

L'allarme nei confronti delle infestazioni da *Anisakis simplex* è cresciuto nelle ultime due decadi, diventando oggetto d'interesse per la sanità pubblica, dato il netto aumento del consumo di pesce crudo, surgelato e scongelato.

L'*Anisakis simplex* è un verme, appartenente alla famiglia dei nematodi, che parassita i pesci, i crostacei, i cefalopodi, i mammiferi marini. Gli alimenti che più frequentemente possono contenere questo verme sono le alici marinate, seguiti dai piatti di pesce crudo come il carpaccio di tonno, le ostriche o il sushi; molto più raramente il tonno in scatola o le mousse di tonno, prodotte su larga scala.

Si è visto come la cottura del pesce inattiva o uccide il parassita e quindi non determina una tossinfezione alimentare da pesce "inquinato"; tale procedimento invece non può essere verso la sensibilizzazione verso l'*Anisakis*, vale a dire la produzione di cellule del Sistema Immunitario, le IgE appunto, rivolte verso tale allergene.

Sensibilizzazione però non vuol dire necessariamente allergia: per parlare di reazione allergica è necessaria una manifestazione clinica che può andare dalla Sindrome Orale Allergica (SOA), a un rush cutaneo più o meno generalizzato, orticaria con o senza angioedema, dolore addominale fino all'anafilassi; tali sintomi si manifestano generalmente da pochi minuti fino a due ore dopo l'assunzione del cibo offeso.

La diagnosi di allergia nei confronti dell'*Anisakis* si effettua mediante un test cutaneo (Skin Prick Test) e un dosaggio delle IgE specifiche per il verme; la diagnostica *in vivo* e *in vitro* dovrà sempre essere associata a una manifestazione clinica che intercorre dopo l'assunzione di pesce infestato perché la diagnosi sia chiara e si possa parlare di allergia.

La sensibilizzazione nei confronti dell'*Anisakis* è possibile non solo attraverso l'ingestione di pesce, a prescindere sia questo crudo o cotto, ma anche attraverso il contatto o anche l'inalazione. Di conseguenza, gli operatori del settore quali pescatori, pescivendoli, marinai, addetti alla lavorazione del pesce, sono categorie maggiormente a rischio. Tale rischio aumenta se non sono utilizzati gli opportuni presidi.

Un gruppo di ricercatori palermitani ha evidenziato come le diverse abitudini possono indurre un grado di sensibilizzazione diversa; in questo recente lavoro, infatti, è stato dimostrato come i pescatori di Sciacca presentavano una sensibilizzazione più alta verso il verme rispetto a quelli di altre zone; dalla storia clinica si evinceva, infatti, come i primi avessero l'abitudine di consumare pesce crudo sulle imbarcazioni.

Per evitare un incontro che potrebbe diventare spiacevole, è bene dunque mangiare pesce ben cotto, e agli addetti al settore ittico, ribadire l'utilizzo dei dispositivi previsti, riducendo così la probabilità di una sensibilizzazione, che può restare tale non dando nessuna sintomatologia clinica, ma che può a volte tradursi in qualcosa di più serio.