

Pericolo salmonella nei pomodorini siciliani? Come stanno realmente le cose

In questi giorni sta circolando su tutti i giornali e media europei una notizia abbastanza sorprendente: in Europa sarebbe in corso un “focolaio transfrontaliero prolungato” di **casi di infezione da *Salmonella Strathcona***, che avrebbe provocato diversi casi di intossicazione in 17 Paesi dell’UE. I dati raccolti nel monitoraggio degli ultimi tre anni (2023-2025) avrebbero identificato addirittura un colpevole preciso come fonte dell’infezione: **i pomodorini prodotti in Sicilia** (datterino e ciliegino). Lo scrive in un [report europeo](#) l’ECDC (Agenzia UE dedicata alla prevenzione e al controllo delle malattie infettive). Un rapporto ripreso ampiamente da decine di testate giornalistiche e rilanciato con titoli allarmisti. Al solito, su *L’Indipendente* ci siamo presi il tempo necessario per leggere tutto il rapporto e non ricopiare i lanci delle agenzie di stampa. E, al solito, è emerso che le cose sono piuttosto diverse da come i più hanno riportato.

Cosa sappiamo di preciso

Nel 2025, 14 Stati hanno segnalato **93 nuovi casi confermati di infezioni gastrointestinali** da *Salmonella Strathcona*. I tre Stati con il maggior numero di casi nel 2025 sono Austria (22), Germania (16) e Italia (25). In totale, dal 1° gennaio 2023 al 30 settembre 2025, sono stati identificati **437 casi confermati in 17 Paesi UE**: Austria (76), Francia (43), Germania (113) e Italia (123) hanno registrato il numero maggiore di casi. E dal momento che fra tutti i Paesi europei l’Italia risulta quello in cui sono stati effettuati la maggior parte dei viaggi da parte di cittadini europei che hanno avuto un episodio di infezione gastrointestinale, le indagini si stanno concentrando su veicoli di infezione (in particolare di tipo alimentare) la cui origine sarebbe italiana.

Se la notizia che circola da giorni è che in Europa c’è un focolaio transfrontaliero di infezioni gastrointestinali dovute ad un particolare tipo di *Salmonella* proveniente dai pomodorini siciliani, allora ci si aspetta che esista un **forte nesso di causalità tra questo alimento prodotto in Sicilia e le infezioni** che sono presenti in tutta Europa. Se questo legame causa-effetto ad oggi però non esiste, allora si tratta solo di becero allarmismo e sensazionalismo. Cerchiamo di capire meglio dunque se davvero questi pomodorini prodotti in Sicilia sono da imputare per i casi di tossinfezioni gastrointestinali sparse in giro per l’Europa.

Cosa si è trovato in Italia nelle indagini microbiologiche

Pericolo salmonella nei pomodorini siciliani? Come stanno realmente le cose



Piantagione di datterini

Le autorità sanitarie italiane responsabili della sicurezza alimentare (Ministero della Salute e ASL locali) hanno avviato alcune procedure di controllo nel territorio italiano, prelevando e analizzando in laboratorio dei campioni di pomodorini sia direttamente tra quelli in vendita sul mercato, sia tra quelli di alcuni siti produttivi in varie regioni italiane e specialmente in Sicilia. Complessivamente, **sono stati raccolti 122 campioni**, nel periodo compreso tra il 30 settembre e il 10 dicembre 2024. I 122 campioni ufficiali consistevano in 71 pomodorini e 51 pomodorini datterini. **Il numero più elevato di campioni è stato raccolto in Sicilia**, seguita dalle altre regioni italiane. Dei 122 campioni di pomodoro, un campione proveniente dalla Sicilia e rilevato nell'Italia settentrionale, è risultato positivo alla ***Salmonella Infantis***. Si tratta di uno dei centinaia di tipi di Salmonella, tuttavia non corrisponde alla *S. Strathcona* di cui si sospetta una epidemia estesa.

