

Vibrio vulnificus nello Stretto di Messina cosa sappiamo davvero sul batterio delle acque calde

Data: 8 novembre 2026 | Autore: Redazione



La presenza era stata documentata da uno studio condotto oltre vent'anni fa e non indica una nuova emergenza sanitaria. Con il riscaldamento dei mari cresce però l'attenzione sulle infezioni legate alle ferite e al consumo di molluschi crudi

Nessuna nuova allerta nello Stretto di Messina

La notizia della presenza del cosiddetto **batterio mangiacarne nello Stretto di Messina** ha suscitato preoccupazione tra Sicilia e Calabria. È però necessario chiarire un elemento fondamentale: non si tratta di una scoperta recente né della conferma di un focolaio in corso.

Il **Vibrio vulnificus** era stato individuato nell'area da una ricerca dell'Università di Messina avviata nel 2005 e pubblicata nel 2006. Gli studiosi avevano analizzato campioni di acqua marina e plancton raccolti lungo una zona costiera dello Stretto, rilevando una presenza limitata del microrganismo.

La riproposizione dello studio a distanza di oltre vent'anni ha generato l'impressione che il batterio sia stato trovato soltanto adesso. Al momento, invece, **non risultano elementi che indichino un'emergenza sanitaria nello Stretto di Messina** o un pericolo generalizzato per i bagnanti.

Secondo le rassicurazioni diffuse dall'Istituto superiore di sanità, il rischio di contrarre questa infezione nelle acque italiane è considerato **estremamente basso**.

Che cos'è il *Vibrio vulnificus*

Il ***Vibrio vulnificus*** non è un virus, ma un batterio che vive naturalmente in alcuni ambienti marini e costieri. Trova condizioni particolarmente favorevoli nelle **acque calde e salmastre**, dove l'acqua dolce si mescola con quella salata.

L'espressione giornalistica "batterio mangiacarne" deriva dalla capacità del microrganismo di provocare, nei casi più gravi, una rapida infezione dei tessuti molli. Non tutte le persone esposte, tuttavia, sviluppano la malattia e la maggior parte dei bagnanti non corre un rischio elevato.

Le **infezioni da *Vibrio*** sono relativamente rare in Europa, ma possono avere conseguenze molto serie soprattutto nelle persone fragili o affette da determinate patologie.

Perché l'aumento delle temperature favorisce il batterio

Il tema è tornato d'attualità a causa delle temperature marine sempre più elevate. Il **riscaldamento delle acque costiere** può infatti creare condizioni favorevoli alla proliferazione di diverse specie appartenenti al genere *Vibrio*.

Nel luglio 2026 il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie ha aggiornato il proprio sistema di monitoraggio delle coste europee. Lo strumento valuta temperatura superficiale e salinità del mare, individuando le aree nelle quali le condizioni ambientali possono favorire la crescita dei batteri.

Le zone europee storicamente più esposte sono il **Mar Baltico**, il **Mar Nero** e alcune aree del **Mare del Nord**. Anche estuari, lagune e tratti costieri caratterizzati da acqua calda e salinità ridotta possono però diventare ambienti adatti alla loro presenza.

Questa evoluzione richiede maggiore sorveglianza, ma non significa che ogni rilevazione ambientale corrisponda automaticamente a un rischio concreto per la popolazione.

Come si contrae l'infezione

Il ***Vibrio vulnificus*** può entrare nell'organismo principalmente attraverso due modalità.

Contatto dell'acqua con una ferita

Una ferita aperta, un'abrasione, un taglio o una lesione cutanea possono rappresentare una porta d'ingresso per il batterio. Il rischio riguarda anche interventi chirurgici recenti, piercing e **tatuaggi non ancora completamente guariti**.

È consigliabile evitare il bagno in mare o in acqua salmastra quando si hanno ferite aperte, soprattutto nei periodi caratterizzati da temperature molto elevate.

Consumo di molluschi crudi

L'infezione può essere trasmessa anche mangiando **molluschi crudi o poco cotti**, in particolare ostriche. Il pericolo non può essere valutato semplicemente osservando o annusando l'alimento, poiché un prodotto contaminato potrebbe non presentare alterazioni evidenti.

Una cottura completa riduce sensibilmente il rischio. Anche durante la preparazione è importante evitare che liquidi provenienti dal pesce o dai molluschi crudi entrino in contatto con ferite e tagli sulle mani.

Quali sono i sintomi

Dopo il consumo di prodotti ittici contaminati possono comparire:

- diarrea acquosa
- crampi addominali
- nausea e vomito
- febbre e brividi

Quando l'infezione interessa una ferita, i sintomi possono comprendere **dolore intenso, gonfiore, arrossamento, calore della pelle, alterazione del colore e formazione di vesciche**.

Nei casi più seri il batterio può raggiungere il sangue e provocare sepsi, abbassamento pericoloso della pressione e danni ai tessuti. La progressione può essere molto rapida e richiedere un trattamento ospedaliero urgente.

Chi rischia maggiormente

Le complicazioni gravi interessano soprattutto le persone con:

- malattie croniche del fegato
- diabete
- tumori
- sistema immunitario indebolito
- patologie renali
- terapie immunosoppressive
- precedenti interventi allo stomaco

Secondo i dati dei Centers for Disease Control and Prevention statunitensi, circa **una persona su cinque tra quelle che sviluppano un'infezione da Vibrio vulnificus muore**. Questa percentuale riguarda però i casi clinici diagnosticati e non tutte le persone che entrano in contatto con il batterio.

Quando rivolgersi immediatamente a un medico

Chi manifesta un rapido peggioramento di una ferita dopo un bagno in mare o dopo avere manipolato prodotti ittici crudi deve richiedere assistenza sanitaria senza aspettare.

È importante comunicare al medico l'eventuale contatto recente con acqua marina o salmastra e il consumo di **frutti di mare crudi o poco cotti**. Una diagnosi tempestiva può essere determinante nelle forme più aggressive.

Le precauzioni da adottare

Per ridurre il rischio di **infezione da Vibrio vulnificus** è opportuno:

- evitare il bagno con ferite aperte o lesioni non guarite
- proteggere i tagli con medicazioni impermeabili
- attendere la guarigione completa di tatuaggi e piercing
- cuocere accuratamente ostriche e altri molluschi
- utilizzare guanti quando si maneggia pesce crudo in presenza di tagli
- lavare subito con acqua e sapone una ferita entrata in contatto con acqua marina
- prestare maggiore attenzione in caso di malattie croniche o immunodepressione

La presenza del batterio non significa mare contaminato

La rilevazione ambientale del **Vibrio vulnificus nello Stretto di Messina**, documentata dallo studio del 2005, non permette di parlare di una contaminazione attuale né di vietare la balneazione. Il microrganismo può essere presente naturalmente nell'ambiente marino senza causare automaticamente casi di malattia.

L'aumento delle temperature rende comunque utile mantenere alta la sorveglianza e diffondere indicazioni corrette. La prevenzione passa soprattutto dalla protezione delle ferite, dalla corretta cottura dei molluschi e dal riconoscimento tempestivo dei sintomi, evitando allarmismi non supportati dai dati.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/vibrio-vulnificus-nello-stretto-di-messina-cosa-sappiamo-davvero-sul-batterio-delle-acque-calde/154519>

