

Terza parte: speciale cinghiale

Di

Negli ultimi anni nei boschi che circondano la Valle Sabbia sono ricomparsi numerosi i cinghiali. Non di rado scendono fino a fondo valle dove, per nutrirsi, riescono a devastare orti e piantagioni. Necessarie alcune regole sanitarie.

Negli ultimi anni nei boschi che circondano la Valle Sabbia sono ricomparsi numerosi i cinghiali. Non di rado scendono fino a fondo valle dove, per nutrirsi, riescono a devastare orti e piantagioni. Durante la stagione venatoria i cacciatori opportunamente addestrati e in possesso di regolare autorizzazione al prelievo hanno quindi una nuova preda da cacciare.

La carne di cinghiale è commestibile e si presta anche alla preparazione di insaccati. Dopo l'abbattimento di un cinghiale è obbligatorio il controllo sanitario prima di destinare le carni al consumo umano.

Nutrirsi di carne di cinghiale non sottoposta a controllo può costituire un pericolo sanitario per l'uomo.

Quali malattie può trasmettere la carne di cinghiale?

Il consumo di carne e insaccati preparati con carne di cinghiale non sottoposta a controlli sanitari espone il consumatore a diverse malattie. Tra le più importanti ricordiamo due parassitosi: la Tenia (verme solitario) di cui il cinghiale è un ospite intermedio (come lo è il maiale) e il parassita Trichinella (zoonosi considerata emergente, cioè in aumento).

Come si contraggono queste parassitosi?

La Tenia e la Trichinella se hanno infestato il cinghiale vengono ingerite dall'uomo con l'assunzione di carne di cinghiale cruda o poco cotta.

Quali sono i sintomi e la gravità di queste zoonosi nell'uomo?

Trichinella è un parassita che quando viene ingerito dall'uomo provoca diarrea (che è presente in circa il 40% degli individui infetti), dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre. E' possibile anche l'infestazione dell'occhio. La gravità è variabile ma un'infestazione massiva può anche essere mortale. La Tenia o verme solitario raggiunge l'intestino dell'uomo e assorbe sostanze nutritive. La sua morte all'interno dell'organismo umano può scatenare reazioni allergiche fino allo shock anafilattico. Anche per la Tenia è possibile la localizzazione oculare che può portare a cecità. Possibile e grave la localizzazione nel sistema nervoso centrale con sintomi neurologici.

Quale prevenzione?

Innanzitutto le carni di cinghiale devono essere sottoposte a controlli sanitari. Come per altre zoonosi anche per la Tenia e la Trichinella la cottura è il metodo di prevenzione più efficace. Da notare che Trichinella nel cinghiale è particolarmente resistente al processo di congelamento, anche per lunghi periodi. Le procedure di salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne non assicurano l'uccisione del parassita. Per inattivare le larve di Trichinella la cottura a fondo è il metodo più efficace: lo stracotto è la ricetta che garantisce maggiormente la salubrità della carne di cinghiale.

[Dott. Davide Perini – Gavardo](#)