

Epidemia di diarrea acuta negli Stati Uniti

*Il nemico nell'insalata : la caccia a **Cyclospora cayetanensis***

Oltre 3.000 casi di diarrea acuta tra Michigan e Ohio. Nessun virus esotico, nessun ritorno dai tropici: **solo un piatto di insalata**. Il sospettato numero uno è la lattuga, ma nessun coltivatore né fornitore è stato ancora individuato. A complicare la caccia alla fonte, un parassita che sfugge alle analisi genetiche e un sistema di sorveglianza federale indebolito dai tagli. Ecco cosa è successo, dove, quali cause stanno emergendo — e come proteggersi.

1. Il fatto: un'estate che comincia in bagno

Giugno 2026 USA – Michigan - Ohio:

Nei pronto soccorso del Michigan comincia ad arrivare gente con lo stesso racconto: **diarrea acquosa che non si ferma, crampi, gonfiore, stanchezza estrema, chili persi in pochi giorni**. Non la solita gastroenterite da 48 ore: **qualcosa che dura settimane** e che va e viene, **sembra guarire e ricomincia**. I pannelli di routine non trovano nulla — né salmonella, né Escherichia coli. Solo quando qualcuno chiede un esame parassitologico mirato compare un nome che pochi medici americani vedono nella loro carriera: **Cyclospora cayetanensis**.

Le prime segnalazioni parlavano di poco più di 170 casi in Michigan. Nel giro di settimane la curva è esplosa:

- oggi Michigan e Ohio insieme hanno superato quota 3.000 casi,
- e al **10 luglio 31 Stati avevano segnalato infezioni** ai CDC.

Secondo i CDC, in “diversi Stati” si registra un aumento nelle ultime due settimane rispetto allo stesso periodo del 2025. Non è ancora chiaro se tutti i casi appartengano allo stesso focolaio.

2. I numeri del focolaio

Dato	Valore	Nota
Michigan	2.640 casi accertati	44 ricoveri
Ohio	361 casi (dal 1° giugno)	ricoveri complessivi nei due Stati: almeno 46
CDC (federale)	843 casi confermati (dal 1° maggio)	meno dei conteggi statali: molte segnalazioni ancora in analisi
Stati coinvolti	31 (al 10 luglio)	non è certo che sia tutto un unico focolaio
Richiami alimentari	nessuno a livello nazionale	alcuni ristoranti hanno ritirato volontariamente ingredienti freschi dai menù

Perché i casi veri sono certamente di più

Il sotto-conteggio è strutturale. **Molti pazienti, imbarazzati dai sintomi o convinti di potersela cavare a casa, non si rivolgono al medico**. La diagnosi è insidiosa: il parassita viene eliminato con le feci in modo intermittente, per cui può servire più di un campione, **e la ricerca di Cyclospora non è inclusa nei controlli di routine per i disturbi gastrointestinali**. Tra l'esposizione e la conferma ufficiale del caso passano così diverse settimane.

3. Le cause che emergono: le verdure da insalata sotto accusa

“Le prime informazioni hanno indicato **la lattuga come prodotto ricorrente nel corso dell'indagine**”, ha dichiarato Natasha Bagdasarian, responsabile medico dello Stato del Michigan. Ma le autorità non escludono altri alimenti e precisano che finora nessun tipo specifico di prodotto, nessun coltivatore e nessun fornitore è stato identificato come origine del focolaio. **È stato invece escluso, allo stato attuale, un legame con le attività acquatiche ricreative, piscine comprese.**

Non è una novità storica. **In passato i focolai di ciclospora sono stati collegati sempre agli stessi imputati:**

- insalate in busta,
- lamponi,
- basilico,
- coriandolo,
- cipollotti,
- taccole.

Prodotti freschi che difficilmente vengono cotti e che, per la loro superficie irregolare — nervature, pieghe, peluria — trattengono più facilmente il parassita.

