

BOTULINO QUALI REGOLE PER EVITARE IL RISCHIO?

**L'AUTUNNO È UNA STAGIONE
OTTIMA PER DEDICARSI
ALLA PREPARAZIONE DELLE
CONSERVE, SFRUTTANDO ANCORA
PER UN PO' GLI ULTIMI BUONI
FRUTTI DELLA STAGIONE ESTIVA**



Altri frutti iniziano a comparire nel mese di ottobre, come le castagne. E quando ci si dedica a questo tipo di preparazioni, tuttavia, occorre non sottovalutare mai quel rischio microbiologico che prende il nome di *Clostridium botulinum*, ovvero il botulino (che può causare intossicazioni alimentari piuttosto severe). Anzitutto è bene sapere che il **botulino** può annidarsi soprattutto in una serie di prodotti, quali le passate di pomodoro, i sottaceti, le verdure sott'olio. È un batterio anaerobio, ovvero cresce esponenzialmente proprio in mancanza di ossigeno: ecco perché le conserve sono uno dei suoi habitat ideali del pericoloso batterio. Nel caso dei prodotti industriali, il rischio viene quasi azzerato dal sottoporre gli alimenti sia fuori che dentro la loro confezione a procedimenti volti a eliminare la possibilità di sviluppo della tossina del botulino. In casa, per scongiurare il pericolo, la cucina dovrebbe essere tenuta pulita il più possibile e occorrerebbe lavarsi spesso le mani mentre ci si dedica alla preparazione delle conserve. Anche gli utensili e le materie prime devono essere lavati accuratamente: sottoporre i vasetti a sterilizzazione prima del riempimento, nonché il congelamento o la bollitura dei vasetti pieni sono fondamentali per abbattere il rischio. Queste e molte più informazioni sono reperibili sul sito dell'Istituto **zooprofilattico** sperimentale delle Venezie in un video dedicato della durata di 100 secondi (www.izsvenezie.it/come-evitare-rischio-botulino-conserve-video).

**BOTULINO
QUALI REGOLE PER
EVITARE IL RISCHIO?**

**ALTERNATIVE E MANI SUE
OTTIMA PER DEDICARSI
ALLA PREPARAZIONE DELLE
CONSERVE, SFRUTTANDO ANCORA
PER UN PO' GLI ULTIMI BUONI
FRUTTI DELLA STAGIONE ESTIVA.**

LE NOCCIOLE

Frattaglie fuggite e nocchie

LA RICETTA