



Melanzane sott'olio contaminate: madre e figlio ricoverati per sospetta intossicazione da botulino

18 Ottobre 2025 di [Sergio De Napoli](#)

Search for

Sponsored Popular Trends

Due persone in Friuli ricoverate dopo aver consumato conserve fatte in casa. Conferma del [botulino](#) arrivata dalle analisi sui campioni alimentari.

L'allarme e il ricovero

È scattato l'allarme per una **sospetta intossicazione da botulino** dopo che una donna di 50 anni e suo figlio di 19, residenti nella zona di **San Vito al Tagliamento**, si sono presentati al pronto soccorso con sintomi compatibili con la tossina: **annebbiamento e sdoppiamento della vista**, oltre alla **dilatazione delle pupille**.

Ai medici hanno riferito di aver consumato nei giorni precedenti **melanzane sott'olio preparate in casa**, circostanza che ha fatto immediatamente sospettare una contaminazione alimentare.

Il **Centro antiveneni di Pavia**, punto di riferimento nazionale per questo tipo di emergenze, è stato subito allertato e ha disposto il trasferimento dei due pazienti all'ospedale di **Pordenone**, insieme al padre, che pur non presentando sintomi aveva mangiato lo stesso alimento. Tutti e tre sono stati **ricoverati in medicina d'urgenza**.

L'intervento delle autorità sanitarie

In attesa della conferma definitiva, arrivata in seguito dalle **analisi di laboratorio** su un campione delle melanzane, è scattata una **corsa contro il tempo** per recuperare l'antitossina necessaria al trattamento. Le forze dell'ordine, coordinate dal Centro antiveneni di Pavia, hanno organizzato una staffetta fino a **Bologna** per il ritiro dell'antidoto.

Le condizioni cliniche dei pazienti risultano **stabili**: madre e figlio restano sotto **osservazione costante**, con sintomi lievi ma ancora presenti, mentre il padre è asintomatico. Gli specialisti attendono ora gli **esiti degli accertamenti** per determinare il tipo preciso di tossina responsabile dell'intossicazione.

Conservazione domestica sotto esame

L'episodio riaccende l'attenzione sui rischi legati alle **conserve fatte in casa**, in particolare quelle sott'olio, che se non preparate correttamente possono diventare terreno fertile per il [Clostridium botulinum](#), batterio responsabile della tossina. Le autorità sanitarie raccomandano di **sterilizzare accuratamente i contenitori**, rispettare i tempi di bollitura e conservare i prodotti in modo idoneo per evitare gravi conseguenze per la salute.

[Intossicazioni alimentari: i cibi insospettabili più a rischio](#)

[Intossicazioni alimentari: regole per evitarle](#)

[Salute](#)

- < [Virus respiratorio sinciziale, si estende la profilassi ai nati da aprile 2025](#)
- > [Scoperti in Italia nuovi coronavirus potenzialmente a rischio in pipistrelli e allevamenti suini](#)

Cerca ...

Articoli recenti

[Alzheimer, scoperto un possibile bersaglio per proteggere la memoria: le reti che avvolgono i neuroni](#) 20 Novembre 2025

[Influenza in rapido aumento: i casi superano il Covid e cresce la richiesta di vaccini](#) 20 Novembre 2025

[Fibrillazione atriale, nuova ricerca: il caffè non aumenta il rischio di aritmie, anzi potrebbe ridurle](#) 20 Novembre 2025

Novembre 2025

Editore: Sergio De Napoli - Via De Liguori, 17, Bari - 70126 - Cod. Fisc

DNPSRG79D26A662B -

P.Iva: 07032730728

"Photo Credits: L'editore ha i diritti di utilizzo delle immagini presenti sul sito".