

Botulino, paura tra sagre e street food. Attenzione a ciò...

33 dica33.it/notizie/39863/botulino-paura-tra-sagre-street-food-attenzione.asp



[Home](#) / [Salute oggi](#) / [Notizie e aggiornamenti](#) / [Botulino, paura tra sagre e street food. Attenzione a ciò che si mangia](#)

27 agosto 2025

Aggiornamenti e focus

Botulino, paura tra sagre e street food. Attenzione a ciò che si mangia

[Archivio notizie »](#)

Tags:

[Alimentazione](#)

[Salute oggi](#)

[Notizie e aggiornamenti](#)

Una salsa servita durante una festa di paese e un panino consumato in un food truck. Due momenti conviviali, due regioni diverse, ma lo stesso pericoloso esito: un'**intossicazione da botulino** che ha provocato nove ricoveri e la morte di una donna di 38 anni. Il Ministero della Salute ha comunicato di aver immediatamente attivato tutti i protocolli sanitari previsti per emergenze di questo tipo.

"Il sistema di intervento ha reagito prontamente garantendo ai pazienti l'accesso tempestivo ai trattamenti antidotici salvavita", ha dichiarato **Maria Rosaria Campitiello**, Capo Dipartimento della Prevenzione, Ricerca ed Emergenze Sanitarie del Ministero. "La rapidità dell'intervento è stata resa possibile grazie alla rete capillare della Scorta strategica Nazionale Antidoti e Farmaci (SNAF) e alla collaborazione sinergica di tutti gli enti coinvolti".

Il Ministero ha ribadito l'importanza di una corretta preparazione e conservazione degli alimenti, in particolare delle conserve sottovuoto in olio o in acqua, che rappresentano il principale veicolo di contaminazione da tossina botulinica.

Dove sono scoppiati i focolai

Il **primo cluster** è stato registrato in Sardegna (22-25 luglio), durante la Fiesta Latina di Monserrato, a Cagliari, dove otto persone si sono ammalate dopo aver consumato una salsa a base di avocado, probabilmente guacamole, servita in uno street food truck. Tra loro anche un bambino di 11 anni, ora ricoverato in terapia intensiva pediatrica al Policlinico Gemelli di Roma. Purtroppo, una donna di 38 anni è deceduta all'Ospedale Businco di Cagliari.

Il **secondo focolaio** si è verificato a Diamante, in Calabria, dopo il consumo di panini con salsiccia e cime di rapa venduti in un food truck. Sette persone sono finite in ospedale, due delle quali - adolescenti di 17 anni - sono ricoverate in terapia intensiva. I primi sintomi - vomito e annebbiamento della vista - sono comparsi poche ore dopo il consumo del pasto.

La risposta del Ministero della Salute

Il Ministero ha attivato immediatamente i protocolli di emergenza e distribuito gli **antidoti salvavita** attraverso la Scorta strategica nazionale. La gestione clinica è stata coordinata dal **Centro Antiveleni** di Pavia, con la collaborazione di neurologi, medici d'urgenza e rianimatori.

In Sardegna la Procura di Cagliari ha aperto un'indagine, mentre in Calabria la Procura di Paola ha disposto il sequestro di alimenti sospetti e il blocco cautelativo del food truck coinvolto.

Prevenzione: l'importanza delle conserve sicure

Il Ministero ricorda che il botulino è legato soprattutto alla cattiva preparazione e conservazione di conserve casalinghe sottovuoto. Zanzariere e barriere fisiche proteggono dai morsi delle zanzare, ma per il botulino l'unica arma è una corretta igiene alimentare e il rispetto delle norme di conservazione.

Fonte: [Doctor33](#)