



RICERCA E SALUTE

Cibo, il nemico è nelle tossine

Locatelli, presidente della Sitox, avverte: «Gli alimenti vanno conservati con cura»

«L'intossicazione botulinica deriva dal consumo di vegetali alterati preparati in casa»

«I sintomi iniziali sono subdoli», spiega il numero uno della Società italiana di tossicologia

I rischi alimentari non si nascondono solo nell'uso dei pesticidi o di fitofarmaci pericolosi per la salute. Spesso il rischio è nascosto nel metodo di conservazione degli alimenti stessi. Una pratica che può portare a gravi problemi per la salute fra i quali spicca il Botulismo. Intossicazione alimentare che, se non trattata con tempestività, può



Alimentazione, ogni anno in Italia si registrano 20-30 nuovi casi di intossicazione botulinica



portare alla morte della persona che ha consumato cibo conservato male. Ne ha parlato ai microfoni di Radio Cusano Campus, la radio dell'Università Niccolò Cusano in onda sugli 89.100 Fm a Roma e nel Lazio e in streaming su www.radiocusanocampus.it, il dottor Carlo Alessandro Locatelli, presidente SITOX e direttore del Centro Antiveleeni di Pavia; Centro Nazionale d'Informazione Tossicologica IRCCS Fondazione Maugeri.

Dottor Locatelli, ogni anno in Italia si registrano circa 20-30 nuovi casi di intossicazione botulinica. Ne avete parlato durante il 17° Congresso Nazionale della Società italiana di tossicologia (Sitox). Di cosa si tratta?
«L'intossicazione botulinica più frequente è quella di tipo alimentare e deriva dal consumo di alimenti, normal-

mente preparati in ambiente domestico, che contengono la tossina prodotta dal batterio *Clostridium Botulinum*. La tossina è molto pericolosa ed è tipicamente riscontrabile nelle conserve a base di vegetali come melanzane, olive e funghi sott'olio. L'assunzione di questi preparati fatti in ambiente domestico, senza i dovuti accorgimenti, può causare questa forma di intossicazione che porta a una paralisi anche letale».

Quali sono i sintomi?

«I sintomi sono molto subdoli e difficili da individuare, in particolare all'inizio dell'intossicazione. Difficoltà a deglutire, secchezza della bocca e disturbi oculari sono i principali. Per questi ultimi notiamo delle palpebre abbassate con difficoltà di visione».

Che tipo di trattamento te-

«Usare lo sport come mezzo di divulgazione per la ricerca è un'arma vincente», aggiunge sulla Cusano

rapeutico si riceve?

«Dopo il ricovero ospedaliero il paziente viene trattato con antidoto che cerca di bloccare l'assorbimento della tossina affinché la medesima non si leghi alle terminazioni nervose portando a paralisi il paziente».

La sua testimonianza rientra nel progetto di comunicazione che l'Università Niccolò Cusano sta portando avanti sulle pagine del Corriere dello Sport, attraverso il cammino sportivo dell'Unicusano-Fondi Calcio. Ritiene innovativa questa idea

per sensibilizzare e informare le persone?

«Certamente. La ricerca serve anche allo sport e lo sport serve alla ricerca; moltissimo. Usare lo sport, che è un'attività sana per diffondere le notizie sulla ricerca, è sicuramente un'arma vincente».

In cosa si differenzia il botulismo infantile?

«Nell'intestino di bambini molto piccoli può succedere che il batterio si fermi in una zona dell'intestino e produca in questo la tossina. L'assunzione della tossina avviene quindi in modo diverso dal botulismo alimentare (dove avviene come dicevamo da consumo di conserva casalinga) ma le tossine sono prodotte direttamente a livello intestinale. In questo caso il trattamento indicato è, oltre a quello antidotico, anche quello antibiotico».