

Lattuga contaminata, quasi 13mila persone colpite e due morti: cos'è la ciclosporiasis



Quasi **13mila persone contagiate**, **570 ricoveri** e **due morti**. Negli Stati Uniti si è concluso il più grande focolaio multistatale di **ciclosporiasis** mai registrato nel Paese. A provocarlo è stata la **lattuga iceberg contaminata da Cyclospora**, un parassita microscopico capace di causare un'infezione intestinale che può protrarsi anche per settimane.

Il bilancio finale riportato dalle autorità sanitarie statunitensi è eccezionale per dimensioni: **12.883 casi distribuiti in 21 Stati**. Nel momento di massima diffusione dell'epidemia venivano registrate più di **mille nuove infezioni al giorno**.

Il focolaio è stato ora dichiarato concluso e la lattuga richiamata **non è più in commercio**. Non risultano inoltre collegamenti con prodotti venduti in Italia.

Cos'è la ciclosporiasis

La ciclosporiasis è un'infezione intestinale provocata da **Cyclospora cayetanensis**, un parassita talmente piccolo da poter essere osservato soltanto al microscopio.

L'infezione può avvenire quando una persona ingerisce **cibo o acqua contaminati** dal parassita. Secondo la Food and Drug Administration (FDA), Cyclospora è ritenuta in grado di infettare gli esseri umani e viene diffusa attraverso materiale fecale. La trasmissione diretta da una persona all'altra è invece considerata improbabile, perché il parassita necessita di un periodo di tempo nell'ambiente prima di diventare infettivo.

Il sintomo più caratteristico è una **diarrea acquosa**, che può essere accompagnata da perdita di appetito e di peso, crampi e gonfiore addominale, nausea, aumento dei gas intestinali e forte stanchezza. I disturbi compaiono generalmente circa una settimana dopo l'ingestione del parassita, anche se il periodo può variare da pochi giorni a due settimane o più.

La lattuga iceberg al centro dell'indagine

Le indagini epidemiologiche e di tracciamento hanno ricondotto il focolaio alla **lattuga iceberg lavorata da Taylor Farms de Mexico e proveniente dal Messico centrale**.

L'allarme era scattato a luglio. Il 17 luglio l'azienda aveva avviato il ritiro volontario della lattuga coinvolta dopo che le indagini della FDA avevano individuato un unico fornitore collegato alle infezioni. Parte del prodotto era stata distribuita anche ad alcuni ristoranti Taco Bell.

Lattuga sotto accusa: davvero dobbiamo smettere di mangiarla?

Le dimensioni del focolaio sono aumentate rapidamente nel corso dell'estate. Alla fine di agosto erano già stati collegati alla lattuga più di **11mila casi** e centinaia di ricoveri.

La gravità e l'estensione dell'episodio hanno portato la FDA a classificare il richiamo come **Class I**, il livello utilizzato quando esiste una ragionevole probabilità che l'esposizione al prodotto possa provocare conseguenze gravi per la salute o la morte.

Il bilancio finale è arrivato a **12.883 infezioni e 570 ricoveri**, mentre sono stati registrati **due decessi**.

I numeri ufficiali, peraltro, potrebbero non rappresentare tutte le persone effettivamente colpite. Il CDC ha spiegato durante l'epidemia che alcune persone guariscono senza rivolgersi a un medico e quindi senza essere sottoposte al test per Cyclospora. Inoltre possono trascorrere diverse settimane prima che un'infezione venga formalmente collegata a un focolaio.

Il 2026 è stato nel complesso un anno eccezionale per la ciclosporiasis negli Stati Uniti: considerando anche le infezioni **non appartenenti a questo specifico focolaio**, le autorità [riferiscono](#) **19.595 casi confermati in laboratorio** dall'inizio di maggio all'8 settembre.

Il focolaio è finito, ma resta una domanda

Per i consumatori, l'emergenza legata a questa lattuga è terminata. Le date di scadenza dei prodotti richiamati sono ormai trascorse e le autorità statunitensi ritengono che **non siano più presenti nei negozi o nei ristoranti**.

Rimane però da chiarire un punto fondamentale: **come è riuscito il parassita a contaminare la filiera?**

La dichiarazione di fine del focolaio da parte del CDC non coincide infatti con la conclusione di tutte le indagini. La FDA sta continuando gli accertamenti sulla lattuga prodotta in Messico e ha avviato attività mirate a capire l'origine della contaminazione e a prevenire episodi analoghi.

Un aspetto particolarmente importante considerando che, prima del 2026, il peggior anno registrato negli Stati Uniti per la ciclosporiasis era stato il **2019, con circa 4.700 casi nell'intera stagione**: meno della metà delle infezioni attribuite a questo singolo focolaio.

Fonte Mondo sanità

Rassegna scientifica a cura del dott. Aldo Benevelli Direttore del Dipartimento di prevenzione ASL Roma 3

MAXI FOCOLAIO DI CICLOSPORIASI

Negli Stati Uniti il più grande focolaio mai registrato. La lattuga iceberg è stata associata a migliaia di casi.




12.883
casi
in 21 Stati


570
ricoveri


2
decessi


21 Stati coinvolti

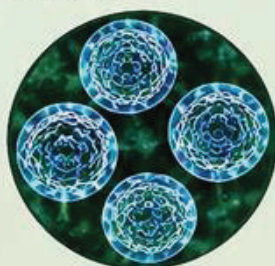
L'ALIMENTO COINVOLTO

Lattuga iceberg proveniente dal Messico centrale.



IL PARASSITA

La ciclosporiasis è causata da *Cyclospora cayentanensis*, un parassita microscopico che può contaminare cibo e acqua.



COME SI TRASMETTE



Ingestione di cibo o acqua contaminati dal parassita



Diffusione attraverso materiale fecale



La trasmissione diretta da persona a persona è improbabile

I PRINCIPALI SINTOMI

I disturbi compaiono di solito dopo circa una settimana dall'infezione.



Diarrea
acquosa



Crampi
addominali



Nausea



Gonfiore
addominale



Perdita
di appetito



Forte
stanchezza



IL FOCOLAIO È CONCLUSO

I prodotti richiamati non sono più in commercio e le date di scadenza sono trascorse.



LE INDAGINI CONTINUANO

La FDA sta ancora cercando di capire come il parassita sia entrato nella filiera alimentare.



RIGUARDA L'ITALIA?

Non risultano collegamenti con prodotti venduti in Italia.

BUONE PRATICHE SEMPRE UTILI

Lavare accuratamente frutta e verdura e seguire le indicazioni delle autorità sanitarie.