

Data: 10.08.2025 Pag.: 18  
 Size: 345 cm<sup>2</sup> AVE: € 32775.00  
 Tiratura: 87724  
 Diffusione: 31681  
 Lettori: 182000



# ALLARME DOPO I MORTI: INDAGATI ANCHE DUE MEDICI

# Conserve, marmellate, sott'olio

# Cosa va fatto contro il botulino

L'immunologo clinico Minelli: «Bisogna acidificare i cibi con limone o aceto che impediscono la crescita del batterio. Ma attenzione ai tappi». I sintomi di avvelenamento anche dopo giorni

**SIMONA PLETT**

■ L'estate, il ritorno a casa, le riunioni familiari e l'antica tradizione di preparare conserve e vasetti di verdure sott'olio da consumare durante l'inverno. Tradizioni che resistono soprattutto al sud, riti che caratterizzano diverse famiglie che si districano tra pomodori, melanzane, capperi, marmellate. «Eppure, dietro questa tradizione si nasconde un pericolo silenzioso, insapore, inodore e invisibile: il botulino alimentare», avverte Mauro Minelli, immunologo clinico e docente di Nutrizione Umana alla Lum.

Questo microrganismo può restare inattivo per decenni e «risvegliarsi» quando le condizioni sono favorevoli, producendo la tossina più potente in natura: un microgrammo basta per uccidere un uomo. «Per godersi le conserve fatte in casa in totale sicurezza, è fondamentale adottare alcune precauzioni seguendo le linee

guida ufficiali dell'Istituto Superiore di Sanità e del ministero della Salute. Innanzitutto - consiglia Minelli - è importante assicurarsi che gli alimenti a basso contenuto di acidi, come molte verdure sott'olio, vengano acidificati adeguatamente: questo significa portare il pH al di sotto di 4,6, utilizzando aceto con almeno il 5% di acidità o succo di limone, in modo da creare un ambiente sfavorevole alla crescita del batterio». Ma, va detto, i prodotti che hanno causato la morte di due persone in Calabria, e quello che ha ucciso una donna di 38 anni a Sassari, in Sardegna, mettono nel mirino prodotti non preparati in casa. Ovvero una polpa di avocado industriale nel caso della Sardegna e dei broccoletti sott'olio nel caso della Calabria.

In ogni caso, il botulismo alimentare è insidioso: i sintomi

possono emergere da poche ore a otto giorni dopo l'ingestione. All'inizio ricordano una gastroenterite - nausea, vomito, dolori addominali - ma in breve compaiono disturbi gravi: difficoltà a deglutire, secca delle fauci, visione doppia, debolezza muscolare. Nei casi più severi, paralisi respiratoria. Il primo campanello d'allarme può essere la stitchezza, seguita da rapido peggioramento. «Mai sottovalutare la visione doppia», avvertono i tossicologi, «perché i muscoli oculari sono tra i primi colpiti». La diagnosi precoce è decisiva: in ospedale si somministra l'antitossina, che blocca la progressione ma non neutralizza la tossina già presente. Il recupero può richiedere settimane o mesi. Per prevenire la contaminazione, gli esperti consigliano di conservare al fresco, scartare barattoli rigon-

fi o maleodoranti e, in caso di dubbio, non assaggiare mai.

Ma che ne potevano mai sapere le persone che hanno comprato e mangiato i panini

venduti su un camion a Diamante, in provincia di Cosenza, e che ci hanno rimesso la vita? Sul banco degli imputati è finito un barattolo di brocco-

Data: 10.08.2025 Pag.: 18  
 Size: 345 cm<sup>2</sup> AVE: € 32775.00  
 Tiratura: 87724  
 Diffusione: 31681  
 Lettori: 182000



letti sott'olio esposto al sole, e in poche ore un incubo di ricoveri, elicotteri del 118 e indagini giudiziarie. Sono quindici le persone colpite da sospetta intossicazione da botulino dopo aver mangiato, lo scorso tre agosto un panino intossicato pare da verdure o salsiccia, acquistati da un venditore ambulante vicino a un casello autostradale. Ieri quattro di loro, ricoverati in Rianimazione, sono stati dimessi. Cinque restano in condizioni gravi, tra gli ospedali di Napoli e Cosenza, mentre sono nove le persone che hanno ricevuto le fiale di siero anti-botulino. La Procura di Paola, diretta da Domenico Fiordalisi, indaga anche su due decessi: Luigi Di Sarno, 52 anni, morto mentre rientrava a casa, e Tamara D'Acunto, 45 anni, per cui è stata disposta la riesumazione su richiesta del fratello. Martedì 12 agosto le autopsie.

Gli indagati al momento sono tre: il venditore ambulante e i legali rappresentanti delle aziende produttrici dei broccolietti. Le accuse vanno dall'omicidio colposo al commercio di sostanze alimentari nocive. Sequestrato il furgone per verificare le condizioni di conservazione. L'ambulante ha ammesso di aver lasciato il barattolo al sole «per mostrarlo ai clienti», circostanza che potrebbe aver favorito lo sviluppo della tossina. Ma si cerca di capire anche perché Di Sarno sia stato mandato a casa per ben due volte dalla casa di cura a cui si era rivolto per segnalare le sue difficoltà. Oltre a loro, sono sotto indagine anche due medici che hanno avuto in cura le due vittime calabresi prima del decesso. © RIPRODUZIONE RISERVATA