Gli “imputati abituali” della ciclosporiasis

Insalate in busta · Lamponi · Basilico · Coriandolo · Cipollotti · Taccole

Denominatore comune:

- si mangiano crudi,
- hanno superfici irregolari,
- viaggiano lungo filiere lunghe e refrigerate.
- **Il freddo non uccide Cyclospora.**
- **Il calore uccide Cyclospora.**

4. Identikit del colpevole: chi è Cyclospora cayetanensis

Voce	Descrizione
Agente	Cyclospora cayetanensis — parassita microscopico (protozoo coccidio)
Trasmissione	Ingestione di cibo o acqua contaminati, di norma alcune settimane prima dei disturbi
Contagio interumano	NO — non si trasmette da persona a persona
Sintomo principale	Diarrea acquosa persistente , con crampi e gonfiore; può durare settimane
Casi gravi	Disidratazione fino al ricovero ; negli immunodepressi diarrea grave, persistente e molto abbondante
Diagnosi	Esame parassitologico mirato — non incluso nei pannelli GI di routine; eliminazione intermittente nelle feci → può servire più di un test
Terapia	Sulfametossazolo-trimetoprim (Bactrim®, Septra®) per 7–10 giorni + reidratazione
Prevenzione	Igiene alimentare e idrica . Nessun vaccino, nessuna profilassi farmacologica

5. La caccia alla fonte: scontrini, carte fedeltà e «Guerra e pace»

Qui la vicenda prende il ritmo di un'indagine poliziesca. L'indagine richiederà tempo, ha spiegato Bagdasarian alla CNN, vista l'ampiezza del focolaio, le settimane necessarie perché i sintomi compaiano e la complessità delle filiere alimentari. Qualche segnale c'è, ha detto: segnali precoci, che gli investigatori stanno cercando e iniziano a vedere.

Per risalire alla fonte, **il team intervista una a una le persone** con diagnosi confermata: più di mille colloqui già completati. A ciascuno viene chiesto di **ricordare cosa ha mangiato** settimane prima — un esercizio di memoria difficile e poco affidabile. Per questo gli investigatori incrociano **scontrini di ristoranti e supermercati** e **carte fedeltà** dei clienti, ricostruendo ogni singola voce ordinata al ristorante, cosa conteneva quel piatto, cosa è passato alla cassa del supermercato.

E c'è un ostacolo tecnico che rallenta tutto. Per batteri come *Escherichia coli* e *salmonella* si sequenzia il DNA e si confronta il ceppo che ha fatto ammalare le persone con quello che contamina cibo o acqua: è così che la rete di laboratori PulseNet individua spesso i focolai quasi in tempo reale. Con la ciclospora il meccanismo non funziona allo stesso modo. **La microbiologa Jennifer McEntire ha usato alla CNN un'immagine efficace: se i patogeni batterici sono un libro per bambini, la ciclospora è «Guerra e pace».**

6. Il convitato di pietra: una sorveglianza indebolita

C'è una seconda ragione per cui la fonte non si trova. Nel 2025, **dopo i tagli a personale e fondi delle agenzie di sanità pubblica**, i CDC hanno ridimensionato FoodNet, uno dei sistemi di sorveglianza sulle malattie di origine alimentare. Fino al 1° luglio 2025 la rete — partnership tra CDC, Dipartimento dell'Agricoltura, FDA e dieci dipartimenti sanitari statali — raccoglieva dati su otto agenti patogeni, ciclospora compresa. Oggi ne monitora sistematicamente solo due: la salmonella e un ceppo particolarmente pericoloso di *Escherichia coli*.

L'ex direttore dei CDC Robert Redfield ha commentato alla CNN che tagliare questi programmi non è nell'interesse del Paese, e che la sorveglianza è la chiave dell'identificazione precoce. Il Dipartimento della Salute (HHS) replica che la raccolta dati sulla ciclospora prosegue attraverso altri canali e che i finanziamenti alle attività statali sono rimasti stabili, intorno ai 33 milioni di dollari l'anno. La ciclosporiasis resta comunque una malattia soggetta a notifica obbligatoria.

7. Come proteggersi: il decalogo pratico

1. **Lavare accuratamente frutta e verdura** sotto acqua corrente, foglia per foglia.
2. **Cuocere quando possibile**: il calore uccide il parassita. È la misura più efficace in assoluto.
3. **Preferire i cespi interi alla lattuga già lavata in busta**: scartare le foglie esterne e lavare le interne sotto acqua corrente (indicazione delle autorità sanitarie del Michigan).
4. **Attenzione alle erbe fresche crude** — basilico, coriandolo, prezzemolo — usate come guarnizione.
5. **Acqua sicura**: in viaggio, acqua imbottigliata sigillata o bollita; evitare il ghiaccio di provenienza incerta.
6. **Igiene delle mani prima di manipolare il cibo e prima dei pasti**; taglieri separati per crudo e cotto.
7. Diarrea acquosa che dura oltre 5–7 giorni? Non aspettare: **chiedere esplicitamente la ricerca di Cyclospora**, che non rientra nel pannello standard.

