Milano, è allarme "mal di sushi" a causa del pesce mal conservato

sushi-51da6bf3

Allarme a **Milano** per il dilagare di quello che è stato definito "**mal di Sushi**", più propriamente identificato come **sindrome sgombroide**. Come riferisce il quotidiano *Repubblica*, si tratta di un malessere **causato dalla cattiva conservazione di tonno o pesce azzurro**, ingredienti utilizzati crudi nella preparazione dei patti tipici della cucina giapponese. I sintomi sono **nausea, mal di testa, rossore della pelle su viso e collo**, ma nei casi più gravi anche **edema della glottide** con rischio di soffocamento.

"Il sempre maggior consumo di pesce, crudo soprattutto, espone a rischi alimentari che un tempo erano marginali. I casi di sindrome sgombroide si moltiplicano, con rischi seri per soggetti particolarmente sensibili", spiega a *Repubblica* **Simonetta Fracchia**, direttore Igiene alimenti e nutrizione dell'Ats milanese.

Diverse sono le **denunce presentate finora alla magistratura dal Nucleo antisofisticazioni dei carabinieri**: l'ultimo caso in ordine di tempo è quello di quattro medici rimasti intossicati il 29 settembre dopo avere mangiato tonno in un ristorante di via Marostica. I carabinieri del Nas hanno ispezionato il locale rilevando irregolarità nella modalità di conservazione di "tonno e altri pesci di specie affini". In precedenza nel mirino dell'Ats sono finiti un bar che serviva tonno scottato non proprio fresco, e altri tre locali fra cui un "all you can eat" di sushi. Controlli regolari vengono effettuati anche al mercato generale del pesce di via Lombroso.

Nel 2015 si è registrato il **record di casi segnalati** (47 in tutto) di intossicazioni da sindrome sgombroide in città. Ma il trend è in ulteriore aumento 2016: nei primi otto mesi dell'anno le segnalazioni sono state 38, cui ne vanno aggiunte almeno altre sette giunte a settembre. Fortunatamente, casi estremi a parte, **la cura della sindrome sgombroide è semplice**: "Chi resta intossicato deve prendere cortisone o altri antistaminici, e nel giro di poche ore sta bene", dice la dottoressa Fracchia. Resta più che mai valida **l'indicazione per le donne incinte di astenersi se**

possibile dal mangiare pesce crudo o solo scottato, anche per il rischio di contrarre la salmonellosi o altre patologie: nel loro caso, infatti, la terapia cortisonica è fortemente sconsigliata.