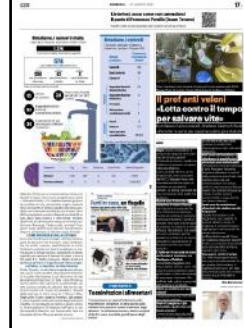


Data: 24.08.2025 Pag.: 17
 Size: 262 cm2 AVE: € 74670.00
 Tiratura: 249528
 Diffusione: 188769
 Lettori: 1994000



Il prof anti veleni «Lotta contro il tempo per salvare vite»

Il professor Carlo Locatelli, direttore Centro di Pavia
 «Elicotteri e aerei per spedire subito gli antidoti»

Pavia

Dopo i focolai di botulismo si prepara alla stagione dei funghi: ma per lui sono pazienti intossicati da salvare, «quelli che trattiamo noi possono arrivare a mille casi all'anno».

Carlo Locatelli, 69 anni, da 33 direttore del **Centro antiveleni** dell'**IRCCS Maugeri** Pavia, vive tra sostanze tossiche capaci di uccidere ma soprattutto antidoti. La 'banca' nazionale del Cav comprende «tutti quelli che esistono».

Quanti sono i salvavita in dotazione al vostro Centro?

«Un'ottantina di molecole. Per dire: il Naloxone va bene per l'eroina, la morfina, il Fentanyl e centinaia di fentanili. Quindi un antidoto lavora per una famiglia di sostanze, in modo più o meno efficace. Noi abbiamo tutti quelli che sono necessari, perché questo è il compito di un **centro antiveleni**. E quando serve, li facciamo correre con mezzi speciali».

L'Italia se n'è accorta nel caso dei focolai di botulismo, tra Sardegna e Calabria.

«Gli antidoti viaggiano con i mezzi sanitari se sono vicini, nel caso di Cosenza abbiamo usato gli elicotteri, in altre circostanze le linee aeree. Altrimenti 118 o staffetta della polizia, a seconda dell'urgenza o necessità».

Esiste un antidoto per ogni veleno?

«Assolutamente no, molti veleni non hanno antidoti».

Qual è il peggiore, il più immediato, quello che non lascia scampo?

«Prima di tutto dipende dalla concentrazione, dalla quantità, poi dall'età e dal peso della persona. Le variabili che intervengono su ogni caso sono tantissime».

Nell'estate del botulismo ci chiediamo: le tossinfezioni alimentari sono ineliminabili?

«Il botulismo è noto da centinaia di anni. Possiamo ridurne la frequenza attraverso i controlli

sulla produzione industriale. Può capitare che ci sia una contaminazione non voluta, anche in una lavorazione idonea. Quello che cambia la frequenza in Italia, di solito, sono le conserve fatte in casa, perché non hanno certezza».

Quali sono le tossinfezioni alimentari che vedete con più frequenza?

«Quelle da botulismo e da funghi sono una costante. Di recente abbiamo avuto un problema di alcaloidi tropanici negli spinaci e nei broccoli. Ma queste ultime sono problematiche casuali. Come per colchico d'autunno, bacche e erbe. Le confusioni tra prodotti sono casi sporadici anche se capitano ogni anno».

Una guerra contro il tempo.

«Sì, nelle intossicazioni acute fare presto è fondamentale. Ed è per questo che lavoriamo in urgenza 24 ore su 24, per tutta Italia. Perché quello che va fatto ora non si può rimandare a domani».



Sotto, il professor Carlo Locatelli, direttore del **Centro antiveleni** dell'**IRCCS Maugeri** Pavia. Ha trattato i focolai di botulismo tra Sardegna e Calabria