

## **Trichinella nei cinghiali, attenzione al consumo di carne cruda**

by Fabio Bargelli - giovedì, febbraio 07, 2013

<http://culturale.braccagni.net/wordpress/trichinella-nei-cinghiali-attenzione-al-consumo-di-carne-cruda/>

A seguito dell'infezione da trichinella, riscontrata in un cinghiale abbattuto durante una cacciata a Polverosa, nel comune di Orbetello, i sanitari della la Asl 9 ricordano le precauzioni da adottare nel consumo di carne di cinghiale cacciato (per autoconsumo). Precisando inoltre che non ci sono rischi per la carne sottoposta a controllo sanitario.

In particolare, sono sottoposte a controllo sanitario (che comprende anche il test per la trichinella) tutte le carni di suino, equino e selvaggina allevata, macellate regolarmente nei mattatoi; tutte le carni di cinghiale che transitano per i centri di lavorazione di selvaggina cacciata, per essere successivamente messe in commercio. Inoltre, la Asl 9 ha disposto che tutti i suini macellati a domicilio presentati alla visita sanitaria, per i prossimi mesi saranno oggetto di analisi per la ricerca del parassita. Queste carni non sono quindi a rischio per il problema trichinella.

Per quanto riguarda le carni non sottoposte a controllo sanitario (cinghiali cacciati per autoconsumo), invece, la ricerca del parassita non è sistematica, quindi i consumatori devono tener presente i seguenti elementi:

- la completa e sicura distruzione delle larve di trichinella, eventualmente presenti nella carne, si ha solo con la cottura (70°C per 3 minuti); da considerare che la cottura con microonde non è efficace al 100 per cento;
- non ci sono dati scientifici certi che dimostrino che il congelamento della carne di cinghiale (a differenza di quella di maiale) porti alla distruzione del parassita. Tuttavia, alcuni esperti ritengono che, se il congelamento viene effettuato a -20 °C (in un congelatore a 4 stelle \*\*\*\*) per almeno 4 settimane, in maniera idonea, ovvero congelando la carne in piccole porzioni (il freddo raggiunge con maggiore efficacia il cuore del prodotto), si possa ottenere la distruzione delle larve nei muscoli;
- la macinatura, la salatura e la stagionatura delle carni non eliminano le larve di trichinella; particolarmente a rischio, quindi, sono gli insaccati conservati sotto vuoto, sott'olio o sotto strutto in quanto, non essendoci disidratazione, le larve sopravvivono per lunghi periodi.

*Ufficio Stampa Asl 9 – Grosseto*

---

tutti i diritti riservati culturale.braccagni.net