L'analisi di tracciabilità del campione risultato positivo a *S. Infantis* ha permesso l'identificazione del produttore siciliano, che è stato ulteriormente ispezionato. Il campionamento ufficiale effettuato presso questo produttore primario ha portato al

Pericolo salmonella nei pomodorini siciliani? Come stanno realmente le cose

rilevamento, nel gennaio 2025, di *S. Strathcona* da un **campione di acqua di irrigazione prelevato da un pozzo**. I [produttori siciliani](#) di pomodori controllati sono stati 12, e il numero complessivo di controlli su terreni, acqua di irrigazione, fertilizzanti e piante di pomodoro sono stati 328 (Tabelle 2 e 4 del Report ECDC). I test hanno rilevato la presenza di *Salmonella Strathcona* soltanto nel sito produttivo di un singolo produttore (nel pozzo dell'acqua di irrigazione). Nel sito produttivo di altri 2 produttori sono state trovate tracce di salmonella ma si trattava di un tipo diverso dalla *Strathcona*. Su 12 produttori siciliani dunque soltanto in un sito produttivo è stato rilevato questo particolare tipo di salmonella, ma ciò non significa ovviamente che poi tutti i casi segnalati in Europa di intossicazioni alimentari dovuti a *Salmonella Strathcona* siano da ricondurre a questo produttore siciliano o ad altri produttori della Sicilia, e questo è evidente per almeno due aspetti:

- l'infezione di salmonella che ha colpito alcune persone in vari Paesi europei può essere dovuta in primis anche ad altri alimenti che essi hanno ingerito assieme o separatamente ai pomodorini italiani, dal momento che **non è stato riferito di persone che abbiano mangiato solo i pomodorini** e poi abbiano avuto un episodio di infezione intestinale. Altri alimenti come latticini, conserve come pesto, cereali, carni crude o poco cotte, pesce, uova, ma anche frutta e ortaggi di vario tipo, sono tutti possibili veicoli di salmonella.
- La proliferazione di salmonella può essere avvenuta anche in un secondo momento lungo la filiera di **produzione, trasporto, stoccaggio e consumo** dei pomodorini siciliani, e non necessariamente nel sito produttivo in Sicilia. Vale a dire che un pomodorino siciliano può essere esente da contaminazione batterica nel momento in cui lascia il sito di produzione, ma poi lungo il percorso che fa per giungere in Germania, Danimarca, Austria o altre regioni italiane diverse dalla Sicilia, può benissimo essere oggetto di contaminazione e proliferazione di salmonella.

I due focolai di salmonellosi in Italia del 2024

Pericolo salmonella nei pomodorini siciliani? Come stanno realmente le cose



Pomodorini ciliegini

I casi più rilevanti di infezioni gastrointestinali si sono registrati proprio in Italia nel 2024, ma con la particolarità di **riguardare sempre dei pasti somministrati in mense scolastiche**, che hanno coinvolto specificatamente 2 regioni italiane: Umbria e Toscana. Nel dettaglio si tratta di 224 casi [nelle scuole di Firenze e provincia](#) nell'Ottobre 2024, in cui il veicolo di infezione è stato identificato in un pasto a base di farro, pesto verde e pomodorini, consumato in diverse mense scolastiche del territorio toscano. Le ASL di riferimento hanno parlato di «**possibile mancato o sbagliato lavaggio dei pomodorini consumati crudi**», ma in realtà alla data odierna non vi è certezza che sia stato proprio questo alimento a trasmettere il batterio, infatti anche i cereali come il farro o le conserve come il pesto, se conservati o manipolati secondo regole igieniche scorrette, possono subire proliferazioni batteriche di salmonella. Nessuno ad oggi ha escluso che i 224 casi della Toscana siano dovuti al farro o al pesto verde, anziché ai pomodorini. Il pasto è stato preparato da una cooperativa toscana, che ha lavorato tutti e 3 questi cibi (e ovviamente anche altri alimenti e sostanze alimentari), ma non ci sono dati tecnici tossicologici certi ad indicare quale di questi alimenti fosse effettivamente contaminato da *Salmonella*

Pericolo salmonella nei pomodorini siciliani? Come stanno realmente le cose

Strathcona. Anzi sappiamo che, al contrario, si è riusciti a tracciare la provenienza dei pomodorini di questo pasto e che sono state fatte analisi microbiologiche nei siti di produzione. Il risultato? Leggo testualmente dal report europeo:

«Le indagini di tracciabilità condotte dall'Autorità per la sicurezza alimentare in Italia hanno identificato due produttori di pomodori (il produttore italiano C e il produttore italiano D). I controlli ufficiali effettuati presso i locali del produttore italiano D **non hanno rilevato alcuna non conformità nello stabilimento**. Durante l'ispezione, sono stati campionati i pomodori della serra. I pomodori sono stati raccolti direttamente dalla coltura e **l'analisi microbiologica ha prodotto un risultato negativo per Salmonella**. Nel dicembre 2024 sono stati raccolti anche due campioni ufficiali di acqua di irrigazione, i quali sono risultati negativi alla Salmonella». L'altro produttore siciliano fornitore della partita di pomodori (produttore C) è stato ispezionato a Dicembre 2024 e **non è stata trovata traccia di salmonella** nel suo sito produttivo, come mostrato nel report ECDC nella tabella 2.

