

Data: 09.08.2025 Pag.: 12  
 Size: 601 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione: 98384  
 Lettori:



# Come difendersi

► Se il prodotto è sospetto, non assaggiarlo neppure in piccole quantità  
 Diffidare quando il barattolo è deformato o il tappo si piega verso l'alto

Il botulino è un nemico invisibile che non si riesce a riconoscere facilmente né dall'odore né dal sapore. E questo lo rende ancora più pericoloso. Se avete un sospetto, non assaggiare mai: anche un piccolo quantitativo può essere letale. Il dottor Fabrizio Anniballi, responsabile del Centro nazionale di riferimento presso il Dipartimento sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica veterinaria dell'Istituto superiore di sanità, spiega: «È importante rivolgersi velocemente a un ospedale quando si riconoscono i sintomi».

## COS'È IL BOTULINO E COME SI SVILUPPA?

«Con il termine botulino - dice il dottor Anniballi - s'indica un microrganismo (*Clostridium botulinum*) che, in determinate condizioni, può produrre una tossina estremamente pericolosa per l'uomo. Perché il botulino si sviluppi in un determinato prodotto alimentare, devono verificarsi tre condizioni principali: assenza di ossigeno (ambiente anaerobico); assenza di sostanze antimicrobiche, come conservanti naturali o artificiali; bassa acidità: più un alimento è acido, minore è il rischio di sviluppo della tossina». Se il pH è superiore a 4.5 la spora del botulino può germinare e moltiplicare la produzione della tossina.

## QUANTO È IMPORTANTE LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI?

Anniballi prima di tutto precisa: la maggior parte dei casi di intossica-

zione da botulino avviene per conserve alimentari preparate in casa in modo sbagliato o mal conservate. Avviene più raramente per prodotti industriali, anche se poi entra in gioco la cattiva conservazione. «Le condizioni per cui si produce il botulino - aggiunge - si possono creare, ad esempio, nelle conserve alimentari preparate in casa se le precauzioni non vengono rispettate in modo corretto. Ci può essere un'acidificazione insufficiente (poco aceto). Un'omogeneizzazione non adeguata del prodotto. Quando si preparano le marmellate in casa magari si usa poco zucchero. Nell'industria alimentare, grazie ai controlli, il rischio è molto raro; il problema riguarda soprattutto le produzioni domestiche». La frequenza più alta delle intossicazioni riguarda i funghi sott'olio preparati in casa. Ma se si prepara ad esempio il pesto, ma anche il guacamole ormai popolare anche in Italia, è importante consumarlo subito.

## QUANTO CONTANO LE ALTE TEMPERATURE ESTIVE?

«Con il caldo certamente aumentano i rischi, anche se nella casistica italiana non c'è una netta preponderanza di casi nel periodo estivo. Sono spalmati in tutto l'anno. Comunque, è vero che con le alte temperature è più facile che il microrganismo si sviluppi» dice il dottor Anniballi.

## COME RICONOSCO L'ALIMENTO PERICOLOSO?

«Ci sono alcuni indicatori sospetti. Prima di tutto, conta la deformazione dei contenitori: se il barattolo è gonfio, quello è un segno che all'interno si producono gas. Nei contenitori di vetro se la capsula metallica non è abbassata verso il prodotto, ma è rigonfia verso l'alto bisogna diffidare. Se c'è una fuoriuscita di liquidi, qualcosa non va». Il botulino non ha un odore e un sapore specifici, ma se presentano delle anomalie, è comunque un segnale. «Se si sospetta una contaminazione, non assaggiare mai il cibo, neppure in minima quantità. Anche una punta di coltello può essere sufficiente a causare la malattia».

## QUALI SONO I SINTOMI DELL'INTOSSICAZIONE?

Di solito si sviluppano nell'arco di 24-72 ore, ma in alcuni casi possono insorgere anche prima fino a culminare nella drammatica situazione di chi non riesce a respirare. Dice il dottor Anniballi: «I sintomi iniziali sono al volto: debolezza dei muscoli, difficoltà a parlare e deglutire, diplopia (visione doppia), difficoltà a mantenere le palpebre aperte, disturbi della messa a fuoco. Compare anche la secchezza della bocca e della gola. Segue una paralisi progressiva che coinvolge i muscoli respiratori con il rischio di arresto respiratorio».

## COSA BISOGNA FARE IN CASO DI SOSPETTO BOTULISMO?

«Esiste un antidoto, messo a disposizione dal Ministero della Salute, e si può ricorrere anche alla ventila-

Data: 09.08.2025 Pag.: 12  
 Size: 601 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione: 98384  
 Lettori:



zione assistita. Dunque, è importante correre subito nel pronto soccorso più vicino. Nella stragrande maggioranza dei casi la malattia è curabile, ma la tempestività è fondamentale» conclude l'esperto dell'Istituto superiore di sanità.

**Mauro Evangelisti**

