

Botulino, rischio in agguato tra sagre e streetfood

[G ilgazzettino.it/abruzzo/botulino_rischio_agguato_sagre_streetfood-9008030.html](https://ilgazzettino.it/abruzzo/botulino_rischio_agguato_sagre_streetfood-9008030.html)

August 12, 2025



Nel periodo clou delle manifestazioni estive ecco l'elenco dei cibi sconsigliati

martedì 12 agosto 2025 di **Marco Signori**



L'AQUILA Chi, dopo una calda serata d'estate tirata fino a tardi non ha fatto una sosta da un paninaro lungo la strada, lasciandosi tentare dai condimenti più sfiziosi per arricchire la farcitura. In Abruzzo, poi, soprattutto nei centri minori, non è mai tramontata la tradizione delle conserve, a partire dalle bottiglie di pomodoro, autentico tesoro da custodire per la stagione fredda. Con i tre casi mortali registrati tra Calabria e Sardegna torna però d'attualità il tema del botulino, che si sviluppa proprio in alcuni alimenti in barattolo se mal preparati o mal conservati. Al batterio che può rivelarsi letale bisogna fare massima attenzione. Lo sa bene, o almeno dovrebbe, chi somministra cibo per mestiere, e ne erano al corrente le nostre nonne che non si sono mai fatte scrupolo di conservare cibo sott'olio, purché preparato per bene. In Abruzzo non si registrano casi né c'è allerta da parte delle autorità sanitarie, ma è bene prestare attenzione soprattutto proprio alle conserve casalinghe imputate di essere la causa principale dei circa 40 casi di intossicazione che ogni anno si registrano in Italia.

Secondo il Centro nazionale di riferimento per il botulismo dell'Istituto superiore di Sanità la prima strategia per evitare la patologia è prestare cura nella preparazione: la regola generale è che «a livello domestico non bisogna preparare conserve di pesce o carne né tutte quelle conserve in cui non è possibile praticare l'acidificazione con il succo di limone o con l'aceto di vino oppure la conservazione con l'aggiunta di sale o zucchero», spiega il responsabile Fabrizio Anniballi. Dunque, sì a marmellate e confetture; sì anche ai prodotti in salamoia, come le olive, o alle verdure che vengono sbollentate in aceto. Via libera anche alle conserve di pomodoro. No, invece, alla carne e al pesce conservati. Dei tre casi registrati negli ultimi giorni, tuttavia, quello in Sardegna è stato causato da una salsa industriale. I sintomi più comuni sono annebbiamento e sdoppiamento della vista, dilatazione delle pupille, difficoltà a mantenere aperte le palpebre, difficoltà nell'articolazione della parola, difficoltà di deglutizione, secchezza della bocca e delle fauci, stitichezza.

LE CAUTELE

Per prevenire il botulismo bisogna seguire le linee guida e di igiene per la preparazione dei cibi e delle conserve fatte in casa – facilmente reperibili in rete – elaborate dal Centro nazionale di riferimento per il botulismo dell'Iss in collaborazione con ministero della Salute, Università di Teramo e il **Centro antiveneni** di Pavia. «È preferibile scegliere materie prime di qualità e conservate correttamente, somministrate sottoponendo il prodotto ad un trattamento termico completo perché la tossina botulinica è termolabile e quindi con la cottura non si attiva» fa osservare Antonello Paparella, ordinario di Microbiologia alimentare dell'Università di Teramo che delle linee guida è uno degli autori. «L'avventurismo gastronomico, complici tv e social, ci porta spesso a confrontarci con pratiche di conservazione e trasformazione ad alto rischio igienico». E mentre l'associazione Longaevitas rilancia la proposta di legge per introdurre l'educazione alimentare nelle scuole, nella settimana di Ferragosto in Abruzzo si vive il clou delle manifestazioni enogastronomiche di piazza. Soprattutto nei paesi è da mettere in conto una capillare azione del Nas a tutela dei consumatori. Stasera e domani torna Atri a Tavola che alla sua 22esima

edizione trasforma piazze, vicoli e palazzi storici in un grande palcoscenico di sapori, tradizioni e spettacolo. Domani, mercoledì 13 a Ofena “Le magna’ d’ na vot”, laboratori e talk con la giornalista e scrittrice Martina Liverani sulla cucina di una volta e cena in piazza coi piatti della tradizione. Nella piazzetta dei Pescatori a Fossacesia tappa di “Bianco e Azzurro”, la rassegna che valorizza il pesce povero. A Sante Marie il 16 e il 17 è in programma la Festa del tartufo. Il 18 e il 19 a Rocca San Giovanni proseguono i laboratori del gusto di Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano. Notti del vino sono in programma a Rocca San Giovanni (12 agosto) e Fossacesia (14).

© RIPRODUZIONE RISERVATA