

La trasmissione di questo patogeno avviene
con il consumo di frutti di mare contaminati

'Batterio mangiacarne' Rassicurazione dell'Iss «In Italia rischio estremamente basso»

«Il rischio di contrarre l'infezione da *Vibrio vulnificus* nelle acque italiane è estremamente basso, nonostante in passato siano state trovate tracce del batterio anche nel nostro Paese». Rassicura così l'Istituto superiore di sanità, che fa chiarezza dopo le ultime notizie sul 'batterio mangiacarne'. Quest'estate il rischio di *Vibrio vulnificus* è tornato infatti sotto stretta osservazione a Messina, mentre in Florida si aggrava il bilancio di casi e vittime: secondo gli ultimi dati pubblicati sul sito del Dipartimento della Salute dello stato Usa, aggiornati al 6 agosto, nel 2026 si contano 14 contagiati e 2 morti. L'anno scorso i casi erano stati 33 con 5 decessi, e nel 2024 ne sono stati registrati 82 con 19 morti.

«Il *Vibrio Vulnificus*, comunemente conosciuto come 'batterio mangiacarne', è un batterio della specie *Vibrio*. Recentemente negli Usa, dove questo agente patogeno dà alcune centinaia di infezioni l'anno, si è registrato il primo decesso dell'anno per questo batterio, in Florida. In questi giorni si è parlato anche di uno studio dell'università di Messina che ha trovato tracce del batterio nel mare dello Stretto, risalente al 2005. Lo scorso

luglio inoltre l'Ecdc, il Centro europeo per il controllo delle malattie, ha lanciato un alert sul possibile aumento delle infezioni da batteri del genere *Vibrio* in estate, indicando soprattutto le aree del Baltico e del mar Nero come quelle più a rischio».

Come ci si infetta e quali sono i sintomi? «La trasmissione di questo patogeno - ricordano gli esperti del Dipartimento Malattie infettive dell'Iss - può avvenire tramite il consumo di alimenti contaminati, specialmente frutti di mare, causando sintomi gastroenterici facilmente risolvibili senza terapia, oppure tramite l'esposizione di ferite aperte in acque salate/salmastre».



Peso: 22%