

CORRIERE DELLA SERA / SALUTE

LOTTOMATICA.IT REGISTRATI

**E IN PIÙ PER TE
SUBITO 20€
DI BENVENUTO***

Termini e Condizioni su www.lottomatica.it
Lottomatica Scrimesse e r.l. Cotice AAMS n. 15017
Informati sulle probabilità di vincita e
sul regolamento di gioco sul sito www.adm.gov.it
e www.lottomatica.it e presso i punti vendita.

IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI



IDEE CONFUSE

Troppe false diagnosi: aumentano intolleranti e allergici «immaginari»



A fronte di due milioni di veri allergici e altri dieci milioni di veri intolleranti al lattosio, al glutine, al nickel ci sono almeno otto milioni di allergici e intolleranti «immaginari»



Elena Meli



Gettyimages

Da questa parte dell'Oceano, recenti dati Siaaic (Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica) hanno sottolineato che a fronte di due milioni di veri allergici e altri dieci milioni di veri intolleranti al lattosio, al glutine, al nickel ci sono almeno otto milioni di allergici e intolleranti «immaginari», convinti di non tollerare il pomodoro, lievito, latte, grano, ma che in realtà non avrebbero problemi a mangiare di tutto. Sul tema allergie e intolleranze alimentari la confusione è tanta ed è un problema, visto che anche queste sono in crescita: secondo una ricerca della Northwestern University di Chicago, per esempio, l'allergia ai crostacei negli Stati Uniti è in aumento e soprattutto si manifesta sempre più spesso da adulti, senza seguire lo schema classico delle allergie alimentari, che in genere compaiono nell'infanzia e spesso si risolvono o si attenuano crescendo.

Più casi o migliore capacità diagnostica ?

Ancora tutto da capire il motivo, ma una crescita generale nelle diagnosi di



Salute

Le [Newsletter di Salute](#) del Corriere, ogni lunedì un nuovo appuntamento con l'informazione

Riceverai direttamente via mail la selezione delle notizie più importanti scelte dalla redazione di Salute.

ISCRIVITI

DECATHLON

FACCIAMO DI TUTTO
PER IL TUO SPORT

SCOPRI DI PIÙ

LA MADRE AMERICANA

in libreria

SOLFERINO

CORRIERE DELLA SERA

LETTI
DA RIFARE



L'Uovo e la Croce

di [Alessandro D'Avenia](#)

Sei felice? Abbastanza. A momenti. Rispondere «sempre» sembra impossibile: il...

allergie alimentari si nota anche nel nostro Paese e Mario di Gioacchino, vicepresidente Siaac, spiega: «In parte dipende dalla maggiore capacità diagnostica e dall'aumento delle visite dall'allergologo: i tanti allergici immaginari si sottopongono ai test, così a volte scopriamo casi che avrebbero potuto restare ignoti. L'incremento è tuttavia anche reale, per motivi diversi, fra questi sicuramente l'ambiente ha un ruolo, così come gli additivi o i contaminanti nei cibi». Gli alimenti oggi sono sempre meno «naturali»: la lunga lista di ingredienti dei prodotti industriali è una sfida per l'organismo e anche le sostanze che di per sé non sono tossiche possono scatenare reazioni anomale quando sono tante. Gli additivi possono interferire con il sistema immunitario sensibilizzandolo attraverso la produzione di anticorpi o modulandone l'attività in senso allergico, ovvero favorendo la sintesi di molecole che poi facilitano l'insorgenza di allergie diverse. E secondo gli esperti della Siaac sono poco meno di centomila, in aumento, gli italiani allergici a uno o più dei circa tremila additivi, coloranti, conservanti e aromi presenti nei cibi: allergie nascoste e insidiose, più difficili da individuare.

