

## La passata di pomodoro fatta in casa è a rischio botulino? Cosa c'è da sapere sul rito di fine agosto e inizi settembre

Le conserve naturalmente acide o acidificabili come la passata di pomodoro sono considerate molto sicure: per quelle fatte in casa è sempre meglio seguire alcuni aggiornamenti importanti

(Fonte: <https://www.corriere.it/> 27 agosto 2025)



La conserva in casa, grande tradizione italiana di agosto? Si può fare, ma con attenzione. Gli ultimi [decessi causati da botulismo](#) riportano attenzione sui rischi connessi alla preparazione domestica di conserve e confetture, un'usanza secolare diffusa con modalità diverse in tutto il Paese.

Un'abitudine fascinosa e saporita, che però sarebbe tra le principali [cause di botulismo in Italia](#), secondo l'ultimo report dell'Istituto Superiore di Sanità, che ricorda come tra il 2001 e il 2024 i casi clinici sospetti sono stati 1.276, con 15 decessi. Quelli confermati in laboratorio sono 574 e tra questi 526, ovvero il 91.6%), sono casi di botulino alimentare, il resto è dovuto a botulino infantile e da ferita.

### Le conserve domestiche e i rischi dovuti al botulino

«L'Italia è famosa per i suoi metodi tradizionali di conservazione degli alimenti, che sono stati tramandati per generazioni. Questa pratica, che un tempo ha permesso la conservazione domestica degli alimenti, potrebbe essere alla base della diffusione. Il botulismo in Italia, soprattutto nelle Regioni meridionali, rimane un problema di salute pubblica, principalmente correlato all'ingestione di conserve di produzione domestica impropriamente fatte», spiega

**Fabrizio Anniballi**, responsabile del Centro di riferimento nazionale per il botulino dell'Istituto superiore di sanità.

Va ricordato che il botulino, **nome volgare del batterio *Clostridium botulinum***, è un [microrganismo anaerobio](#), che sopravvive in assenza di aria, presente come spora nelle polveri così come in spazi chiusi.

### **Passate e conserve di pomodoro: il ruolo dell'acidità**

Gli alimenti che vengono in contatto con in botulino **non diventano immediatamente pericolosi**. Il rischio si genera se la spora si trasforma in cellula vegetativa in cui può crescere il micro-organismo in grado di generare le tossine potenzialmente fatali.

Sono quindi sicure **le conserve naturalmente acide o acidificabili (passata di pomodoro e sottaceti)**, quelle a alta concentrazione di **zucchero (marmellate e confetture)** o sale (**salamoia o salagione a secco**). Lo stesso vale per alimenti consumati freschi come l'insalata. Tutte le altre conserve alimentari per essere sicure necessitano di **trattamenti di sterilizzazione**, che non possono essere effettuati in casa, ma soltanto a livello industriale.

### **L'importanza della bollitura**

La bollitura come misura di stabilizzazione delle conserve alimentari non è sufficiente a distruggere le «spore ed impedire quindi che le stesse possano attivarsi, moltiplicare e produrre tossina», ricorda sempre l'Iss.

**La bollitura disattiva però la tossina, per cui far bollire per 5-10 minuti una conserva sospetta la rende (temporaneamente) sicura a patto che poi venga consumata immediatamente, prima che venga prodotta altra tossina.**

In casa è quindi possibile preparare in sicurezza tutte quelle conserve che non necessitano di sterilizzazione, sottaceti, alimenti in salamoia, marmellate e confetture.

Vanno bene anche le conserve di pomodoro, dal momento che questo ortaggio è fortemente acido. **Da evitare, invece, i sughi pronti:** il contenuto di carne o pesce riduce l'acidità del pomodoro ed espone a rischio.

