

Botulino in Calabria: un morto e nove ricoverati dopo panini contaminati da food truck

Data: 8 agosto 2025 | Autore: Redazione



Botulino in Calabria: un morto e nove ricoverati dopo panini contaminati a Diamante

Un grave caso di intossicazione da botulino ha scosso la Calabria e l'intera Italia. Un uomo di 52 anni, originario di Napoli, è morto e altre nove persone sono state ricoverate dopo aver consumato un panino con salsiccia e cime di rapa acquistato presso un food truck a Diamante, in provincia di Cosenza.

La dinamica dell'incidente

Secondo le prime ricostruzioni, la vittima si è sentita male mentre rientrava verso Napoli, nei pressi di Lagonegro (Potenza). Nonostante l'intervento immediato dei soccorsi, l'uomo è deceduto poco prima di arrivare all'ospedale San Giovanni. Il corpo è ora a disposizione dell'autorità giudiziaria per l'autopsia, che dovrà confermare le cause della morte.

Le persone che hanno consumato il panino hanno manifestato i sintomi tipici dell'avvelenamento da botulino: annebbiamento della vista, nausea e vomito. Da mercoledì sera, nove pazienti sono stati

ricoverati all'ospedale di Cosenza, alcuni in condizioni gravi.

Pazienti in terapia intensiva e intervento d'urgenza

Tra i ricoverati figurano due 17enni e due donne di 40 anni. Due pazienti hanno ricevuto immediatamente il siero antitossina botulinica inviato da Taranto, mentre altre sette dosi sono arrivate da Roma tramite eliambulanza, grazie alla collaborazione tra il Ministero della Salute e il Consiglio Superiore di Sanità.

Il primario di terapia intensiva, Andrea Bruni, ha confermato che una fiala è già stata somministrata, mentre le altre saranno tenute in scorta per eventuali nuovi casi.

Indagini e misure preventive

Il sindaco di Diamante, Achille Ordine, ha invitato a evitare allarmismi prematuri, sottolineando che non vi è ancora una prova certa che colleghi l'intossicazione direttamente all'attività del food truck. Tuttavia, in via cautelativa, l'ASP di Cosenza ha disposto il blocco sanitario dell'attività e avviato campionamenti su tutti gli alimenti presenti.

Un precedente in Sardegna

Il caso di Diamante si aggiunge a un altro episodio di botulino registrato a fine luglio a Cagliari, con otto persone intossicate durante la Fiesta Latina a Monserrato, tra cui un bambino di 11 anni in condizioni critiche, ora ricoverato al Policlinico Gemelli di Roma. La Procura di Cagliari ha aperto un'inchiesta e iscritto nel registro degli indagati l'organizzatore dell'evento.

Cos'è il botulino e come prevenirlo

Il botulino è una tossina prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*, altamente pericolosa e potenzialmente letale. Può svilupparsi in alimenti conservati in modo scorretto, soprattutto in preparazioni casalinghe o prodotti artigianali. I sintomi compaiono in genere tra le 12 e le 36 ore dal consumo e richiedono un intervento medico immediato.

Vuoi restare sempre aggiornato con le notizie più importanti? Iscriviti al nostro canale WhatsApp InfoOggi e ricevi in tempo reale gli aggiornamenti direttamente sul tuo smartphone! Clicca qui per unirti

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/botulino-in-calabria-un-morto-e-nove-ricoverati-dopo-panini-contaminati-a-diamante/147402>