



Botulino, Locatelli: Nel 2025 tre cluster e più casi, rischi in fiere ed eventi all'aperto

## Descrizione

(Adnkronos) Nel 2025 in Italia si sono verificati tre importanti cluster di botulismo, a Cagliari, Cosenza e, a fine anno, in Sicilia. Episodi che hanno determinato un numero di casi nettamente superiore rispetto agli anni precedenti. Le indagini sono ancora in corso, ma è probabile che all'origine ci siano state criticità nella conservazione di alcuni alimenti, come il mantenimento a temperature non adeguate. Cos'è? Adnkronos Salute Carlo Locatelli, già presidente della Società Italiana di tossicologia e direttore dell'Unità di Tossicologia, Centro Antiveneni e Centro nazionale di Informazione tossicologica dell'Irccs Maugeri, a margine del 23esimo congresso nazionale della Sitox a Bologna.

Secondo l'esperto, il rischio di intossicazioni può aumentare in contesti come fiere, eventi all'aperto o attività di vendita ambulante, dove è più complesso garantire il rispetto costante della catena del freddo e dell'igiene degli alimenti. Nei locali pubblici, come bar e ristoranti, che operano secondo le procedure previste dalla normativa i controlli sono maggiori e i rischi si riducono, osserva l'esperto.

Locatelli ricorda tuttavia che, in Italia, la maggior parte dei casi di botulismo è tradizionalmente associata alle conserve domestiche. Il problema spiega può nascere quando questi prodotti vengono mescolati con altri alimenti oppure quando prodotti commerciali non vengono conservati correttamente. Se non vengono rispettate temperatura e modalità di conservazione, esiste il rischio di sviluppo di batteri del genere Clostridium e della produzione delle relative tossine.

Alla domanda su quali precauzioni possano adottare i consumatori, Locatelli invita a non demonizzare il cibo acquistato per strada. Non possiamo certo dire alle persone di non comprare un panino da un venditore ambulante: sarebbe un danno per molti commercianti. È importante che chi vende alimenti disponga di frigoriferi funzionanti, mantenga i prodotti alla temperatura corretta e li conservi adeguatamente anche durante la notte. In sostanza, il consumatore deve poter contare sul fatto che il cibo sia stato gestito e conservato in modo appropriato.

---

L'esperto sottolinea inoltre che il rischio di contaminazioni non riguarda esclusivamente i prodotti artigianali. «Negli anni scorsi abbiamo registrato episodi legati alla presenza di alcaloidi tropanici che hanno portato al ritiro di spinaci, broccoli e altri alimenti, anche industriali. Anche i prodotti confezionati possono quindi, in alcuni casi, veicolare tossine». Tuttavia, conclude Locatelli, «il sistema di sorveglianza italiano è ottimale e consente di individuare rapidamente le criticità. Grazie al lavoro dei Centri Antiveleni e dell'intera rete dell'igiene e sicurezza alimentare, che coinvolge Asl e ministero della Salute, è possibile intercettare i prodotti pericolosi e procedere tempestivamente al loro ritiro dal mercato» conclude.

»

cronaca

[webinfo@adnkronos.com](mailto:webinfo@adnkronos.com) (Web Info)

### Categoria

1. Comunicati

### Tag

1. Ultimora

### Data di creazione

Giugno 9, 2026

### Autore

redazione

*default watermark*