Test inutili (e costosi)

«Pure le intolleranze sono in crescita e anche queste, come le allergie, sono legate ad alterazioni della flora batterica intestinale correlate al cambiamento di stili di vita e alimentari — specifica Di Gioacchino —. Il microbiota e il sistema immunitario hanno uno stretto rapporto e la composizione della flora batterica incide sulla capacità di acquisire la tolleranza ai cibi». Ma gli allergici immaginari, una volta tranquillizzati dall'allergologo che non hanno ipersensibilità agli alimenti, che cosa fanno? «Purtroppo tanti si sottopongono a test senza validità scientifica, spendendo cifre stimate in circa 300 milioni di euro l'anno (il ricorso a test del capello, della forza muscolare e via dicendo cresce al ritmo del 10 per cento annuo secondo le stime Siaac, ndr)» risponde Di Gioacchino. «Quel che è peggio, chi si convince che i suoi disturbi dipendano da un'ipotetica intolleranza o allergia opta per diete di esclusione non necessarie. Nell'infanzia possono essere rischiosissime: uno studio recente ha dimostrato che nei bimbi i disturbi dovuti all'alimentazione scorretta basata su supposte intolleranze sono peggiori dei sintomi che si cercavano di alleviare con la dieta di esclusione. Anche gli adulti rischiano: eliminare cibi senza motivo porta a squilibri della microflora intestinale che possono costare caro, visto che le alterazioni del microbiota sono connesse a molte patologie (obesità, diabete, e anche malattie autoimmuni, ndr)».

«Desensibilizzazione» per i veri allergici

Ma chi è davvero allergico davvero? Evitare «brutti incontri» è l'unico modo per stare al sicuro ma la qualità di vita può risentirne non poco. In futuro però molti allergici potrebbe vivere con maggior tranquillità: all'ultimo congresso dell'American Academy of Allergy, Asthma and Immunology di San Francisco sono stati presentati dati incoraggianti sull'immunoterapia delle allergie alimentari, con la quale si insegna al sistema immunitario la tolleranza a cibi innocui esponendo il paziente pian piano a dosi crescenti dell'allergene incriminato. L'uovo è uno degli alimenti a cui più spesso si è allergici e una ricerca Usa ha confermato che l'immunoterapia orale nell'arco di 4 anni porta alla desensibilizzazione completa la maggioranza dei pazienti (solo il 22 per cento continua ad avere reazioni), ma soprattutto che l'effetto si mantiene anche a 5 anni dal termine della terapia. Dalla ricerca emerge l'indicazione a consumare abitualmente piccole quantità di uovo cotto anche dopo il termine della cura, perché contribuirebbe a mantenere la tolleranza acquisita. Un altro studio, sull'allergia alle arachidi, dice che un regolare



L'INTERVISTA

Di Maio: «Chiudere i porti misura occasionale. Tripoli, non giochiamo a fare i duri»

di Emanuele Buzzi

LE INTERCETTAZIONI

Perugia, accordi per truccare i concorsi: «Ecco i test». «Faremo tutti contenti»

di Giovanni Bianconi



L'Occidente tramonta davvero
 di Sergio Romano

L'OMICIDIO DI CAGNANO VARANO

La fidanzata del carabiniere ucciso: «Io e Vincenzo eravamo pronti alle nozze» [Vita e sogni, eroe normale](#)


di Ilaria Sacchettoni



introito quotidiano dopo la cura consolida il risultato. «Mangiare regolarmente piccole quantità del cibo “proibito” è sicuro, può migliorare la qualità di vita e contribuire a mantenere la desensibilizzazione» dice l'autore dell'indagine Edwin Kim, direttore della Food Allergy Initiative dell'università della Carolina del Nord

14 aprile 2019 (modifica il 14 aprile 2019 | 17:52)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

 Corriere della Sera

 Mi piace Piace a 2,6 mln persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



SPONSOR

mazda cx-5 signature, scoprila con mazda mobility.

(MAZDA)



SPONSOR

Un sistema innovativo per la raccolta dei rifiuti nei fiumi

(COREPLA)



SPONSOR

Irlanda in primavera: per vivere un'esperienza...

(TURISMO IRLANDESE)



Elisa Isoardi e le critiche al nuovo fidanzato: «Sembra Cetto La...»



Antonio Ricci: «Adrian di Celentano è stato come un buco nero»



«Beverly Hills 90210», la foto di Donna e Kelly scatena la Rete...

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK



Solo online
Fibra Vodafone a 27,90€ al mese, prezzo fisso.
[Attiva subito!](#)



Babbel
Volete imparare lo spagnolo ma non avete tempo?
[Scopri di più](#)



Primavera Gas 30
Approfitta della nostra convenienza fino al 18/04.
www.enel.it

ALTRE NOTIZIE SU CORRIERE.IT



OGGI
A PARTIRE DA 1,99 EURO
SCONTO DEL 62%
SCOPRI

Entra in DoveClub

Ti aspetta un 2017 ricco di Viaggi, scegli la tua prossima meta

