

### Parassita nel persico del Ceresio, ma solo sulla sponda comasca

**Pubblicato:** Mercoledì 16 Ottobre 2019



Il parassita **Eustrongylides**, un vermetto rosso lungo fino a 4 cm, è stato rinvenuto in alcuni esemplari di **persico pescati nei giorni scorsi nel Ceresio**, sulla sponda comasca, nella zona di Porlezza.

Il parassita, rinvenuto in alcuni filetti, **può avere effetti sulla salute umana** – gastriti, mal di stomaco, fino all’ipotetica perforazione intestinale – ma solo se il pesce viene consumato crudo o non adeguatamente cotto. Per evitare qualsiasi contaminazione è sufficiente cuocere bene il pesce o “abbatterlo”, cioè lasciarlo per almeno 48 ore nel freezer.

Il ritrovamento, attestato dall’Utr Insubria, l’Ufficio territoriale di Regione Lombardia, **riguarda solo la sponda comasca del Ceresio**. In Canton Ticino e in provincia di Varese nessuna segnalazione, come conferma **Franco Pozzi**, vicesindaco di Porto Ceresio e vicepresidente dell’Unione pescatori del Ceresio che riunisce i pescatori della sponda varesina del lago, che comprende i Comuni di Lavena Ponte Tresa, Brusimpiano e Porto Ceresio.

«**Nelle nostre acque ad oggi non abbiamo alcuna segnalazione**– dice Pozzi – in nessuno dei punti dove i nostri pescatori professionisti gettano le reti per il persico, dopo lo Stretto di Lavena o nel bacino di fronte a Porto Ceresio. Comunque, come ribadito dagli esperti, per non incorrere in problemi è sempre meglio evitare di mangiare pesce crudo che non sia stato “abbattuto” con il freddo, sia per la carica batterica che per il rischio di eventuali parassiti. In linea di massima sempre meglio cuocerlo

adeguatamente».

Anche in Canton Ticino, **come riportato dal quotidiano Ticino online**, nessun riscontro di persici contaminati dal nematode.

A favorire la diffusione del parassita, secondo gli studiosi di Utr Insubria, la crescente presenza di cormorani e svassi nelle acque del Ceresio. Si tratta, per ora, di casi isolati e che non devono suscitare particolare allarme tra i consumatori, che possono continuare tranquillamente ad acquistare i persici del Ceresio, avendo cura, come detto, di consumarli solo dopo la cottura che neutralizza completamente il parassita.

di Ma.Ge.