

Botulino, Ministero ritira due lotti di friarielli

 gazzettadinapoli.it/notizie-in-evidenza/botulino-ministero-ritira-due-lotti-di-friarielli/

Redazione

11 agosto 2025

[Notizie in evidenza](#)

Di

[Redazione](#)

-

11 Agosto 2025



- pubblicità -

Ristoranti e attività di street food devono fare attenzione: il Ministero della Salute ha disposto il ritiro immediato di quattro lotti di **friarielli alla napoletana** per sospetto rischio di contaminazione da **Clostridium botulinum**, il batterio responsabile del botulismo.

L'allerta riguarda confezioni da un chilo, commercializzate con i marchi **Bel Sapore** e **Vittoria**, prodotte nello stabilimento **Ciro Velleca Srl di Amura Stefano** a Scafati (Salerno).

Il Ministero invita chiunque ne sia in possesso a **non consumare i prodotti** e a restituirli al punto vendita.

RICHIAMO	
Data: 09/08/2025	Marchio del prodotto: VITTORIA
Denominazione di vendita: FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA	
Nome o ragione sociale dell'OSA a nome del quale il prodotto è commercializzato: CIRO VELLECA SRL	
Lotto di produzione: 280325	
Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore: CCA 457438/SA	
Nome del produttore: AMURA STEFANO	
Sede dello stabilimento: VIACANGIARI, 16 SCARATI -SA	
Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 28-03-2028	
Descrizione peso/volume unità di vendita: 1000g	
Motivo del richiamo: SOSPETTO RISCHIO CONTAMINAZIONE BOTULINICA	
Avvertenza: RETIRO PRODOTTO EVENTUALMENTE IN GIACENZA	

IL LEGAME CON IL FOCOLAIO DI BOTULISMO A DIAMANTE

Il provvedimento arriva dopo gli episodi di intossicazione verificatisi a **Diamante (Cosenza)**, dove due persone sono morte e altre 14 sono finite in ospedale.

Le analisi dell'Istituto Superiore di Sanità hanno individuato la presenza di botulino in più alimenti prelevati dal food truck indicato come probabile origine dell'intossicazione. Secondo il procuratore Domenico Fiordalisi, il titolare avrebbe usato **un solo attrezzo da cucina per alimenti diversi**, favorendo la contaminazione incrociata.

INDAGINI E IPOTESI DI REATO

La Procura di Paola ha aperto un'inchiesta, iscrivendo nove persone nel registro degli indagati: l'ambulante, tre rappresentanti legali delle ditte fornitrici e cinque medici che avevano in cura le vittime. Le accuse, a vario titolo, sono di **omicidio colposo, lesioni personali colpose e commercio di sostanze alimentari nocive**.

Sono previste autopsie sui corpi di Luigi Di Sarno e Tamara D'Acunto, mentre gli investigatori proseguiranno con accertamenti sulle modalità di preparazione, conservazione e gestione sanitaria del caso. (Dire)

A seguito di due importanti cluster di intossicazione botulinica che si sono verificati nelle ultime settimane in Sardegna e Calabria, il Dipartimento della prevenzione, della ricerca e delle emergenze sanitarie del Ministero della Salute ha immediatamente attivato tutti i protocolli sanitari.

“Il sistema di intervento ha reagito prontamente garantendo ai pazienti l'accesso tempestivo ai trattamenti antidotici salvavita – dichiara Maria Rosaria Campitiello, Capo dipartimento della prevenzione, della ricerca e delle emergenze sanitarie – La rapidità dell'intervento è stata possibile grazie alla rete capillare della Scorta strategica Nazionale Antidoti e Farmaci (SNAF) e alla collaborazione sinergica di tutti gli enti coinvolti. Ricordo che gli alimenti a

rischio di tossina botulinica sono le conserve casalinghe preparate sottovuoto, in olio o acqua e, raramente, si tratta di prodotti industriali. Ecco perché è importante rispettare le regole previste per la corretta e sicura preparazione e conservazione degli alimenti”.

L'Istituto Superiore di Sanità mantiene un ruolo centrale sia per la conferma diagnostica sui pazienti che per l'analisi degli alimenti sospetti.

Il **Centro Antiveleni** di Pavia, riferimento nazionale per il Ministero della Salute, ha centralizzato tutte le diagnosi in collaborazione con medici d'urgenza, neurologi e rianimatori.

Gli antidoti salvavita sono stati prontamente distribuiti grazie alla collaborazione del Deposito CRI Militare di Cagliari; Marina Militare di Taranto; Guardia Costiera di Napoli e Ospedali San Camillo Forlanini.

L'Italia dispone di una rete di stoccaggio distribuita su tutto il territorio nazionale per garantire interventi rapidi. Prefetture, Forze dell'ordine, servizi 118 con elisoccorso e Croce Rossa collaborano costantemente per assicurare la tempestività dei trattamenti.

Le indagini sui casi vengono condotte dai servizi per l'igiene degli alimenti delle ASL/ATS locali, supportati dal Sistema di allerta alimentare del Ministero della Salute.

Scopri di più da Gazzetta di Napoli

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

