

a cura di Luigi Campanella



Dopo la Spagna tocca l'Italia. E infatti nel nostro Paese sono stati registrati alcuni casi di intossicazione da tonno in scatola nel Lazio, in Basilicata, Puglia e Veneto. Dopo le segnalazioni è intervenuto il Ministero della Salute che ha richiamato alcuni tranci. Tutta colpa dell'istamina, presente a livelli superiori rispetto a quanto previsto dalla legge.

A finire nel mirino nel caso riportato è il tonno scongelato e poi lavorato da una ditta ittica pugliese. Nel caso di malconservazione di pesce scongelato i germi trasformano l'istidina in istamina ed è questa che poi produce i sintomi. L'inizio della sintomatologia è rapido, 20-30 minuti dall'assunzione dell'alimento e i disturbi, di lieve entità, si risolvono in genere in meno di 24 ore. La diagnosi poi si basa sulla sintomatologia e cioè nausea, vomito, diarrea, vertigini, cefalea, rash cutaneo, disturbi respiratori e ipotensione e sulla storia di recente assunzione. L'istamina è un composto azotato ampiamente diffuso nell'organismo, dove ricopre un ruolo di primo piano nelle risposte infiammatorie e allergiche, nella secrezione gastrica e in alcune attività cerebrali. Le concentrazioni di istamina negli alimenti dipendono dalla ricchezza in amminoacidi liberi e dalla presenza di determinati microorganismi. Nel pesce, la formazione di istamina è solo in minima parte riconducibile a fenomeni autolitici, conseguenti alla morte dell'animale. Piuttosto è da ricondursi alla proliferazione di germi Gram negativi che hanno contaminato le carni. Altri alimenti contengono istamina in quantità ragguardevoli e sono potenzialmente responsabili di intossicazione:

- verti formaggi
- vini rossi
- spinaci
- pomodori (specie se in scatola)
- estratto di lievito
- cibi fermentati, anche vegetali come i crauti
- birra.

Altri prodotti vengono definiti istamino-liberatori, poiché favoriscono il rilascio di istamina da parte dell'organismo; si noti come alcuni di questi siano potenzialmente già di per sé veicolo di istamina. Esempi tipici di alimenti istamino-liberatori sono:

- alcool
- banane
- cioccolato

- uova
- pesce
- latte
- papaya
- frutti di mare
- fragole
- pomodori.

Una volta prodotta, l'istamina tende a rimanere inalterata nell'alimento, in quanto si dimostra termostabile, cioè particolarmente resistente al calore. Per una completa inattivazione dell'istamina è necessario un trattamento termico ad almeno 116 °C per 90 minuti.



L'ultima generazione è responsabile della perdita in Italia di oltre un quarto della terra coltivata (-28%) a causa della cementificazione e dell'abbandono. È quanto emerge da un'analisi della Coldiretti divulgata in occasione della Giornata della Terra, l'Earth Day, che rileva come la superficie agricola utilizzabile in Italia negli ultimi 25 anni si è ridotta ad appena 12,8 milioni di ettari. 7.145 i comuni a rischio frane, sono diventati l'88,3% del totale. Numeri in salita. La disponibilità di terra coltivata significa produzione agricola di qualità, sicurezza alimentare e ambientale per i cittadini nei confronti del degrado e del rischio idrogeologico. La task force formata da Acli, Coldiretti, Fai, Inu, Legambiente, Lipu, Slow Food, Wwf e altre 500 associazioni promotori ha aderito al network europeo (www.salvailuoto.it) e ha lanciato l'appello rivolto a Claude Juncker che fa riferimento all'obiettivo delle Nazioni Unite di "fermare il degrado di suolo a livello globale entro il 2030" ed è rivolto alla Commissione Europea affinché faccia la sua parte, con la consapevolezza che le politiche europee hanno un'impronta molto profonda sui suoli e i territori del resto del mondo. L'Italia continua a perdere suolo agricolo a un ritmo impressionante: 11 ettari all'ora, ovvero circa 2.000 alla settimana, 8.000 al mese. Se da una parte cresce la domanda di cibo, dall'altra diminuiscono le terre coltivate: e così aumentiamo la nostra dipendenza dall'estero nel capitolo agroalimentare, in un contesto globale. La perdita di terreno agricolo incide in maniera importante anche sulla tutela del paesaggio italiano, una preziosa risorsa turistico-economica del nostro Paese.