

Aveva mangiato un dolce al mascarpone. Gravi altri due

# Napoli, botulino killer uccide un quindicenne

Nicola Saggiomo, 15 anni, è morto al Policlinico di Napoli, dopo aver consumato mascarpone con la tossina botulinica. Gravi anche il fratello Gaetano, di 14, e un amico, Pietro, di 12. I tre avevano mangiato un «tiramisu» preparato con l'alimento tossico. Le confezioni incriminate, commercializzate con i marchi «Giglio», «Parmalat» e «Sol di Valle», sono state sequestrate dai Nas. In Campania c'è la psicosi da botulismo: 18 persone ricoverate per accertamenti.



DALLA NOSTRA REDAZIONE  
MARIO RICCIO

**NAPOLI.** A soli quindici anni Nicola Saggiomo, studente di Parete, un centro agricolo del Casertano, è morto al primo Policlinico di Napoli per arresto cardiaco: aveva mangiato un dolce al mascarpone risultato avariato dal micidiale bacillo «clostridium botulini». Anche un fratello del ragazzo, Gaetano di 14 anni, e un amico, Pietro di 12, sono rimasti intossicati dopo aver consumato una fetta di «tiramisu» preparato dallo stesso Nicola.

E ora è allarme in Campania per il botulismo. Ieri, nell'unico centro antiveleni del Mezzogiorno, quello del Cardarelli di Napoli, si sono presentate diciotto persone, tutte delle provincie di Caserta, che nei giorni scorsi avevano consumato confezioni di mascarpone. Sono state ricoverate per accertamenti. Al centralino dell'ospedale sono arrivate centinaia di telefonate da parte di cittadini che denunciavano malori. Ma il direttore del reparto, il professor Raffaele Carducci, ha invitato tutti alla calma, buttando acqua sul fuoco: «Si tratta quasi certamente di casi di psicosi collettive». Al Policlinico resta ricoverato un giovane di 22 anni che l'altro ieri aveva accusato sintomi che somigliano molto a quelli provocati dal botulismo. Dai primi accertamenti, però, i medici escluderebbero la presenza del mortale bacillo nel suo sangue.

Finora sono tre i casi di infezione da «clostridium botulini» accertati: quelli su Gaetano e Pietro, i due ra-

gazzi di Parete (le loro condizioni di salute sono state definite gravissime dai sanitari), e quello su una donna di 34 anni, Concetta Criscuoli, che è ricoverata al Cardarelli. Si tratta di una signora che abita nello stesso comune dove viveva il povero Nicola. Anche lei è rimasta intossicata dopo aver mangiato alcuni cucchiari di mascarpone. Per aver consumato lo stesso alimento, commercializzato con i marchi «Giglio», «Parmalat» e «Sol di Valle», due giovani sono finiti in ospedale a Vibo Valentia, in provincia di Catanzaro: le loro condizioni di salute non sarebbero gravi. I medici napoletani hanno spiegato che in situazioni «anaerobiche» determinate da carenze di igiene il bacillo del botulismo «sfiluppa cinque tipi di tossine che attaccano i centri nervosi fino a paralizzarli».

Al centro antiveleni del Cardarelli non sono ancora arrivate le 40 dosi del siero-antidoto, necessarie a contrastare il botulismo, promesse dal ministero della Sanità. Il siero, commercializzato da una casa farmaceutica tedesca, da alcuni mesi è fuori produzione e dunque di difficile reperimento. Alcuni flaconi dovrebbero arrivare oggi da Milano.

La tragedia di Parete comincia il 31 agosto. Nicola Saggiomo invita nella sua abitazione un gruppo di amici ai quali vuole offrire un «tiramisu», una delle sue specialità. Il ragazzo con la passione per la cucina, in compagnia del fratello Gaetano e dell'amico Pietro, si reca nella salu-

vera bene la testa, vedo doppio. L'uomo accompagna i due figli all'ospedale pediatrico di Napoli Santobono, dove ricoverano soltanto Gaetano: per Nicola si rende necessario il trasferimento al Policlinico universitario. Qualche ora più tardi, nello stesso presidio sanitario viene accompagnato anche il dodicenne Pietro con gli stessi sintomi dei suoi amici. Nella stessa giornata arriva la drammatica diagnosi: i tre ragazzi sono rimasti intossicati dal bacillo «clostridium botulini».

