

Pesce alla ciguatossina

I primi sintomi sono nausea, vomito, diarrea, bruciore, formicolio e dolore a contatto con il freddo. Questi sintomi possono continuare per settimane o addirittura mesi. Se tali sintomi si verificano dopo aver mangiato pesce, e' molto probabile che l'interessato sia colpito da ciguatera, cioe' avvelenamento da ciguatossina.

La sostanza tossica proviene da alcune alghe che vengono mangiate da pesci piccoli e questi da quelli piu' grandi, accumulandosi nella catena alimentare fino ad arrivare all'uomo. Il fenomeno e' concentrato nei mari tropicali e subtropicali, zone frequentate da turisti che possono essere colpiti da questa intossicazione.

Si calcola che l'avvelenamento interessi fino a 500mila persone. Purtroppo il turista non puo' capire se il pesce contiene ciguatossine o meno. La contaminazione con ciguatossine non puo' essere ridotta con la frittura o la cottura.

L'unica soluzione e' quella di non mangiare pesci predatori di origine tropicale. L'allarme viene dall'Istituto tedesco per la valutazione dei rischi (BfR).