, usiamo anche con il pesce le precauzioni che devono essere riservate alle diverse sostanze alimentari!

Certo, ora qualcuno al mercato non "gusterà" più crudo qualche pesciolino, qualche "paraculette", o un po' di "papalina"... sapendo che crudo... il pesce può dare fastidio, celare qualche insidia...

Ma, vivaddio, non si sapeva e non si sa che crudo anche il buon pesce qualche danno di digestione lo può dare, qualche pericolo se lo porta dietro?

Perché nelle ostriche crude mettiamo il limone? Solo per il gusto od anche perché un po' di acido citrico può essere utile all'uccisione di qualche possibile vibrione?

Quando sono libero, un po'

di tempo lo passo volentieri con qualche vecchio (non di età, ma di lavoro!) pescatore, magari mangiando e bevendo...

Nei giorni scorsi con alcuni di essi si parlava (e poteva essere diversamente?) di questo maledetto "anisakis" e mi sono sentito dire: "Oh bella, adesso se ne sono accorti? Quante volte nel passato li abbiamo visti questi piccoli vermi nelle viscere dei merluzzi! Pulivano subito il pesce con l'eviscerazione ed eravamo sicuri di tutto. Ti ricordi come ci piacevano, come ti piacevano le "cazole" lessate, eh? Ti hanno fatto mai male? E il fegato dei merluzzi, consigliato anche dal medico di famiglia?"

Devo spiegare le "cazole", per far capire bene. Le "cazole" sono le uova dei merluzzi ed a casa mia (sono figlio di uno dei maggiori commercianti di pesce), ma anche a casa di tanti sambenedettesi, lessato il merluzzo per fare il brodo (e che brodo... se si aggiunge del buon formaggio pecorino!), si portavano in tavola da parte, sempre ben cotti, i sacchetti d'uova, le "cazole" appunto. Era una gara tra i fratelli a prenderle: una vera bontà! E il fegato, sempre ben cotto non era buono?

NON voglio minimizzare, soprattutto perché mi spiace che il Mediterraneo, proprio perché chiuso tra le terre (medio terrarum), possa accogliere tanta roba nociva. Ma fossero questi i mali! E tutti gli scarichi dei metalli più o meno pesanti? Questi sì che non vanno via neppure con la migliore e maggiore cottura e passano inalterati dai tanti prodotti alimentari all'uomo.

Perciò per il pesce il consiglio è sempre il solito, l'unico: cuociamolo bene, per scongiurare l'eventuale pericolo dell'*Anisakis* e continuiamo a mangiarlo per la sua bontà e genuinità, per la sua facile digeribilità, per tutte le sue particolari proprietà...



All'*Anisakis*, in quei tempi e con quelle belle pescate, non si pensava minimamente. (Foto Traini)