La vicenda viene tempestivamente segnalata al ministero della Sanità, che dispone l'immediato ritiro dal commercio di tutte le confezioni di mascarpone con scadenza 3 ottobre '96. I carabinieri cominciano a sequestrare su tutto il territorio nazionale il prodotto commercializzato con i marchi «Giglio», «Parmalat», «Sol di Valle».

La magistratura ha aperto un'inchiesta che è stata affidata al pm Vittorio Russo della Procura circondariale di Napoli.



## «Qui si muore, al nord il siero»

Il primario: «Attendiamo ancora i vaccini»

DALLA NOSTRA REDAZIONE

**NAPOLI.** Il professor Raffaele Carducci, direttore del Centro antiveleni del Cardarelli, l'unico presidio sanitario presente in tutto il Mezzogiorno, ieri ha dovuto ricoverare per accertamenti diciotto persone, che hanno detto di accusare sintomi del micidiale bacillo. «Si è trattato solo di una psicosi collettiva, tipica in casi del genere», ha sostenuto il primario. Nel suo reparto hanno telefonato centinaia di cittadini, che hanno denunciato al direttore del centro sintomi della malattia dopo aver mangiato il mascarpone.

**Allora, professore, non c'è nessun «allarme botulismo» in Campania?** I casi accertati finora sono tre, oltre a quello del povero ragazzo di Parete che è deceduto per arresto cardiaco al Policlinico. Al momento, la situazione è sotto controllo.

**L'altro ieri lei ha denunciato la carenza del siero anti-botulismo nel suo centro. Com'è ora la situazio-**

**ne?** Sempre la stessa. Il ministero della Sanità ci aveva promesso l'invio di 40 dosi, che non sono ancora arrivate al Cardarelli. Sembra che questo medicinale sia negli scaffali degli ospedali milanesi. Eppure, da tempo vado ricordando a chi di dovere che la patologia prodotta dal bacillo «clostridium botulini» colpisce al novanta per cento le popolazioni meridionali nel nostro Paese....

**Professor Carducci, avete scoperto quali sono le cause della contaminazione?**

Non ancora. Lo potremo sapere solo nei prossimi giorni. Comunque ribadisco le cose che ho detto nei giorni scorsi: in venti anni di attività al centro anti-veleni, è la prima volta che mi capita di riscontrare questa patologia col mascarpone. Normalmente il botulino si annida nelle conserve artigianali di ortaggi sott'olio e, in modo particolare, in-

saccati.

**Insomma, professore, la presenza del bacillo che provoca il botulismo nelle confezioni di mascarpone è una scoperta anche per lei?**

Ripeto, il bacillo nel mascarpone non non l'ho mai constatato. Posso dire che nelle confezioni industriali di prodotti alimentari il rischio di contaminazione è quasi nullo, perché le aziende sterilizzano il la merce prima di metterla in commercio. La tossina botulinica, infatti, si degrada e le spore a 180 gradi vengono uccise.

**Scusi, professore, se abbiamo capito bene lei sostiene che è quasi impossibile che quel maledetto bacillo sia finito nelle confezioni di mascarpone. Sta per caso pensando ad una sorta di boicottaggio industriale?**

Non le ho detto questo. Io faccio il medico, non l'investigatore. Comunque, voglio dire che non sarebbe sbagliato se la magistratura indagasse anche su questa eventualità. □ M.R.