Nessuna evidenza dunque che fossero i pomodorini arrivati dalla Sicilia il vettore di infezione dei casi in Toscana. Come ho già detto, la contaminazione può benissimo essere avvenuta in un secondo momento, successivo alla produzione, lungo la filiera e il trasporto/stoccaggio del prodotto. Fra l'altro nel report europeo ECDC si legge che **i pomodorini hanno fatto la spola fra vari grossisti e rivenditori** prima di giungere agli operatori del settore alimentare, e questo non è un caso isolato ma la prassi oggi giorno per qualsiasi materia prima di origine alimentare. Più i tempi sono lunghi, più il prodotto passa di mano in mano lungo la filiera, e più aumentano le probabilità di contaminazioni e proliferazioni batteriche, ovviamente.

L'altro caso è quello dell'Umbria, [avvenuto](#) tra Settembre e Ottobre del 2024, ha riguardato 63 casi di infezioni in gran parte fra i bambini che avevano mangiato alla mensa scolastica. E anche in questo caso, secondo i campionamenti effettuati dai tecnici della Asl, l'elemento che ha scatenato il focolaio sarebbe riconducibile alla fornitura dei pomodorini usati in una mensa che forniva pasti alle diverse scuole. Ma anche in questo caso, come in Toscana, il pasto incriminato era un piatto di pasta fredda condito con pomodorini, come risulta dal report europeo ECDC. Anche in questo caso si è potuti risalire ai produttori siciliani del pomodorino e non è stata trovata alcuna traccia di Salmonella nei siti di produzione.

Impossibile quindi addebitare l'intera faccenda ai pomodorini siciliani, come invece stanno facendo tutti ma proprio tutti i siti di informazione e quotidiani italiani in questi giorni, con titoli perentori e accusatori del tipo **Focolaio di salmonella, l'Europa punta il dito contro i pomodorini siciliani** (*QuiFinanza.it*) o *Salmonella nei pomodorini siciliani, la*

Pericolo salmonella nei pomodorini siciliani? Come stanno realmente le cose

Ue conferma l'ipotesi: tre anni di casi e indagini in 17 Paesi (Corriere.it).

Il Report europeo dell'ECDC, in realtà, come abbiamo appena visto, non conferma definitivamente l'ipotesi e sostiene che sono necessari ulteriori accertamenti e verifiche sull'intero sistema alimentare e sul processo di controlli. Queste le conclusioni testuali dal report europeo: «Questi risultati hanno inoltre evidenziato la necessità di una strategia multidisciplinare per mitigare il rischio di contaminazione da Salmonella. Tale necessità è confermata anche dal rilevamento del **ceppo epidemico in altre matrici connesse agli ambienti acquatici** (ad es. fiume, molluschi bivalvi, acqua corrente, acqua di irrigazione). Ulteriori indagini dovranno proseguire per verificare l'ipotesi che i pomodorini siciliani siano il veicolo delle nuove infezioni segnalate in tutti i Paesi, poiché anche altri alimenti potrebbero essere coinvolti nella trasmissione».

Infine va sottolineato con chiarezza che le contaminazioni e proliferazioni batteriche - come avviene anche per quelle dei virus di cui siamo tutti venuti a conoscenza negli ultimi tempi - fanno parte di un quadro generale che non chiama in causa solo le tecniche agricole. Infatti sono dovute a un insieme e di variabili che agiscono spesso sinergicamente: **cambiamenti climatici, siccità, stress idrici e alluvioni** sono citati dagli esperti come fattori che possono favorire la contaminazione delle acque per esempio, specie in aree agricole ad alta intensità. **Non un problema locale, quindi, ma sistemico**, che richiede investimenti e tracciabilità sempre più precise e accurate. Accusare i produttori siciliani in blocco in questa vicenda appare a chi scrive come la cosa più ignobile e scorretta che i mass media possano fare. Serve invece precauzione nelle affermazioni onde evitare inutili allarmismi, e sospensione del giudizio fino a che il quadro non sia un po' più chiaro di quello che ad oggi abbiamo di fronte.



Gianpaolo Usai

Educatore Alimentare, ha conseguito nel 2014 il Diploma di Nutrizione presso il College of Naturopathic Medicine (UK). Fondatore di ciboserio.it, il portale sulla spesa sana e l'educazione alimentare. Si occupa dello sviluppo di progetti di educazione alimentare in tutta Italia.