### **Nelle conserve dolci l'attenzione ai livelli di zucchero**

E le conserve dolci? **Marmellate e confetture** dovrebbero essere fatte con ricette tradizionali che prevedono l'impiego di frutta e zucchero in pari quantità. **Contenuti minori di zucchero potrebbero permettere alterazioni della conserva**, anche se non necessariamente a carico del botulino.

Qualche precauzione, infine. Prima dell'apertura di una conserva si consiglia di guardare bene la confezione, **per evidenziare eventuali sversamenti di liquido e la perdita del vuoto**.

Se i contenitori non sono più sotto vuoto (fanno il classico suono «click clack»), possono esservi rischi ed è meglio buttare il tutto. **Lo stesso in caso di colori e odori sospetti.** Dopo l'apertura, le conserve devono essere conservate in frigorifero e consumate prima possibile.

### I consigli in sintesi

- A differenza dei sottaceti o sottoli, la passata di pomodoro è un alimento naturalmente acido, il che la rende meno esposta al rischio del botulino.
- Ispeziona il barattolo: controlla se il coperchio è gonfio o se ci sono fuoriuscite di liquido.
- Verifica aspetto e odore: la conserva non deve avere odori o colori innaturali, opalescenze o bollicine.
- Non assaggiare: in presenza di questi segnali, la conserva va scartata immediatamente e senza assaggiarla.
- Bollitura: l'Iss suggerisce la bollitura per disattivare la tossina botulinica.
- Consumo immediato: le conserve bollite per eliminare la tossina devono essere consumate subito.
- Controlli importanti: per le conserve casalinghe, l'Iss raccomanda di prestare attenzione ai segnali di alterazione come coperchi rigidi o odore sgradevole.

### La preparazione in poche (semplici) regole

Il pomodoro maturo ha naturalmente un **pH acido, intorno a 4,2-4,3**, che **ostacola lo sviluppo del botulino**, un'acidità naturale che garantisce sì una prima protezione.

La selezione della materia prima è fondamentale, importante quanto il modo in cui dovrà essere trattata. **I pomodori devono essere maturi, sani, senza ammaccature e parti marce.** Andranno lavati in modo accurato per rimuovere la terra e le impurità superficiali, in un ambiente salubre, il che vuol dire mani, superfici, **pentole ed utensili di lavoro ben igienizzati** prima di iniziare la preparazione.

La cottura dei pomodori deve essere prolungata e uniforme. Dopo la spremitura, la passata **va bollita per almeno 20 minuti** mescolando frequentemente, un passaggio che riduce l'umidità e concentra l'acidità naturale del pomodoro. **L'aggiunta di succo di limone** o acido citrico aumenta ulteriormente la sicurezza abbassando il **pH sotto la soglia critica di 4,5**.

La fase di riempimento dei vasetti: anche qui servirà grande attenzione. **I contenitori, sterilizzati, vanno riempiti a caldo** lasciando uno spazio di testa di circa 2 centimetri, spazio che permetterà **la formazione del vuoto** nelle successive fasi di raffreddamento. Ricordate: le capsule e le guarnizioni nuove garantiscono la chiusura ermetica, indispensabile per mantenere il vuoto. La pastorizzazione finale è il passaggio decisivo. **I vasetti chiusi vanno immersi completamente in acqua bollente** per almeno 40 minuti. L'acqua deve superare i tappi di 5 centimetri. Dopo la

bollitura, **i vasetti devono restare nell'acqua** che si raffredda gradualmente, per evitare gli shock termici che potrebbero romperli.

Il controllo del vuoto conferma la riuscita del processo. **I tappi metallici devono risultare concavi**, segno che il vuoto si è formato correttamente. **In caso di vasetti con tappi bombati**, o che fanno «click» alla pressione, bisognerà scartare il tutto senza esitazioni. **Altro precetto sulla conservazione:** scegliete **un luogo fresco e buio** per preservare sia qualità che sicurezza, e ricordate che dopo l'apertura, la passata andrà conservata in frigorifero e consumata entro pochi giorni.