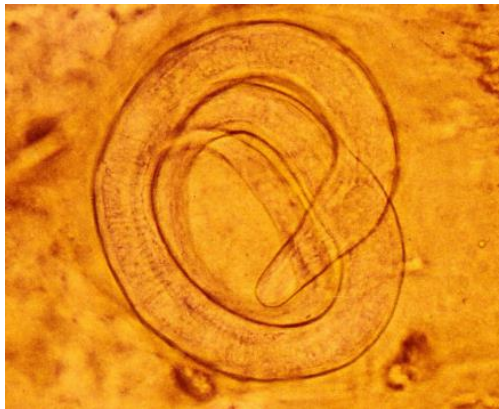


Primo caso di “*TRICHINOSI*” nel CINGHIALE in Calabria

in un capo abbattuto a caccia in provincia di Cosenza



Larve di *Trichinella* nel muscolo. (foto E. Marra)



Larve di *Trichinella* al microscopio (foto T. Zottola)

L'Istituto Zooprofilattico di Cosenza, ha comunicato il rinvenimento di larve di *Trichinella* nelle carni di un cinghiale, abbattuto a caccia nel Comune di Rose e sottoposto a controllo dal Servizio Veterinario – Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale - dell'ASP di Cosenza diretto dal Dott. Ugo Cavalcanti.

In Calabria è il primo caso nel cinghiale e l'episodio crea preoccupazione trattandosi di malattia trasmissibile dall'animale all'uomo (zoonosi) veicolata con carni non controllate consumate poco cotte o con salumi con queste preparate. La malattia non è trasmissibile da uomo a uomo.

Trichinella spp. è un verme cilindrico, visibile solo al microscopio, che nell'infestazione vive nell'intestino ma le cui larve migrano nei muscoli dove rimangono capaci, se ingerite, di trasmettere la malattia ad altri animali o all'uomo. La trasmissione nell'animale avviene per consumo di carogne parassitate.

Nella Provincia di Cosenza la Trichinosi nei selvatici è stata riscontrata, in passato, nel lupo e nel 1987 nelle volpi (Antonio Panebianco - Ernesto Marra). L'attuale positività conferma la pericolosa permanenza del serbatoio silvestre del parassita e la necessità di mantenere alta la guardia sul rischio di trasmissione all'uomo e ai suini, in particolare a quelli allevati allo stato brado e negli allevamenti rurali.

In Italia sono 1.525 i casi accertati di Trichinosi nell'uomo con l'ultimo focolaio nel 2020 in Val di Susa che ha coinvolto venti persone per consumo di salumi di cinghiale.

Per evitare tali gravi episodi è obbligatorio l'esame "*trichinoscopico*" delle carni dei cinghiali e dei suini. La stagionatura, l'essiccamento o l'affumicatura dei salumi sono metodi che non assicurano l'uccisione delle larve. Allo stesso modo non sono sicuri la cottura in forno a microonde, o il congelamento casalingo se non prolungato per oltre un mese a -20°C .

E' vietato abbandonare sul terreno di caccia carcasse e/o visceri degli animali cacciati e ogni capo deve essere identificato evitando di mescolare carni di capi diversi per assicurare, in caso di positività, la rintracciabilità dell'intera carcassa

Negli allevamenti rurali va effettuata la derattizzazione delle aree circostanti l'allevamento poiché topi o carcasse di topi, se ingerite dai suini, potrebbero essere veicolo di trasmissione.

Per favorire il controllo l'ASP di Cosenza ha istituito ventisei "punti di consegna", gestiti dal Servizio Veterinario, presso cui conferire il campione di muscolo per il controllo (50 g. di diaframma o di lingua non congelati) per ogni capo. L'analisi è gratuita per le macellazioni di suini per il consumo familiare.