

## Influenza aviaria

In seguito ai recenti focolai d'influenza aviaria del Nord Est d'Italia, il nostro Istituto e i servizi veterinari hanno intensificato i controlli secondo le disposizioni del Ministero della Salute che ha previsto un programma straordinario di monitoraggio sulla filiera delle galline ovaiole del Piemonte. In Liguria e Valle d'Aosta i controlli ordinari sono stabiliti su base annuale come previsto dal Piano Nazionale, ma vengono concentrati in questo periodo in relazione alla situazione epidemiologica attuale. Presso i nostri laboratori si effettuano test molecolari rapidi e all'avanguardia che permettono l'identificazione delle varianti di virus influenzale eventualmente circolanti. Dall'inizio dell'anno ad oggi sono stati effettuati oltre 18 mila esami sugli allevamenti di polli, tacchini e altri volatili del Piemonte.



Il seminario "Malattie respiratorie del pollame: patogenesi, clinica, diagnosi, strategie vaccinali" organizzato il 3 ottobre è quindi di particolare attualità. Si parlerà di Aviaria ma non solo, si tratterà anche di altre importanti patologie come bronchite infettiva, micoplasmosi, vaiolo, aspergillosi e sindromi indotte dai metapneumovirus aviari nelle specie avicole zootecniche. Verrà dato particolare rilievo agli aspetti patogenetici, clinici, diagnostici e di corretto approccio vaccinale e gestionale. È ancora possibile iscriversi al seminario, informazioni sul sito [www.izsto.it](http://www.izsto.it)



## Cento anni di lavoro a tutela della salute pubblica

È risaputo che ogni ruolo di responsabilità porta con sé onori ed oneri, ma è con sincera emozione che mi sono resa conto quest'anno di avere il gradito compito di annunciare la doverosa celebrazione dei cento anni di attività dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Avendo trascorso più di vent'anni di vita professionale all'interno dell'Istituto Zooprofilattico di Torino, posso dire con orgoglio che sono stati cento anni di lavoro di "tutti noi" per garantire la salute dei consumatori attraverso la protezione della salute animale ed il controllo della produzione alimentare di origine animale e vegetale. In parole povere, ogni volta che un cittadino fa la spesa, cucina o si siede a tavola con la sua famiglia, sta concludendo il lavoro iniziato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Un lavoro che spazia dal benessere delle galline ovaiole, ai residui di mercurio nei salmoni, dalle micotossine nei cereali all'identificazione genetica di specie, con oltre un milione e mezzo di analisi all'anno.

Spesso ci hanno fatto osservare che il nostro Istituto ha un nome complicato, quasi uno scioglilingua, che concede poco al "marketing", forse perché la lunga storia di un Istituto fondato 100 anni fa nella stessa palazzina che ora occupa il quartier generale, implica che la denominazione sia stata scelta in tempi in cui non si faceva ancora attenzione agli aspetti di comunicazione.

Un nome lungo, come la nostra storia, che però riassume le molteplici vocazioni del nostro Istituto: "Zooprofilattico" perché lo studio, il controllo e la profilassi delle malattie degli animali è alla base di tutta l'attività; "Sperimentale" perché la ricerca scientifica è il mestiere quotidiano dei ricercatori che lavorano nell'Istituto, "del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta" perché le esigenze del territorio di riferimento sono la priorità anche quando l'attività scientifica proietta a livello internazionale.

L'attività di altissimo profilo dei diversi centri di eccellenza del nostro Istituto ci ha fatto guadagnare nel tempo una autorevolezza internazionale che si concretizza oggi in connessioni strategiche con l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, con l'Organizzazione Mondiale per la Sanità e con molti altri organismi internazionali. Non va naturalmente dimenticata la sinergia a livello nazionale: siamo quotidianamente in rete con gli altri nove Istituti Zooprofilattici in Italia, realtà pubbliche uniche in Europa, che svolgono attività di controllo e di ricerca nel campo della sanità animale, della salubrità degli alimenti di origine animale, degli allevamenti e del corretto rapporto tra insediamenti umani, animali e l'ambiente, il tutto a tutela della salute del cittadino e degli animali.

