

Mal di pancia, diarrea e vomito al ristorante, 35 intossicati

Autore: Redazione

Data: 13 Giugno 2024



Una serata conviviale in un noto ristorante di **Erbusco**, in **Franciacorta**, in **Lombardia**, si è trasformata in un incubo per decine di commensali. Un focolaio di **salmonellosi**, probabilmente causato da **uova contaminate**, ha colpito 35 persone, due delle quali sono ancora ricoverate in ospedale.

L'allarme è scattato dopo che molti dei 50 partecipanti alla cena hanno iniziato a manifestare sintomi quali forti **dolori addominali**, **vomito** e [diarrea](#). Le autorità sanitarie sono state immediatamente allertate e hanno avviato un'indagine per accertare le cause dell'**intossicazione**.

I primi risultati delle analisi sembrano indicare che la fonte del contagio sia una partita di **uova avariate o contaminate**, acquistate in buona fede dal ristorante. I titolari del locale, ignari del problema, hanno servito le uova ai loro clienti, causando la diffusione dell'infezione.

I malori si sono manifestati a partire da 24 ore dopo la cena, con un picco nei giorni successivi. L'Agenzia di tutela della salute (ATS) della Lombardia ha già individuato il lotto di uova incriminato

e ha provveduto al suo ritiro dal mercato.

Cos'è la salmonellosi?

La salmonellosi è un'infezione batterica causata da batteri del genere **Salmonella**. Questi batteri si trovano comunemente nell'intestino di animali e umani e possono contaminare alimenti come carne cruda, uova, pollame e verdure non lavate.

I sintomi della salmonellosi includono:

- Diarrea
- Crampi addominali
- Febbre
- [Nausea](#)
- Vomito
- Mal di testa

Nella maggior parte dei casi, i sintomi si manifestano entro 12-72 ore dall'ingestione di cibo contaminato e durano da 4 a 7 giorni. La maggior parte delle persone guarisce senza bisogno di trattamento specifico, ma in alcuni casi, soprattutto in bambini, anziani e persone con sistema immunitario indebolito, l'infezione può essere più grave e richiedere cure mediche.

La salmonellosi si previene principalmente attraverso una corretta igiene alimentare, come lavarsi le mani prima di cucinare e mangiare, cuocere bene gli alimenti, evitare il consumo di uova crude o poco cotte e lavare accuratamente frutta e verdura.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/oltrelostretto/erbusco-35-intossicati-ristorante/1024329/>

Generato il 11/06/2026