# Manuale operativo Selvatici e buoni

Giovedì 9 maggio alle ore 13.00 presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati sarà presentato il Manuale operativo del progetto "Selvatici e buoni – Una filiera alimentare da valorizzare" sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) che vede capofila l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicinaveterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva.

Alla presentazione interverranno Stefano Vaccari, Commissione agricoltura, Raffaele Nevi, Commissione agricoltura, Maurizio Zipponi, Presidente Fondazione UNA, Silvio Barbero, Vicepresidente dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP.

---

# Trichinella britovi in carni di cinghiali. Nel Lazio le

# prime segnalazioni in Italia nel 2019

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana informa su due casi di ritrovamento di larve di *Trichinella* in cinghiali abbattuti a caccia nei territori delle province di Frosinone e di Latina.

Secondo il data base dell' European Union Reference Laboratory for Parasit  si tratterebbe delle prime segnalazioni in Italia nel 2019.

I cacciatori devono conferire ai laboratori accreditati, tramite il cacciatore formato o i Servizi Veterinari delle UUSSLL, campioni di muscolo diaframmatico o linguale o dell'arto anteriore per la ricerca delle Larve di Trichinella (Reg. UE 2015/1375).

Proprio nel corso di questa attività sono stati identificati i primi due casi nel Lazio. Nel primo caso le larve sono state rinvenute in un cinghiale abbattuto il 10/11/2019 in località Monte altitudine 600 m nel territorio del comune di Atina (FR) in un giovane maschio del peso di appena 30 kg. Nel secondo caso il cinghiale è un maschio adulto, età circa 7 anni del peso di 95 kg, abbattuto il 20/11/2019 nel Comune di Monte San Biagio (LT) in località Pozzo Farignoli Chivi , altitudine 150 m . coordinate geografiche latitudine 41° 33' – longitudine 13 °30' .
Le larve rinvenute erano tutte vive e vitali, molto mobili.

Tutte le informazioni sul sito dell'IZS

# 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, essiccatura, 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 °C ed una buona cottura delle carni a temperature non inferiori a +70°C.

Fonte: IZS Lazio e Toscana