Un ruolo così delicato e strategico per la salute e per l'economia del Paese non può che essere soggetto ad una continua opera di evoluzione, per modularne l'attività in risposta alle esigenze del territorio e della sanità pubblica e per renderne la macchina organizzativa più efficace: la scorsa estate un decreto legislativo ha previsto la riorganizzazione degli enti vigilati dal Ministero della Salute, ed è proprio di questi giorni la legge regionale che ne recepisce le indicazioni per l'Istituto del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

Un segnale di forte attenzione delle Istituzioni che giunge proprio nel corso di un anniversario che è appannaggio di pochissimi Enti pubblici in Italia: siamo certi che il percorso nella memoria che compiamo in questi giorni ci darà un nuovo slancio per proiettarci verso i prossimi cento anni di attività.

IL DIRETTORE GENERALE F.F.  
Maria Caramelli





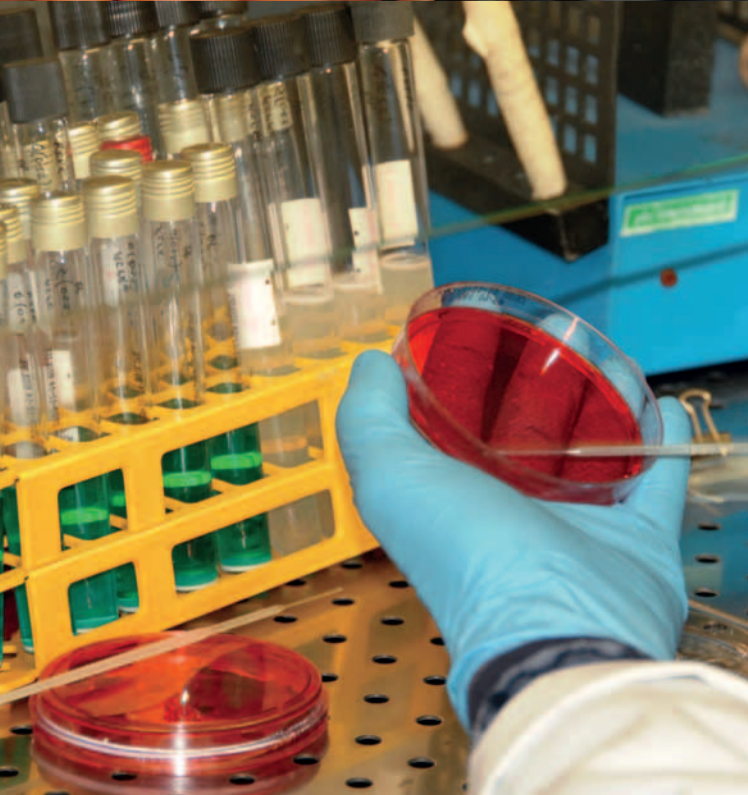
## Pesce crudo i nostri controlli

Marino Prearo S.S. Laboratorio Specialistico Ittiopatologia

IL CONSUMO DI PESCE CRUDO, LEGATO IN PARTE, MA NON SOLTANTO, ALLA CUCINA ETNICA (SUSHI, SASHIMI MA ANCHE CARPACCI, PESCI MARINATI, TARTARE), È ORMAI AMPIAMENTE ENTRATO A FAR PARTE DELLE NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI DI MOLTISSIME PERSONE.

