



Cos'è il batterio mangiacarne trovato nello Stretto di Messina, minaccia in crescita per il caldo record

Descrizione

(Adnkronos) Le temperature record di questa torrida estate riscaldano i mari e si alza l'allerta per il *Vibrio vulnificus*, alias "batterio mangiacarne". Il patogeno è tornato sotto stretta osservazione a Messina, rilevato già in passato nelle acque dello Stretto. 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 ben 82 con 19 morti.

Ma cos'è il batterio mangiacarne? A inizio agosto, dopo la notizia della prima vittima in Florida, ne ha parlato sui social l'infettivologo Matteo Bassetti. Il *Vibrio vulnificus* vive in acque costiere calde e salmastre. Può entrare nel corpo attraverso piccoli tagli, quindi quando si nuota, oppure consumando frutti di mare crudi, ha spiegato il primario dell'Irccs ospedale policlinico San Martino di Genova. Sebbene le infezioni da *Vibrio vulnificus* siano rare, sono molto pericolose, con una letalità del 20%. Il batterio può infatti causare una fascite necrotizzante, ossia un'infezione grave che distrugge rapidamente la pelle e i tessuti circostanti, da qui il soprannome di mangiacarne, diffondendosi direttamente nel sangue.

L'infezione è sotto la lente anche delle autorità sanitarie europee. Dopo la recente ondata di calore nell'Europa centrale, il rischio di infezioni da batteri *Vibrio* è aumentato rapidamente, raggiungendo livelli insolitamente elevati per questo periodo dell'anno, avvertiva a luglio l'Ecdc, Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie. Le temperature estive più calde possono creare condizioni favorevoli per la proliferazione di questi patogeni nelle acque costiere. E sebbene le infezioni rimangano relativamente rare in Europa, possono verificarsi a seguito dell'esposizione di ferite o del consumo di molluschi crudi o poco cotti.

Con il riscaldamento globale il batterio mangiacarne è una minaccia in crescita anche alle nostre latitudini, ammoniva dunque l'agenzia Ue. Per un'informazione in tempo reale sulle zone interessate, l'Ecdc ha pubblicato anche una versione aggiornata di *Vibrio Viewer*, una sorta

di bollettino che monitora le condizioni ambientali alleate dei vibrioni, disegnando una mappa delle acque pericolose con previsioni a 5 giorni. Nell'ultimo report dell'agenzia sulle malattie trasmissibili, relativo al periodo 1-7 agosto, l'Italia non compare tra i Paesi attenzionati da Vibrio Viewer per elevata idoneità ambientale ai batteri Vibrio.

I segni del contagio da batterio mangiacarne possono essere diversi. Il consumo di molluschi crudi o poco cotti causa in genere diarrea, dolore addominale, nausea, vomito, febbre e brividi, descrive l'Ecdc, mentre l'esposizione ai batteri Vibrio presenti nell'acqua può provocare infezioni alle ferite, con conseguente arrossamento, gonfiore e dolore, nonché infezioni all'orecchio. Senza trattamento, queste infezioni possono peggiorare, portando a gravi complicazioni.

Come difendersi? Per ridurre il rischio di infezioni da Vibrio attraverso gli alimenti, si raccomanda di cuocere accuratamente i frutti di mare prima del consumo. Avvertenze ai bagnanti: Le persone con ferite aperte, piercing recenti, tagli o abrasioni dovrebbero evitare di nuotare in acque salmastre o costiere, oppure coprire l'area interessata con una medicazione impermeabile. In caso di contatto accidentale con acqua di mare, l'area interessata deve essere disinfettata e pulita accuratamente. Gli esperti esortano anche a consultare un medico in caso di comparsa di segni di infezione, e precisano che le persone con patologie preesistenti dovrebbero adottare ulteriori precauzioni ed evitare esposizioni ad alto rischio.

??

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Agosto 10, 2026

Autore

redazione