

Italia. SIAAIC - BOOM ALLERGIE ESTIVE: ATTENZIONE A PROSECCO, FRUTTA E INSETTI

Alla vigilia delle partenze i consigli degli specialisti per evitare brutte sorprese. Aumentano sempre di più le allergie: tra i rischi più preoccupanti, quello di shock anafilattico

In estate attenzione alle punture di insetti e al prosecco, alla frutta esotica e ai frutti di mare crudi. Non dimenticarsi di portare con se il kit di emergenza, inclusa l'adrenalina auto iniettabile – sottolinea il Prof. Giorgio Walter Canonica, Presidente della SIAAIC.

Chi pensa che durante l'estate non ci siano rischi di allergie sbaglia di grosso. E non partire informati e con le giuste cautele può essere rischioso: non è un caso che **durante l'estate aumentano le crisi allergiche**, in quanto spesso il paziente parte senza le giuste misure preventive e senza una corretta informazione del luogo dove viaggia e del cibo che mangia.

Ogni stagione ha le sue peculiari forme di allergia. D'estate è elevato rischio di **punture di imenotteri**, ossia api, vespe e calabroni, per il maggior tempo trascorso all'aperto e per la maggiore superficie corporea scoperta; l'ingestione di **frutta "esotica"** per la suddetta cross-reattività con il latex può determinare reazioni anafilattiche, così come **l'ingestione di pesce e frutti di mare crudi**. Attenzione anche a **frutta secca** o a **frutta con il nocciolo: tra i cibi più incriminati** pesche, albicocche, e ciliegie.

*"Non dimenticarsi di portare con se il kit di emergenza, inclusa l'adrenalina auto iniettabile – sottolinea il **Prof. Giorgio Walter Canonica**, Presidente della **SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica** – per i soggetti definiti a rischio. In vacanza le gite sono più frequenti e se le reazioni generalizzate avvengono bisogna avere con se i mezzi per contrastarle correttamente ed efficacemente anche in luoghi isolati. Ovviamente non bisogna abbassare la guardia anche per gli **asmatici**: sempre avere con se il broncodilatatore da usare in caso di attacco acuto".*

*"**Anche l'aperitivo con il prosecco** può essere un problema per chi soffre di allergie alimentari – spiega il **Prof. Oliviero Rossi, SIAAIC** – i vini bianchi, notoriamente ricchi di solfiti, possono amplificare o scatenare reazioni allergiche in soggetti con asma bronchiale o allergie cutanee. Durante l'estate si rileva, inoltre, **un picco di reazioni allergiche a causa delle punture di insetti**, quali calabroni e vespe, soprattutto in spiaggia o picnic all'aria aperta".*

Tra i rischi a cui sono esposti i soggetti con allergie alimentari che si recano in posti esotici, ma frequenti anche in Italia, va citata **l'ingestione di vari tipi di frutta "esotica" quali kiwi, ananas, mango, papaya e avocado**, che ha similitudini molecolari, in gergo scientifico chiamate cross-reattività, con il lattice della gomma a cui una percentuale della popolazione è allergica. Pericolosa anche la **frequente ingestione di alimenti ittici crudi** che possono evocare reazioni allergiche e potrebbero essere infestati da parassiti come l'anisakis, che può trovarsi nel merluzzo, tonno, acciughe, alici, sgombro, sardine.