

# Allergie alimentari in Italia: 600mila i bambini colpiti, 1.300mila gli adulti. Allarme anisakis per il pesce

Si apre oggi a Loreto il Congresso Nazionale "L'uomo e il cibo: delizia e croce", organizzato dalla SIAAIC, Soc. Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica, Sezione Regionale Umbria-Marche e dalla Unità Operativa Complessa di Allergologia di Civitanova Marche.

*Tra gli altri alimenti sotto accusa: crostacei, uova, pesce, latte, arachidi, soia, nocciole e altra frutta con guscio. Le allergie sono più frequenti in età pediatrica e adolescenziale, in causa soprattutto latte e uova.*

L'uomo e il cibo: "Delizia e croce", un'affermazione che vale più di una sentenza, senza interrogativi. E' allarme allergie alimentari anche in Italia e per tale ragione si apre oggi, venerdì 16 maggio, a Loreto, presso la Sala Congressi Pasquale Macchi in Piazza della Madonna, la due giorni sulle allergie alimentari "**Le reazioni avverse agli alimenti dalle ipersensibilità alle intolleranze alimentari**", organizzata dalla Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica, Sezione Regionale Umbria-Marche e dalla UOC di Allergologia di Civitanova Marche, diretta dal **dott. Stefano Pucci**, con oltre 100 partecipanti tra specialisti, associazioni pazienti e operatori del settore.

La diffusione di allergie, negli ultimi anni, ha raggiunto negli Stati Uniti e nei paesi occidentalizzati dimensioni quasi epidemiche: attualmente rappresenta una delle maggiori cause di anafilassi, quindi reazioni con pericolo di vita. **Dati che aumentano sempre di più: si stima che attualmente ne siano coinvolti circa il 9-10% a livello pediatrico e 2-3% nella popolazione adulta.** Le intolleranze alimentari sono ancora più comuni. Sondaggi indicano che il 25% della popolazione crede di avere qualche tipo di intolleranza alimentare.

**Nel caso specifico dell'Italia, invece, i bambini sono il 7%, vale a dire circa 600.000 soggetti, mentre gli adulti sono il 2-3%, pari a circa 1.300.000 pazienti. La percezione di intolleranze alimentari supera il 40%, le vere allergie alimentari interessano circa l'8-10 % della popolazione.** Sia l'allergia che l'intolleranza alimentare sono espressioni di "sensibilità al cibo" ed entrambe possono provocare sintomi piuttosto gravi. Nel primo caso il sistema immunitario reagisce ad un cibo specifico, causando sintomi immediati, ad esempio prurito, eruzioni cutanee e gonfiore. Talvolta questa reazione può essere così grave da provocare uno shock anafilattico potenzialmente letale. **L'intolleranza alimentare** invece non coinvolge il sistema immunitario, ma è una reazione avversa ad un cibo specifico. I sintomi possono essere fastidiosi ed in alcuni casi severi, ma in genere non a pericolo di vita.

*"Negli ultimi anni si è verificato un importante incremento dell'incidenza di reazioni avverse ad alimenti - sottolinea il **Dr. Stefano Pucci, U.O.C. di Allergologia - P.O. Civitanova Marche (MC)** - legato in parte anche ai cambiamenti delle abitudini (introduzione di cibi e spezie provenienti da altri paesi, utilizzo di OGM), ai nuovi sistemi di coltivazione (produzione di grani più ricchi in glutine) ed al mancato rispetto delle norme di conservazione e produzione della filiera alimentare. La complessità di tali patologie richiede competenze di alta specializzazione e l'interazione tra più figure professionali (allergologi, gastroenterologi, pediatri, nutrizionisti) in grado di garantire un approccio diagnostico e terapeutico mirato e l'attuazione di misure preventive efficaci".*

**Tra le allergie alimentari, particolarmente diffusa è l'ipersensibilità verso l'Anisakis, parassita che viene a contatto con l'organismo quando si mangia pesce crudo, marinato o poco cotto.** Tra gli alimenti introdotti da altri paesi **alcune spezie, come i semi di sesamo**, che ormai sono entrati a far parte della nostra alimentazione quotidiana possono provocare reazioni molto gravi. Il sesamo, inoltre, è uno dei maggiori allergeni in Giordania e in Israele, in quanto qui utilizzato nella dieta per arricchirla di ferro.

L'obiettivo di questo congresso, che prevede il contributo di specialisti di livello nazionale ed internazionale, è quello di inquadrare le principali reazioni avverse ad alimenti (ipersensibilità, intolleranze enzimatiche e non, malattia celiaca, reazioni da tossicità) evidenziando le novità utili per il percorso diagnostico e fornendo gli strumenti appropriati per una gestione terapeutica e preventiva ottimale. *“Il corso prevede – aggiunge il **Dott. Stefano Pucci**, presidente del Congresso – una sessione dedicata ai pazienti, alla loro esigenza di una maggiore attenzione per le problematiche correlate a queste patologie e alle giuste aspettative finalizzate a condurre una vita il più possibile normale.*

*“Le allergie più frequenti si verificano in età pediatrica e adolescenziale – aggiunge il **Prof. Giorgio W. Canonica, Presidente SIAAIC e Direttore Clinica Malattie Respiratorie e Allergologia dell’Università di Genova** – **Durante i primi anni di vita le allergie più comuni sono al latte e alle uova**, ma non occorre preoccuparsi perché generalmente si superano con l’avanzare del tempo e i bambini le tollerano spontaneamente. Per quanto riguarda gli adulti, frutta a guscio e pesce sono gli alimenti più pericolosi, mentre nelle regioni mediterranee è la pesca a destare più preoccupazioni”.*

Chi soffre di un’allergia alimentare grave può essere colpito da una reazione potenzialmente letale chiamata anafilassi. Di solito tali attacchi sono caratterizzati da sintomi quali rapida comparsa di orticaria, gonfiore del viso, della lingua e della gola, difficoltà respiratorie, affanno, vomito e perdita di conoscenza. Il trattamento immediato con un’iniezione di adrenalina può salvare la vita. I soggetti a rischio di anafilassi devono sempre portare con sé una siringa auto iniettabile di adrenalina per autogestire eventuali emergenze