

CRONACA

Intossicati dal botulino nelle melanzane sott'olio fatte in casa, salvati (di nuovo) dall'antidoto arrivato da Pavia

L'intervento tempestivo dei medici e la corsa per far arrivare l'antidoto hanno evitato il peggio, come accaduto poco tempo fa con un bimbo di pochi mesi di Bari



Pavia · 20/10/2025 alle 15:17

di **Giada Bigardi**

Una famiglia di San Vito al Tagliamento (PN) è rimasta intossicata dal botulino dopo aver consumato melanzane sott'olio fatte in casa. Grazie alla rapidità dei medici e all'intervento del Centro Antiveneni di Pavia, il siero antibotulinico è arrivato in tempo e i tre sono ora fuori pericolo.

Intossicati dal botulino

Un **malore improvviso dopo un pasto casalingo** ha rischiato di trasformarsi in tragedia. Una famiglia di San Vito al Tagliamento, in provincia di Pordenone, è rimasta **intossicata dal botulino** dopo aver consumato **melanzane sott'olio preparate in casa**. La madre, il padre e il figlio di 19 anni si sono presentati al pronto soccorso con i sintomi tipici dell'intossicazione: **vista annebbiata, pupille dilatate e difficoltà motorie**.



I sanitari del reparto di Medicina d'urgenza hanno **subito riconosciuto la gravità della situazione e disposto il ricovero immediato della donna e del ragazzo**. Il padre, asintomatico, è stato invece trattenuto in ospedale solo per accertamenti.

L'antidoto in arrivo da Pavia

Il sospetto di intossicazione da botulino ha fatto scattare una complessa macchina dei soccorsi. Il **Centro Antiveleni di [Pavia](#)** è stato contattato in tempo reale e ha coordinato una staffetta per recuperare **l'unico antidoto disponibile**. L'antitossina è arrivata in tempo, **consentendo di stabilizzare rapidamente le condizioni dei tre pazienti**, ora fuori pericolo ma ancora sotto osservazione.

Le analisi condotte sui campioni di melanzane sott'olio hanno **confermato la presenza della tossina botulinica**, una delle più potenti e pericolose al mondo, capace di **provocare paralisi respiratoria se non trattata tempestivamente**.

Il precedente

L'episodio friulano riaccende l'attenzione sui rischi legati alla preparazione domestica delle conserve. Bastano **errori minimi di sterilizzazione o conservazione** per permettere al **batterio Clostridium botulinum di svilupparsi e produrre la tossina letale**.

Solo poche settimane fa, un altro caso aveva destato grande preoccupazione: un **[neonato di sei mesi era stato salvato all'ospedale Giovanni XXIII di Bari dopo un'intossicazione da botulismo infantile](#)**, probabilmente dovuta a **miele contaminato**. Anche in quel caso la rapidità della diagnosi e il tempestivo arrivo del **siero antibotulinico** avevano **evitato un tragico epilogo**.

Sterilizzazione e conservazione

La tossina botulinica **non altera l'aspetto né l'odore degli alimenti, rendendo impossibile riconoscerne la presenza senza analisi specifiche**. Solo un'attenta **sterilizzazione dei vasetti e una corretta conservazione** possono **prevenire conseguenze potenzialmente fatali**.