Due falsi miti da smontare

- **“Se la tengo in frigo è sicura” → FALSO.**
Il freddo non inattiva il parassita: solo il calore lo uccide.
- **“Se uno in famiglia si ammala, ci contagiamo tutti” → FALSO.**
La ciclospora non passa da persona a persona. Se in casa si ammalano in due, è perché hanno mangiato lo stesso alimento contaminato: un'informazione preziosa per l'indagine epidemiologica.

8. E in Italia? E per chi viaggia?

In Italia :

- la ciclosporiasis è rara e prevalentemente d'importazione:
- si osserva soprattutto in viaggiatori di ritorno da aree endemiche — America Latina, Sud-est asiatico, Asia meridionale, alcune regioni africane — dove il parassita circola stabilmente e il rischio è legato a verdure crude, erbe fresche e acqua non sicura. Per chi parte, il messaggio resta il più antico della medicina dei viaggi: **«cuocilo, sbuccialo o lascialo perdere»**. La vicenda americana dimostra però che quella regola non vale solo ai tropici. Vale anche a Detroit.

Il parere del Dr. Paolo Meo

Ho passato quarant'anni a inseguire parassiti in mezzo mondo, e una cosa l'ho imparata:

- i nemici più pericolosi non ruggiscono.

- Non arrivano con la febbre alta e il colpo di scena.

Arrivano in silenzio, dentro una foglia. Ricordo i villaggi lungo l'Omo, in Etiopia, e i dispensari del Madagascar, dove la diarrea cronica non era un'emergenza da prima pagina ma una lenta erosione quotidiana: bambini che perdevano peso, adulti che perdevano forza, e nessuno che ne parlasse.

Ciò che colpisce dell'epidemia americana non è l'esotismo del parassita: è la sua banalità. Cyclospora non ha attraversato l'oceano su un aereo.

- È arrivata a tavola lungo una filiera lunga, refrigerata, globale,
- dove un campo irrigato con acqua non sicura a migliaia di chilometri di distanza può finire in un'insalata di Detroit.
- Abbiamo globalizzato il cibo fresco e, con esso, i suoi parassiti.
- Il frigorifero, che ci dà l'illusione della sicurezza, non uccide nulla: rallenta soltanto.

La seconda lezione è più amara, e riguarda noi, non il microbo. Un focolaio si combatte prima di tutto con gli occhi: **sorveglianza, notifica, laboratori, epidemiologi** che intervistano i pazienti uno per uno. Quando si tagliano i sistemi di sorveglianza si risparmia poco e si perde molto — si perde il tempo, che in epidemiologia è l'unica valuta che conta davvero. Che oggi gli investigatori debbano ricostruire un focolaio da tremila casi incrociando scontrini e carte fedeltà dice tutto: FoodNet sorvegliava otto patogeni, oggi ne sorveglia due.

Infine il consiglio pratico, quello che ripeto ogni giorno ai viaggiatori nel mio ambulatorio:

- nessun farmaco e nessun vaccino vi proteggeranno da questo.
- Vi proteggeranno l'acqua sicura,
- il fuoco e le mani pulite.

Gesti antichi, poco eroici, quasi noiosi. **Salvano più vite di molte molecole.**

Dr. Paolo Meo — Direttore, CESMET – Centro di Medicina Tropicale e dei Viaggi, Roma

Fonti e riferimenti

1. Michigan DHHS – focolaio di ciclosporiasis 2026; dichiarazioni di N. Bagdasarian (Chief Medical Executive).
2. Ohio Dept. of Health – casi segnalati dal 1° giugno 2026.
3. CDC – Cyclosporiasis outbreak investigations (dati al 10 luglio 2026); FoodNet; rete PulseNet.
4. Dichiarazioni di R. Redfield (già CDC) e J. McEntire (Food Safety Strategies) alla CNN, luglio 2026.
5. Rassegna stampa italiana: la Repubblica, Il Post, Sky TG24, Geopop (13 luglio 2026).