**Consumare abitualmente pesce crudo, tuttavia, può rappresentare una pratica ad alto rischio per Anisakis.**

Questa parassitosi, frequente in molte specie ittiche largamente consumate tra cui sardine, aringhe, acciughe, sgombri, gadidi, sparidi, lophidi, pesci S. Pietro, pesci sciabola, totani e calamari, rappresenta un reale rischio per la salute umana soprattutto in quelle popolazioni che maggiormente consumano il pesce senza cuocerlo. I parassiti appartengono alla famiglia Anisakidae, della quale fanno parte due generi sicuramente patogeni per l'uomo, il genere *Anisakis*, presente anche nei prodotti della pesca del Mediterraneo e il genere *Pseudoterranova*. Questi parassiti hanno un complesso ciclo biologico e le forme presenti nei pesci sono quelle larvali, mentre i parassiti adulti sono generalmente ospiti in diversi Cetacei. L'uomo è un ospite accidentale. Nel pesce i parassiti sono generalmente presenti nella cavità addominale e, in condizioni particolari, tendono a migrare nella muscolatura, dove, risultano più difficilmente individuabili.



**Nell'uomo, l'assunzione di larve vive e vitali, può causare gravi problematiche soprattutto a livello gastrico o intestinale, con possibili formazioni granulomatoze che causano tra i diversi sintomi, una costante forte dolorabilità addominale, difficilmente trattabile se non chirurgicamente.** Anche il consumo di pesce contenente larve di Anisakidae non vitali può provocare, in alcune persone, delle reazioni allergiche di diverso grado e gravità.

Proprio per questa reale pericolosità, l'EFSA ha redatto un corposo parere sull'argomento e la Comunità Europea e tutti gli Stati Membri hanno legiferato in tal senso, in modo da tutelare al massimo il consumatore; si ribadisce, infatti, come il consumo dei prodotti della pesca crudi possa comportare un rischio e quindi tutti i prodotti ittici immessi sul mercato per il consumo crudo o poco cotto devono essere abbattuti termicamente con congelamento. Fanno eccezione i prodotti dell'acquacoltura che vengono ritenuti prodotti sicuri e, quindi, non soggetti a tali trattamenti termici.

Anche l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di **Torino è in prima linea per il controllo di questa zoonosi**, mettendo a disposizione della collettività la professionalità dei suoi esperti nel settore e supportando anche le nuove conoscenze tramite la ricerca.



## Botulismo alimentare: come difendersi

Maria Corvonato S.C. Controllo Alimenti

IL NOSTRO ISTITUTO, IN PRIMA LINEA PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE ALIMENTARI, EFFETTUA OGNI GIORNO UN GRAN NUMERO DI ANALISI SUGLI ALIMENTI POTENZIALMENTE CONTAMINATI DA PATOGENI GARANTENDO QUINDI LA SICUREZZA ALIMENTARE.

La preparazione casalinga e tipicamente estiva di giardiniera, sughi e conserve, nonostante rappresenti una tradizione per il nostro paese, non sempre è sinonimo di sicurezza nei confronti dei microrganismi in grado di produrre tossina botulinica.

I laboratori della S.C. Controllo Alimenti eseguono i test molecolari, colturali e la ricerca della tossina su campioni alimentari e biologici (siero-feci dei pazienti), mentre il laboratorio della S.C. Diagnostica Generale la prova biologica.

*Clostridium botulinum* è un microrganismo diffuso nel suolo, nelle acque, nella vegetazione e nel tratto intestinale dell'uomo e degli animali e in grado di vivere, moltiplicarsi e produrre le tossine in assenza di ossigeno; per sopravvivere alle condizioni avverse dell'ambiente esterno, produce forme di resistenza, le spore, che possono persistere anche per lunghi periodi, fino a quando non incontrano le condizioni adatte per la crescita del batterio stesso. La principale via di trasmissione del botulismo è quella alimentare,

causata dall'ingestione di alimenti contenenti la tossina preformata: le spore del batterio sopravvivono alla cottura e a un'inadeguata sterilizzazione dei cibi, per cui sono in grado di germinare negli alimenti e di produrre tossine. Gli alimenti maggiormente coinvolti sono le conserve casalinghe di verdura, soprattutto se poco acide; infatti, in ambiente acido *C. botulinum* non è in grado di produrre le tossine e l'acidità diminuisce la resistenza delle spore al calore. Anche altri alimenti possono essere coinvolti tra questi, piatti pronti refrigerati, dessert, o alcuni prodotti lattiero-caseari. Alcuni ceppi possono alterare le caratteristiche organolettiche degli alimenti, rendendoli sgradevoli e non consumabili ma, in altri casi, i cibi possono avere un aspetto e un sapore gradevole, pur contenendo il batterio.

