

Allergie alimentari: “Gli specialisti allergologi formino ristoratori e chef”

Verso expo 2015. Una nuova app individua gli allergeni pericolosi direttamente dal codice a barre

Medici specialisti, imprese alimentari, associazioni dei pazienti allergici e istituti di ricerca a confronto sul nuovo regolamento europeo che impone trasparenza nei menù e tracciabilità delle etichette

Esiste un filo rosso che lega la **SIAAIC, Società Italiana Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica** ad altre sfere: è la collaborazione che gli specialisti della società cercano con il mondo dell'impresa, con le associazioni dei pazienti e con gli istituti di ricerca, con il fine ultimo di realizzare una **collaborazione concreta per tutelare la salute del paziente**.

Chi forma le brigate di cucina, gli stessi chef stellati e non, gli operatori della ristorazione collettiva al servizio di ospedali e mense scolastiche? I rischi sono quotidiani. Il confronto tra impresa e specialisti verso expo 2015, dove la SIAAIC sarà presente, è stato ricco di stimoli e spunti. L'occasione per questa riflessione è stata la **tavola rotonda “Confronto impresa-alimentare- specialisti”** che si è svolta in occasione del **28° Congresso Nazionale della SIAAIC** sino a sabato 18 aprile. La tavola rotonda, moderata dal giornalista Daniel Della Seta, conduttore della trasmissione RAI “L'Italia Che Va..”, segue l'approccio della SIAAIC negli ultimi anni e ha trovato nuova linfa nel tema dell'Expo di Milano dedicata alla nutrizione.

I temi della **tracciabilità**, della **trasparenza**, della **formazione degli operatori** rivestono un ruolo strategico nel comparto del consumo alimentare: serve dunque una sinergia tra diversi enti.

“Quello delle allergie alimentari è un problema sociale importante, poiché una vasta fetta della popolazione mostra reali intolleranze agli alimenti, ma la gravità è notevole per le allergie vere e proprie, visto che gli effetti possono essere letali con una crescita dello shock anafilattico da alimenti (latticini, uova, frutta, nocchie...)” ha affermato in apertura il professor **Domenico Schiavino**, membro del Direttivo SIAAIC e allergologo al Policlinico Gemelli di Roma. *“Esiste anche il problema degli allergeni nascosti, trascurati ma spesso causa primaria dei disturbi, come nel caso del grano saraceno, spesso usato per la pizza”* - sottolinea **Enrico Heffler** segretario SIAAIC. *“Il paziente deve conoscere meglio i presidi farmacologici”* ha proseguito Heffler, *“c'è ad esempio un sottoutilizzo dell'adrenalina autoiniezzabile, che spaventa il paziente e di cui non sono noti gli effetti benefici”*.

Ma chi controlla gli alimenti? La dottoressa **Lucia De Castelli ricercatrice del Laboratorio Controllo Alimenti Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta**, con altri nove istituti italiani, fa parte di una rete coesa per il controllo degli alimenti e vara specifici progetti di ricerca. Il lavoro dell'Istituto è basato sulle norme europee ed in particolare sul Regolamento CE 1169/2011, che prevede che i clienti vengano informati della presenza di tutte quelle sostanze responsabili di intolleranze alimentari e che possono causare reazioni avverse, dal latte al pesce, dal frumento alle uova ai crostacei. Ogni qualvolta viene individuata la presenza di allergeni che rende gli elementi non conformi, parte una segnalazione che informa tutti i Paesi europei. L'Istituto è attivo dal 2006: componenti non conformi sono stati ravvisati per il 32% nell'ambito di cereali e panetteria, per il 13% in gelati e dolciumi, 13% nei prodotti di pesca, ma ogni ambito viene coinvolto, anche i cibi dietetici; i risultati del quinquennio 2008-13 mostrano però una sensibile riduzione della positività degli alimenti per quanto riguarda il Piemonte. *“Occorre inserire dei limiti nella soglia di assunzione di certi componenti”*, punto sul quale i medici si sono detti rigorosi.

Tra le aziende partecipanti, interessante l'approccio intrapreso da alcune realtà produttive per facilitare la vita quotidiana di celiaci, soggetti allergici o intolleranti a determinati allergeni. *“Abbiamo un laboratorio interno accreditato in cui possiamo monitorare la sicurezza in ogni fase della nostra produzione”*, aggiungendo che *“si tratta di un settore in cui c'è poca informazione e poca formazione; iniziative come questa dovrebbero essere intraprese più frequentemente”*. Ha sottolineato **Claudia Sguaita Responsabile Qualità e Ambiente di Sambonet Paderno** (TO), azienda di pentolame e posateria per la grande distribuzione, prima azienda del settore a offrire al canale “fuori casa” una linea completa di pentolame e utensili da destinare alla preparazione di pietanze senza glutine. **Francesca Verrigni**, titolare del pastificio abruzzese omonimo, ha sottolineato l'importanza della qualità del grano e delle coltivazioni bio. I nuovi formati di pasta *sine gluten* vanno incontro alle esigenze di una comunità di 700mila persone. **Virginia Maschio, imprenditrice torinese e Responsabile Marketing & Comunicazione di Fior di Loto**, ha portato un'esperienza diretta: **lei stessa è celiaca, ha così creato una linea di prodotti biologici estranea a qualsiasi contaminazione**. Anche **Claudio**

Sbaraglia, ad di Delixia, imprenditore italo argentino, ha adattato il suo dolce di latte alle nuove esigenze nutrizionali. *“Abbiamo abbassato il livello dello zucchero e successivamente eliminato glutine e lattosio. Siamo stati molto apprezzati, tanto da essere fornitori del Vaticano e di Papa Francesco”*. Infine, la tecnologia in soccorso dei pazienti: una app permette dal codice a barre un’identificazione delle caratteristiche dei prodotti alimentari acquistati. L’hanno realizzata due giovani cesenati, **Luciano Venezia e Enza Gargiulo, che hanno presentato la loro applicazione per smartphone e tablet, “Edo”**: si fotografa col proprio apparecchio il codice a barre sull’etichetta del prodotto e sullo schermo compare una scheda che illustra con chiarezza ingredienti, valori nutrizionali, grassi, zuccheri e conservanti presenti. Un sofisticato algoritmo indica poi, con un voto da zero a dieci, quanto è sano il prodotto, segnalandone l’idoneità per celiaci e intolleranti al lattosio. In caso contrario, Edo propone una lista di prodotti alternativi.

“Abbiamo posto un nuovo mattone con questa lodevole iniziativa” ha concluso **Felice Amelia, Presidente dell’Associazione Pazienti Allergici APA**. *“Chi soffre di patologie allergiche infatti ha bisogno di una più ampia scelta a livello qualitativo e quantitativo, visto che non riceve ancora le giuste tutele. Auspicio che gli specialisti possano formare gli operatori della ristorazione, chef e brigate in modo da creare un sistema virtuoso tra noi tutti per un made in Italy alimentare di qualità e in sicurezza per noi allergici”*.