Il professor Tarsitani: «Il pericolo da salsicce, insaccati, sottoli mal conservati»

## «Alimenti a rischio? Cotti o in frigo»

### La Parmalat fa controanalisi «Parleremo dopo gli esami»

Oggi la Parmalat dirà la sua sul caso «botulino». Lo farà alla luce delle controanalisi, condotte nei suoi laboratori, sul mascarpone dei marchi Giglio, Parmalat e Sol di Valle. L'azienda parmense proprietaria dell'ex-cooperativa reggiana

romperà, così, il riserbo tenuto in questi giorni dopo i casi di botulismo verificatisi a Napoli e Vibo Valentia e per i quali sono stati messi sotto accusa i suoi prodotti. Il riserbo è stato mantenuto anche ieri, dopo il diffondersi della notizia del decesso di uno degli intossicati. A Parma ed a Reggio Emilia i centralisti degli stabilimenti invitavano a richiamare oggi per avere una posizione ufficiale da parte dell'azienda. Un comportamento che, forse, trova ragioni anche nel fatto che molti dirigenti della Parmalat e della stessa Giglio si sono dati appuntamento a Roma per seguire da vicino l'evoluzione della situazione presso il ministero della Sanità, dopo che per la capitale è partito un ulteriore campione del prodotto per esservi analizzato. Secondo Mariella Martini, direttrice dell'Unità sanitaria locale reggiana, «la produzione del batterio in prodotti derivati dal latte come il mascarpone è cosa di per sé rarissima ed a maggior ragione nel caso in cui tali prodotti provengano da uno stabilimento industriale che utilizza tecniche ad alta sicurezza». I Nas di Parma hanno intanto annunciato di avere già sequestrato sabato, in totale, 11.736 chilogrammi del prodotto incriminato, mentre, a sua volta, la Giglio ha comunicato di aver ritirato dal mercato (anche estero) le confezioni di mascarpone con scadenza nei giorni 3, 4 e 5 ottobre appartenenti al lotto incriminato.

La chiamano «la malattia dello scatolame» ma per gli esperti il botulino è un veleno potente, oggetto di studi come arma batteriologica. Chi lo conosce lo evita, dicono, buttando gli alimenti guasti e stando attenti alla conservazione. Giuseppe Traversa, ordinario di Igiene all'Università La Sapienza di Roma, spiega come difendersi e quali antidoti esistono contro la più grave delle tossinfezioni alimentari. Primo, attenzione alla catena del freddo.

RACHELE GONNELLI

È un vecchio assassino quello che comunemente viene chiamato botulino. Si nasconde nelle buone conserve fatte in casa, nei sottoli «della nonna» in particolare, ma anche nel tonno in scatola e nel pesce secco, nelle salsicce. «È un veleno potentissimo che ha un'azione fatale per il sistema nervoso centrale del suo ospite», dicono gli esperti. Ciò si attacca ai nervi, compresi quelli che governano i muscoli dell'apparato cardiorespiratorio, provocando paralisi e quindi arresti cardiaci e respiratori. Ma si tratta di casi rarissimi, mai più di una decina l'anno, dice il professor Gianfranco Tarsitani, ordinario di igiene all'università La Sapienza di Roma.

**Insomma, chi lo conosce lo evita?** Generalmente sì. L'intossicazione da botulino o botulismo si conosce da almeno un secolo. L'avevelamento si sviluppa ingerendo un alimento guasto. In ultima analisi ne è responsabile un germe, il «clostridium botulinum» che è un batterio anaerobico, cioè in grado di vivere solo in assenza di ossigeno, quindi ad esempio sotto un velo d'olio. Però non è il batterio che uccide, se ingerito, ma una particolare tossina che il batterio produce in particolari condizioni ambientali. Possiamo essere portatori del batterio, che si trova spesso nell'intestino nostro o degli erbivori. Normalmente ci conviviamo. Il pericolo viene quando il germe si trova in

condizioni ottimali per produrre la tossina, ad esempio ad una temperatura intorno ai 25-28 gradi, in uno scaffale caldo o in un magazzino alto, esposto al sole. Allora il batterio si trasforma, forma spore che sono termoresistenti. Resistono teoricamente anche a cento gradi e solo un sistema di sterilizzazione a questo punto potrebbe salvarci, in realtà basta usare alcuni accorgimenti. Altrimenti non ci sarebbero soltanto casi episodici di intossicazione.