Ecco alcuni consigli utili per la gestione delle preparazioni casalinghe a rischio *C.botulinum*:

1. Lavaggio accurato della verdura usata per le preparazioni domestiche (es: "giardiniera" alla Piemontese o verdure sott'olio) e asciugatura;
2. Adeguato trattamento termico: 121°C per almeno 3 minuti garantiscono la distruzione delle spore;
3. Inattivazione della tossina: 80°C per almeno 10 minuti o la clorazione dell'acqua inattivano la tossina.



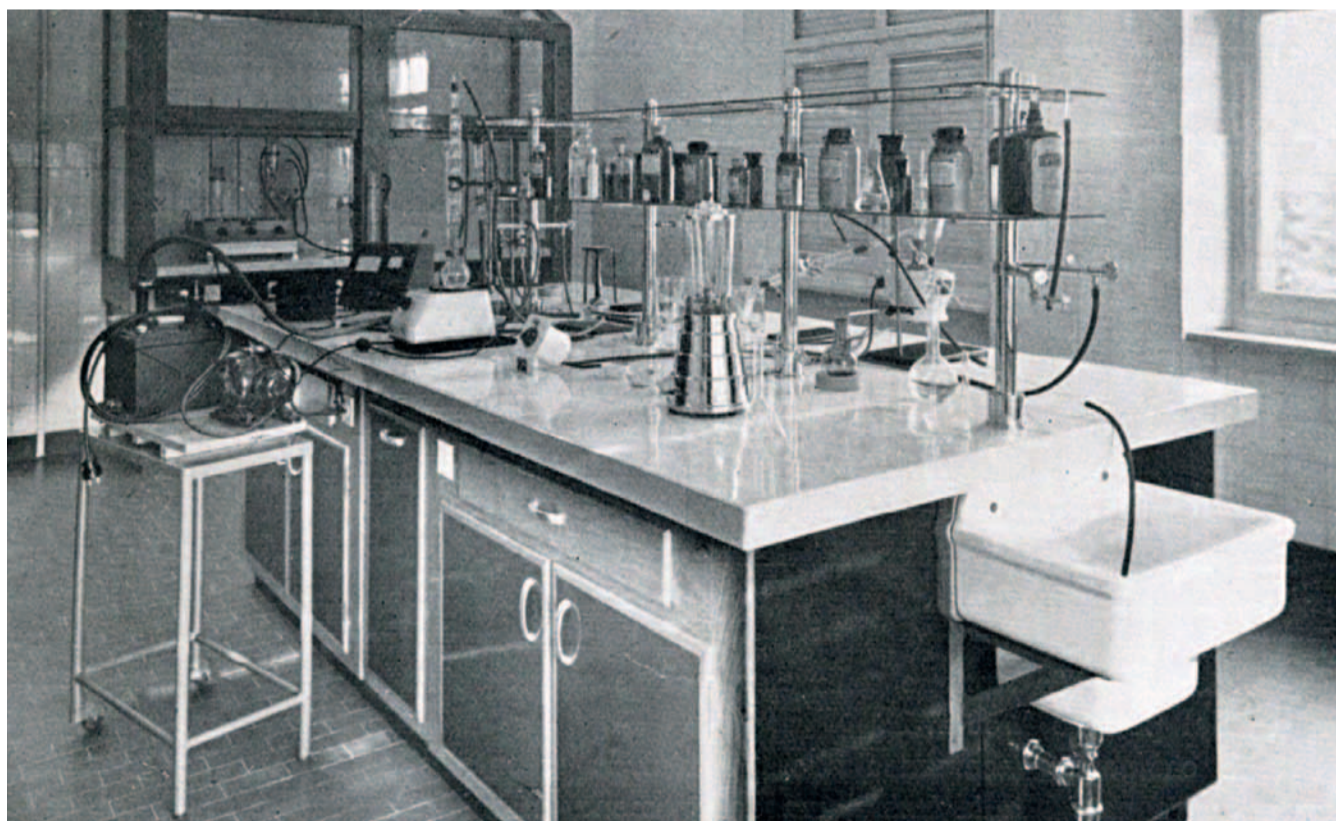
# Una storia lunga cento anni un percorso nella memoria guardando al futuro

