

Cisticercosi bovina: diagnosi, monitoraggio e impatto di una parassitosi negletta



In Piemonte, il **consumo di carne bovina cruda** fa parte della cultura gastronomica locale; preparazioni come **battuta al coltello** e **carne cruda all'albese** richiedono qualità, sicurezza delle materie prime e fiducia nella filiera. In questo contesto assume rilevanza una **parassitosi** ben nota, ma spesso sottovalutata, legata a quello che viene chiamato comunemente “verme solitario”: la **cisticercosi bovina**, causata dallo stadio larvale del parassita *Taenia saginata*.

Nell'uomo la patologia è generalmente asintomatica, o associata a modesti sintomi gastrointestinali, ma negli allevamenti la presenza della forma larvale della *Taenia* nelle carcasse (Figura 1) determina conseguenze economiche rilevanti: comporta infatti declassamenti e l'obbligo di congelare la carne per garantirne la sicurezza, fino, nei casi più gravi, alla condanna della carcassa, con un inevitabile spreco alimentare. I **dati di macellazione** e le segnalazioni territoriali hanno messo in evidenza una situazione ricorrente: **pochi allevamenti nei quali il problema si ripresenta nel tempo** e che, da soli, spiegano una quota

rilevante delle positività riscontrate al macello. In pratica pochi focolai possono influire in modo importante sulla prevalenza riscontrata dai Veterinari Ufficiali, con conseguenze impattanti per le aziende coinvolte e ricadute sulla sicurezza della filiera, soprattutto dove il consumo di carne cruda è molto diffuso.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ruminantia.it