

Botulino, Davide Lonati: «Pochi microgrammi bastano a uccidere. Solo l'antidoto salva»

Il medico, tossicologo clinico al centro antiveneni degli istituti clinici Maugeri di Pavia: «Fare attenzione anche ai surgelati» (Fonte: <https://www.corriere.it/> 10 agosto 2025)



Davide Lonati, medico, tossicologo clinico al centro antiveneni degli istituti clinici Maugeri di Pavia, come evitare [il rischio del botulismo](#)?

«Barattoli e altri contenitori all'apertura devo emettere il classico suono, tipo "clac". Se non succede può voler dire che [l'alimento non è stato conservato in modo corretto](#) e all'interno può esserci la tossina botulinica».

Altri segnali?

«I contenitori non devono apparire deformati, mostrare per esempio il rigonfiamento del tappo o della chiusura superiore se lattine. Se una volta tolto il tappo osserviamo la fuoriuscita di liquido oppure notiamo una micro ebollizione, non c'è da fidarsi. Sono alimenti potenzialmente a rischio, alterati».

Quali sono i prodotti più suscettibili al proliferare della tossina?

«Le zuppe pronte possono nascondere insidie. Pur uscendo integre, controllate e sicure dagli stabilimenti di produzione, dove le norme vengono rispettate, nella successiva fase della distribuzione le confezioni possono essere conservate male o saltare la catena del freddo e quindi diventano pericolose».

E le conserve casalinghe?

«I cibi in acqua e olio preparati in casa – come olive, tonno, melanzane e verdure – sono i più suscettibili allo sviluppo di tossina botulinica. I vasetti vanno ben sterilizzati, e attenzione alla cottura che, anche a basse temperature, disattiva il veleno. Non è un caso che i consumatori più a rischio siano gli studenti universitari fuori sede, ricevono dalle famiglie pacchi di conserve casalinghe che durante il trasporto possono subire delle modificazioni».

Le marmellate invece?

«Sono sicure anche se fatte in casa perché viene aggiunto zucchero, che crea un ambiente sfavorevole alle spore e quindi inibisce la loro germinazione. È lo stesso effetto del sale nella passata di pomodoro, anch'essa protetta da questa sostanza tossica».

Che cos'è la tossina botulinica?

«È un veleno potentissimo, come tutti quelli della natura, per esempio l'aricina, contenuta nei semi del ricino. Per potenza si intende la capacità di un veleno di sviluppare effetti tossici in relazione alla dose. Bastano pochi microgrammi ingeriti per uccidere. Lo chiamano il veleno dei veleni».

Sappiamo che i sintomi dell'intossicazione possono sopraggiungere rapidamente, dopo un'incubazione di 24/72 ore, cioè il tempo impiegato dall'apparato gastroenterico di assorbire il veleno e inizialmente causare nausea, vomito, diarrea, seguita da stipsi e problemi neurologici anche molto gravi. L'antidoto anti-botulino è l'unico trattamento specifico?

«Sì. In Italia c'è un sistema di intervento molto rapido. Una volta confermato il sospetto di botulismo, gli specialisti del centro antiveneni del Maugeri – centro di riferimento italiano per queste emergenze – chiedono al ministero della Salute l'autorizzazione a inviare la dose che in brevissimo tempo arriva al paziente in ospedale da uno dei depositi strategici dislocati sul territorio».

Quali sono i sintomi più gravi, dopo la fase gastroenterica?

«Secchezza della bocca, vista sdoppiata, le palpebre si chiudono, difficoltà respiratorie fino all'insufficienza. L'antidoto una volta inoculato neutralizza la tossina che circola nel sangue e previene l'eventuale ricorso all'intubazione».

Quanti casi si verificano ogni anno?

«Al Maugeri vengono seguiti telefonicamente 30/40 all'anno. [I due focolai segnalati in Sardegna e Calabria](#) non vengono però considerati un'emergenza, ma a una concomitanza di fenomeni avvenuti solo casualmente negli stessi giorni».