Tonina Fioravanti Segreteria di Direzione

LA LUNGA STORIA DEL NOSTRO ISTITUTO INIZIA IL 20 DICEMBRE 1912 QUANDO L'ON. EUGENIO REBAUDENGO SOTTOPONE ALL'ALLORA PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI ON. GIOVANNI GIOLITTI LA RICHIESTA DI ISTITUIRE UNA "STAZIONE SPERIMENTALE PER LA LOTTA CONTRO LE MALATTIE DEL BESTIAME IN PIEMONTE E IN LIGURIA".

La necessità di dare un contributo concreto agli allevatori e ai veterinari per la soluzione dei problemi collegati alla loro attività, si basa sul progressivo cambiamento dell'economia agricola dovuto alla crescita dell'agricoltura intensiva. La risposta giunge affermativa dopo soli due mesi e nel febbraio del 1913 i primi laboratori sono operativi.

Nel 1914 la sede si trasferisce definitivamente dai locali della sede provvisoria presso l'Istituto di Polizia Sanitaria della Scuola Superiore di Medicina Veterinaria ai nuovi locali di Via Bologna 148 costruiti in una grande area di 5195 metri quadrati donata dal Comune di Torino, dove ancora oggi sorge la sede centrale del nostro Istituto.



La lotta alle malattie del bestiame, tuttavia, non esaurisce l'attività dell'Istituto che nel tempo amplia sempre più il suo campo di azione nell'ambito dei controlli sugli alimenti di origine animale e più recentemente anche vegetale. Ora, a cento anni di distanza, tra veterinari, biologi, chimici, tecnici e personale di supporto l'Istituto impiega circa 400 persone, e oltre al grande numero di laboratori, può vantare ben 5 Centri di Referenza Nazionali, 6 Laboratori Nazionali di Riferimento e 4 Centri Regionali, vere e proprie eccellenze nei rispettivi ambiti scientifici.

Nell'anno del centenario possiamo quindi affermare con orgoglio che l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta non è invecchiato ma ancora una volta è cresciuto, al fianco dei cittadini, degli operatori del settore e delle istituzioni che sono state significative per la sua storia.

Già all'epoca le attività dell'Istituto sono molteplici: si studiano e si contrastano le principali patologie del bestiame verso le quali si preparano anche innumerevoli dosi di vaccini e si effettuano ricerche su pesci, api, volatili, selvaggina e bachi da seta.

