



SCIENZA E FARMACI

Botulismo, Locatelli: «Tossina botulinica non si vede e spesso non altera il sapore dei cibi»

Il direttore del Centro Antiveneni Maugeri Pavia: «Prevenzione fondamentale: sterilizzazione accurata, rispetto delle linee guida del Ministero della Salute e mai dare miele o conserve casalinghe ai bambini sotto l'anno»

18 Agosto 2025



In relazione ai recenti casi di sospetta **intossicazione da botulino** in Calabria e Sardegna, il **prof. Carlo Alessandro Locatelli**, Direttore del Centro Antiveneni Maugeri Pavia spiega che *“è una malattia rara: in Italia si registrano circa 40 casi l'anno di intossicazione da botulino, un numero stabile da tempo e nella maggior parte dei casi dovuti a contaminazione di conserve casalinghe. I casi emersi in questi giorni appartengono a cluster diversi. Nel primo evento avvenuto in Sardegna il cibo responsabile è stato identificato e si tratta di una salsa industriale. Il Ministero ha già diramato le allerte del caso attraverso le procedure che in Italia sono molto efficienti. Per il secondo evento in Calabria sono tuttora in corso analisi anche se tutti i pazienti hanno in comune un cibo consumato in un esercizio pubblico. I cibi vengono contaminati dalla tossina che il *Clostridium botulinum* produce in particolari condizioni”*.

Il **botulismo**, infatti, è un'intossicazione causata dalla tossina prodotta dal *Clostridium botulinum*, **il veleno più potente conosciuto**. I **sintomi più comuni** sono annebbiamento e sdoppiamento della vista (diplopia), dilatazione delle pupille (midriasi bilaterale), difficoltà a mantenere aperte le palpebre (ptosi), difficoltà nell'articolazione della parola (disartria), difficoltà di deglutizione, secchezza della bocca e delle fauci (xerostomia), stipsi. Nei casi più gravi può verificarsi una graduale perdita di forza nei muscoli di braccia, gambe e in quelli coinvolti nella respirazione, fino ad arrivare alla paralisi dei muscoli respiratori e rendere necessaria l'intubazione. I sintomi

neurologici possono essere preceduti da manifestazioni gastroenteriche e compaiono con una latenza variabile da 6 ore a 7 giorni dall'ingestione del cibo contaminato. Se non sopravvengono complicanze, la malattia è reversibile anche se nei casi più gravi il recupero può essere molto lento.

Potrebbe interessarti anche: [Aids: studio dimostra che il regime a 2 farmaci DTG/3TC è altamente efficace nelle persone con HIV avanzato](#)

“La tossina botulinica non si vede e spesso non altera il sapore dei cibi. L'antidoto è efficace nella fase iniziale dell'intossicazione, quando la tossina è ancora circolante. Mentre successivamente la tossina si lega ai nervi e il recupero è difficile e molto lento. La prevenzione è quindi fondamentale: sterilizzazione accurata, rispetto delle linee guida del Ministero della Salute e mai dare miele o conserve casalinghe ai bambini sotto l'anno” ricorda Locatelli.

Il sistema di controllo alimentare in Italia è tra i più rapidi ed efficaci in Europa, con ritiri immediati dei lotti contaminati e verifiche capillari nei locali pubblici. In seguito a quanto verificatosi in

Calabria e Sardegna, sono state **distribuite dosi di antidoto verso gli ospedali che potrebbero essere interessati da altri casi.**

Come prevenire il botulismo? Seguire le linee guida (reperibili in rete) e di igiene per la preparazione dei cibi e delle conserve fatte in casa elaborate dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con il Ministero della Salute, l'Università degli Studi di Teramo e il Centro Antiveleni Maugeri Pavia.

I sintomi a cui prestare attenzione. Se si ha il sospetto di aver ingerito cibo contaminato è bene monitorare eventuali sintomi quali annebbiamento e sdoppiamento della vista (diplopia), dilatazione delle pupille (midriasi bilaterale), difficoltà a mantenere aperte le palpebre (ptosi), difficoltà nell'articolazione della parola (disartria), difficoltà di deglutizione, secchezza della bocca e delle fauci (xerostomia), stipsi. I sintomi iniziali sono molto aspecifici e comuni: è pertanto importante sottoporsi ad un accurato esame clinico da parte di un medico.

Potrebbe interessarti anche: [Amiloidosi da transtiretina, arriva Position paper per Pdta personalizzati](#)

Cosa fare in caso di sospetta ingestione di cibo contaminato? Recarsi al Pronto Soccorso più vicino.

(ph: Shutterstock)

[Scienza e farmaci](#) » Botulismo, Locatelli: «Tossina botulinica non si vede e spesso non altera il sapore dei cibi»

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

☐ Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento

Iscriviti alla nostra
NEWSLETTER

Indirizzo email

Iscriviti

Per la tua pubblicità 

VSalute è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Vicenza Iscrizione N. 2869/2020 del 10/2020 in data 31 agosto 2020.
Eccetto dove diversamente indicato, tutti i contenuti di VSalute sono rilasciati sotto licenza "Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia License".

COPYRIGHT © 2020 VSalute ALL RIGHTS RESERVED | VSalute Srl. Viale Trento, 56/F – 36100 Vicenza C.F. e P.IVA 04292350248
Autorizzazione: Tribunale di Vicenza Iscrizione N. 2869/2020 del 10/2020 in data 31 agosto 2020 - Direttore responsabile Daniela Boresi.