

ALLERGIE ALIMENTARI: TRA I RESPONSABILI ALCUNI INGREDIENTI DELLA DIETA MEDITERRANEA

Si è aperta a Cagliari la quarta edizione della SIAIC Interactive School "SIS": presenti 300 allergologi provenienti da tutta Italia.

ALLERGIE ALIMENTARI: TRA I RESPONSABILI ALCUNI INGREDIENTI DELLA DIETA MEDITERRANEA

"I prodotti che colpiscono di più sono quelli legati alla dieta mediterranea, ossia vegetali, frutta e crostacei, specialmente il gambero. Molto frequenti i casi di allergie ai ricci di mare e al polpo

Secondo giorno di lavori, che si svolgerà a Cagliari **sino a domenica 6 ottobre, la quarta edizione della SIAIC Interactive School "SIS"**. Questo evento continua sull'onda del successo ottenuto dalle precedenti edizioni, con l'obiettivo di creare un clima fattivo e cooperativo tra docenti e discenti in modo da rendere quanto più interattive possibili le sessioni scientifiche. Tra gli argomenti che saranno trattati in questa edizione, particolare importanza rivestiranno le Allergie Alimentari.

Secondo gli ultimi dati, **il 25% della popolazione italiana soffre di allergie. Gli allergeni più pericolosi sono le graminacee ed i pollini**. Tra questi soggetti, **uno su quattro soffre di allergie legate all'alimentazione**. Cifre che si sono quasi raddoppiate nel corso degli ultimi dieci anni. **La fascia d'età più colpita** è quella che va dai bambini più piccoli agli adulti intorno ai 50 anni.

*"I prodotti che colpiscono di più sono quelli legati alla dieta mediterranea, ossia vegetali, frutta e crostacei, specialmente il gambero – spiega **Stefano Del Giacco, medico chirurgo, professore Aggregato, specialista in Medicina Interna ed in Allergologia e Immunologia Clinica di Cagliari** – In aumento le allergie incrociate: è possibile, per una questione di somiglianza molecolare, che alcuni soggetti con allergie respiratorie abbiano una reazione avversa anche ad alcuni alimenti, come crostacei, lumache e molluschi. Aumentano **i casi di allergie ai ricci di mare e al polpo**: per questi non si è ancora concretizzata la possibilità di eseguire un apposito test diagnostico".*

*"Purtroppo in molti casi le allergie alimentari sono causate da quantità infinitesimali dell'allergene che possono contaminare gli alimenti anche in maniera accidentale – spiega **Massimo Triggiani, presidente Siaic e docente di Allergologia e immunologia clinica presso l'Università di Salerno** – Per questo motivo, anche se il paziente è molto attento ad evitare gli alimenti a cui sa di essere allergico ed a segnalare al ristoratore le sue allergie, non si può escludere la possibilità di una presenza "imprevista" di allergeni nel piatto".*

E' estremamente importante, inoltre, fare una corretta informazione presso i ristoratori sul tipo di allergeni e sulle loro caratteristiche principali (resistenza alla cottura, distribuzione all'interno dei diversi alimenti, quantità sufficiente a causare i sintomi) al fine di predisporre in cucina degli adeguati "percorsi" liberi da allergeni. E' per questo motivo che la SIAIC ha organizzato **una tavola rotonda con la partecipazione delle associazioni dei pazienti** (in particolare APA Italia – Associazione pazienti allergici, ed AIC – Associazione Pazienti Celiaci), degli specialisti allergologi, delle categorie di ristorazione, per affrontare questo problema ed avviare iniziative sul territorio nazionale per garantire la sicurezza dei pazienti, sia dell'età pediatrica che adulti, con allergie alimentari.

*"Un appello simile deve essere lanciato anche alle industrie alimentari, piccole e grandi – prosegue **Stefano Del Giacco** – che non specificano nella relativa etichetta tutti i prodotti usati, abbreviandoli con altre terminazioni. Come quando si legge "può trattenere tracce di" o "aromi naturali": non specificano nulla, e possono causare seri problemi al soggetto allergico e a chi non sa ancora di esserlo".*