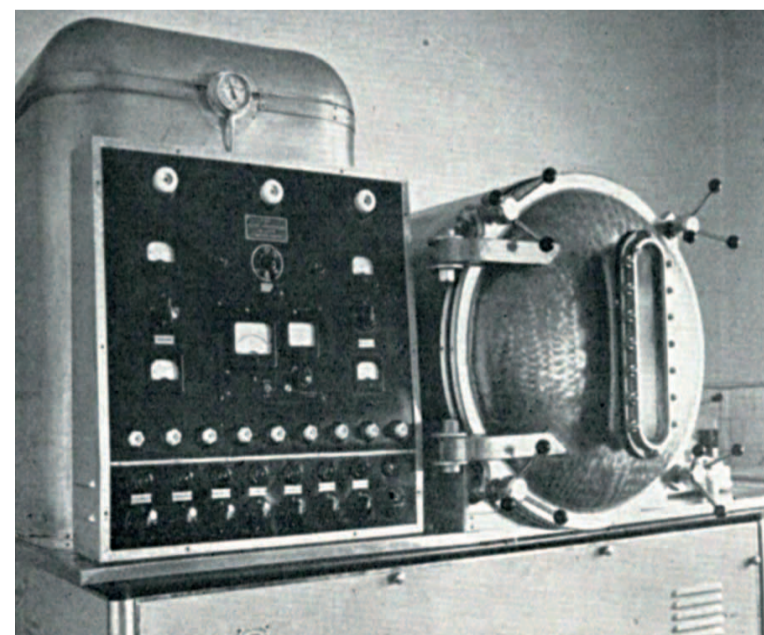
Nei primi anni i dipendenti dell'Istituto sono un Direttore, un Coadiutore, un Assistente, un segretario economo, un portinaio e tre inservienti. L'attività cresce gradualmente: dai 280 campioni nel 1921 si passa a poco meno di 4000 campioni analizzati nel 1932. Nel 1934 assume l'attuale denominazione di Istituto Zooprofilattico Sperimentale con un decreto del Re Vittorio Emanuele III e nel 1941 viene istituito il Centro di fecondazione artificiale che resterà attivo per più di 40 anni.

L'Istituto segue la storia nazionale e il destino della città: durante la seconda guerra mondiale la palazzina centrale viene danneggiata dall'esplosione di alcuni ordigni bellici ma prontamente restaurata e resa operativa.

Nel 1950 l'attività dell'Istituto supera i 10.000 campioni e viene aperta la prima sezione distaccata a Genova a cui faranno seguito Novara e Alessandria (1952), Cuneo (1953) e Asti (1956).

La crescita non si ferma, nel 1962 con l'apertura della sezione nel capoluogo valdostano si valorizza la competenza sulla Valle d'Aosta, regione separata dal Piemonte nel 1948.

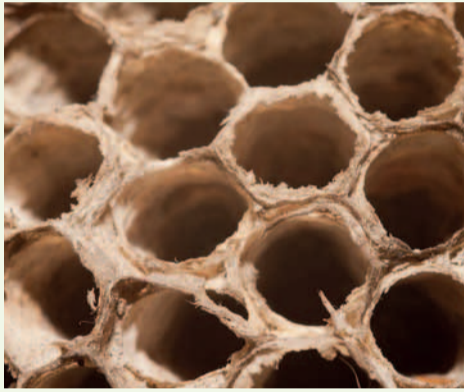
In seguito, saranno ancora istituite le sezioni di Vercelli e Savona (1963), La Spezia (1971) ed Imperia (1985).



## IZSTOnews

## ► SALUTE DELLE API

Produzione agricola, ecosistema e sicurezza alimentare dipendono fortemente dalla salute delle api. L'apicoltura non deve essere intesa come "attività di nicchia", perché sono proprio le api che contribuiscono per molti aspetti alla ricchezza ed al



benessere dell'uomo. Alla luce dell'importante valore ecologico ed economico risulta pertanto necessario monitorare e mantenere riserve di api sane. A tal proposito l'Italia ha aderito, con altri 16 Stati Membri, ad un progetto dell'Unione Europea che prevede l'attuazione di un piano di sorveglianza sulle principali malattie ed episodi di moria delle api quali: Varroasi (acaro *Varroa destructor*), Nosemiasi (microsporidio *Nosemia apis*), Peste americana e Peste europea (rispettivamente *Paenibacillus larvae* e *Melissococcus pluton*, *Aethina tumida* e *Tropilaelaps* spp.) e i virus della paralisi acuta, della paralisi cronica e quello delle ali deformate.

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE DI:

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA

DIRETTORE RESPONSABILE

Maria Caramelli

REDATTORI

Alice Z. Perazzini, Riccardo Prato

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Marino Prearo, Adriano Daniela, Giuseppina Buonincontro, Nadia Civalleri, Silvia Colussi, Convonato Maria, Lucia Decastelli, Rosaria Possidente, Lucia Mandola, Tonina Fioravanti, Paola Mogliotti, Maria Vittoria Riina, Fabio Zuccon.

