

# Palermo, cinquanta intossicati per aver mangiato tonno rosso

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Portovenero



PALERMO, 28 MAGGIO 2013 - Sono una cinquantina i palermitani che tra sabato e domenica hanno invaso gli ospedali della città perché intossicati dal tonno rosso. Il pesce in questione è la cosiddetta "tonnina", specie molto delicata che deve essere conservata nel migliore dei modi per non diventare veleno per chi la ingerisce. In questo periodo può essere pescata solo da alcuni pescherecci autorizzati.

I pazienti hanno accusato tutti gli stessi sintomi: problemi respiratori, senso di nausea, vomito e diarrea. Il pesce mal conservato può accumulare una quantità altissima di istamina causa di avvelenamento (sindrome sgombroide), e può generare larve di anisakis che possono provocare una reazione allergica ai prodotti chimici liberati dalle larve nei pesci ospiti.

I palermitani intossicati avevano comprato il pesce in questione alcuni da un ambulante di Villabate, altri nel mercato di Ballarò, altri ancora da ambulanti in via Ammiraglio Rizzo e al Capo. La Capitaneria di Porto, contattata da alcuni di essi, controllerà le varie pescherie in cui è stato acquistato il tonno. Solo due giorni fa la polizia e la guardia costiera avevano sequestrato 2500 chili di tonno nel porto di Cefalù.[MORE]

(Foto dal sito foodie.it)

Katia Portovenero

