

# 3° caso di Trichinella nel Lazio in carne di cinghiale



*E' il terzo isolamento nel Lazio di larve di Trichinella nelle carni di cinghiali abbattuti a caccia nella stagione venatoria 2019 – 2020.*

Il ritrovamento è stato effettuato presso il Laboratorio Alimenti dell'Unità Operativa Territoriale Lazio Sud diretto

dalla Dott.ssa Tiziana Zottola.

Il soggetto riscontrato positivo è un esemplare adulto, femmina, non gravido, del peso di circa 80 kg, abbattuto il 20/01/2020 nel comune di Colle San Magno località Serrone in provincia di Frosinone.

In questa provincia è il secondo ritrovamento di soggetti parassitati.

Già nel mese di novembre 2019 è stata segnalata l'infestazione da Trichinella britovi in un giovane maschio del peso di circa 30 kg cacciato in data 10/11/2019 nel territorio del comune di Atina (FR) in località Monte.

I territori dei due comuni di Atina e Colle San Magno non sono distanti, potrebbero pertanto, insistere nel territorio altri cinghiale positivi.

Trichinella britovi è stata riscontrata anche in un maschio adulto, età circa 7 anni, peso 95 kg, abbattuto il 20/11/2019 nel Comune di Monte San Biagio (LT) in località Pozzo Farignoli Chivi.(Trichinella britovi in carni di cinghiali. Due casi nel Sud del Lazio).

Le larve di Trichinella rinvenute, tutte vive e vitali, sono

state conferite all' European Union Reference Laboratory for Parasites presso l'Istituto Superiore di Sanità per l'identificazione di specie mediante Multiplex PCR.

Per diagnosticare l'infestazione, viene simulata, in laboratorio, l'attività dello stomaco dei vertebrati, attraverso una digestione artificiale dei tessuti muscolari, in particolar modo del muscolo diaframmatico, muscolo elettivo per la ricerca delle Larve di Trichinella. Il metodo è descritto nel Reg. UE 2015/1375.

### **Raccomandazioni**

Si raccomanda di cuocere a cuore la carne di cinghiale ed evitare il consumo di preparazioni di carne essiccate, affumicate, salate in quanto i trattamenti di macinatura, essiccazione, salagione, affumicamento, aggiunta di spezie, antiossidanti, conservanti, stagionatura non inattivano le larve.

Solo il freddo ed il calore ne assicurano la devitalità. SONO NECESSARI almeno 2 mesi di congelamento a temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  ed una buona cottura delle carni a temperature non inferiori a  $+70^{\circ}\text{C}$ .

Fonte: IZS Lazio e Toscana