Foto di: Antonio Longo, Enrico Aliberti, Davide Dosio, Riccardo Prato, archivio storico dell'Istituto

Scrivi alla redazione: [newsletter@izsto.it](mailto:newsletter@izsto.it)

Reg. Tribunale di Torino n° 33 del 10/5/2011

Progettazione grafica: StefSassiDesign

Stampa a cura di: AGIT MARIOGROS

Ai Paesi partecipanti è stato imposto un comune protocollo operativo, per una raccolta di dati omogenea e confrontabile. Gli apiari da campionare sono 15 per il Piemonte, 5 per Liguria e Valle d'Aosta. Il programma prevede 3 ispezioni (autunno-primavera-estate) su un campione rappresentativo di apiari.

I risultati preliminari di questo interessante progetto vengono presentati al "IV convegno del Centro Apistico Regionale: Apicoltura oggi, interlocutori a confronto" in programma il 22 ottobre presso la sezione di Asti.

La scheda di iscrizione e la brochure dell'evento sono disponibili sul sito [www.izsto.it](http://www.izsto.it)

## ► APPUNTAMENTI AUTUNNALI

Per la stagione autunnale il nostro Istituto ha in programma la partecipazione a manifestazioni che rappresentano una gradita possibilità di incontro con i cittadini.

Dal 20 al 23 settembre è possibile visitare il nostro stand nell'ambito di "Cheese 2013", la prestigiosa manifestazione promossa da Slow Food ed



incentrata sul formaggio, che riunisce produzioni lattiero-casearie provenienti da tutto il mondo e che si tiene, come da tradizione, nella città Bra (CN). Dal 17 al 20 ottobre siamo presenti a Cuneo in occasione della "15° Fiera Nazionale del Marrone", una tra le più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia che vede la partecipazione costante dei nostri ricercatori dal 2009.

Visitando i nostri stand è possibile conoscere meglio e vedere da vicino le innumerevoli attività di controllo che il nostro Istituto mette in atto ogni giorno per garantire la sicurezza del cibo che giunge sulle nostre tavole. Oltre ad incontrare i ricercatori, si possono effettuare esperienze pratiche, guidati da veterinari e tecnici di laboratorio che si mettono a disposizione del pubblico per chiarire anche eventuali dubbi sulla preparazione e conservazione dei cibi a casa, in un'ottica di sicurezza alimentare. Vi aspettiamo numerosi!

## ► NEWSLETTER A SCUOLA

Dopo due anni dall'uscita del primo numero di questa newsletter, inviata gratuitamente, tra gli altri, anche ai presidi di tutte le scuole secondarie di primo grado del Piemonte, stiamo effettuando un monitoraggio del gradimento da parte delle scuole. Chiediamo a tutte le scuole di confermare l'interesse a ricevere gratuitamente "IZSTO informa": è sufficiente scrivere un'e-mail a [newsletter@izsto.it](mailto:newsletter@izsto.it). In caso di particolare interesse da parte dei docenti di materie scientifiche, sarà inoltre possibile concordare l'invio (anche in questo caso gratuito) di alcune copie aggiuntive in modo da poter utilizzare la newsletter nelle classi come utile strumento a scopo didattico. Tutti i numeri arretrati della newsletter sono comunque disponibili sul nostro sito [www.izsto.it](http://www.izsto.it).

PRESIDENTE  
Gregorio Borsano

DIRETTORE GENERALE F.F.  
Maria Caramelli

DIRETTORE SANITARIO  
Maria Caramelli

DIRETTORE AMMINISTRATIVO  
Bruno Osella

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO  
SPERIMENTALE PIEMONTE  
LIGURIA E VALLE D'AOSTA  
via Bologna 148 - 10154 Torino  
[www.izsto.it](http://www.izsto.it)