

Palermo, sequestrati 400 chili di tonno avariato

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Portovenero



PALERMO, 28 MAGGIO 2013- Sequestrati stanotte a Porticello, dalla Capitaneria di Porto, 400 chili di tonno avariato su tre pescherecci. Il pesce, controllato dai veterinari e risultato non commestibile, era ricco di istamina, sostanza altamente velenosa.

Dopo i [numerosi ricoveri in ospedale](#), a Palermo il livello d'allerta sale, e si sta già provvedendo alla verifica della qualità del pesce venduto nella zona. I militari hanno già sequestrato 700 chili di tonno anche a Palermo.

Ricordiamo che 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. [MORE]

(Foto dal sito [scattidigusto.it](#))

Katia Portovenero