**Quali accorgimenti?** Se la tossina si forma l'unico modo per risanare l'alimento è cuocerlo. Il problema è che alcuni alimenti non si mangiano cotti, ad esempio i carciofini sottolio, la salsiccia invece sì. Le scatole malconservate, gli alimenti fermentati vanno buttati, anche se non è detto che siano intossicati.

**Anche il mascarpone non si mangia cotto.** Però di solito si tiene in frigo e in frigo non si produce la tossina. E poi è ricco di grassi e il microorganismo non ha tutte le energie di cui ha bisogno, gli servono anche fonti di carbonio e di azoto, quindi zuccheri e carboidrati. Non ricordo episodi di botulismo legati al burro o al mascarpone. Sono infatti molto stupiti.

**Lei crede che potrebbe essere il tiramisù il vero responsabile?**

Sono solo supposizioni. Mi pare che i Nas avessero già ritirato dal commercio il prodotto. L'ipotesi in que-

sto caso è ci siano stati dei problemi nella catena del freddo. Qui bisognerebbe chiedere ad un tecnologo, a chi si intende del processo di produzione del mascarpone e dei conservanti che vengono usati. La pastorizzazione da sola non basta, bonifica solo dai germi patogeni più comuni come le salmonelle.

**Per gli intossicati non esiste un antidoto?**

Sì, il rapporto tra i casi totali e quelli che hanno avuto esito felice, cioè si sono salvati, è abbastanza alto. Del resto c'è anche chi si è salvato e chi no mangiando lo stesso prodotto. Tutto dipende dalla dose di tossina ingerita, che può essere anche concentrata solo in una parte dell'alimento. In ogni caso esiste un antiveleno.

**Un antibiotico?**

No, perché l'antibiotico uccide il batterio ma appunto il problema qui è il veleno, quindi ci vuole un antiveleno. E c'è: il siero antibotulinico. La terapia è limitata ed è fatta dal siero, somministrato in forti dosi per proteggere i centri bulbari che uniscono il midollo spinale al cervello, insieme ad una respirazione assistita. Poi deve essere l'organismo a superare la tossinfezione e a depurarsi.

**Allora tutto il problema è la diagnosi, è riconoscere che è botulino?**

Beh, c'è il fatto che il tempo di incubazione è relativamente breve - si tratta di una giornata o più - ma al contrario di altre intossicazioni alimentari quella da botulino non presenta sintomi gastroenterici. Qui purtroppo è una neurotossina che attacca direttamente le terminazioni nervose e in genere per prime quelle dei nervi cranici e del viso. I primi segnali sono la diplopia - vedere doppio - , difficoltà di mettere a fuoco quando sono colpiti i nervi oculomotori, difficoltà ad inghiottire. Siamo molto attenti a questi sintomi.

**E in caso si presentassero questi sintomi cosa si deve fare?** Andare in ospedale di corsa.

l'Unità



Fragole e sangue, L'ultimo metrò, Tom Jones, I ragazzi della 56<sup>a</sup> strada, Paper moon. Questi sono solo alcuni dei film che non si trovano più in videocassetta, o che la TV non programma da molto tempo. Quali film vorreste rivedere e collezionare?

## INTROVABILI

Compilate il coupon segnalando i titoli (massimo cinque) che non trovate e che vorreste avere e spedite a: L'Arca Editrice - via dei Due Macelli 23/13 - 00187 - Roma - Tel.06/6996490-491. Fax 06/6781792. Oppure a: Film TV - Corso Venezia 8 - 20121 Milano. Fax 02/76012993-4-5. L'Unità, ogni domenica, pubblicherà la classifica dei film più votati e su Film TV troverete, oltre al coupon per votare, ulteriori informazioni sull'iniziativa.

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_