



Buone pratiche della salute

Le intolleranze alimentari? Lasciamole fuori

Si chiama "Per Federica": è un corso per insegnare a operatori di bar e ristoranti come comportarsi con il problema delle allergie e ipersensibilità al cibo. Promosso da Eni con la società di Allergologia

di Irma D'Aria

Può bastare un morso anche piccolo a una noce oppure una manciata di arachidi per scatenare vomito, crampi allo stomaco, orpifilattico e addirittura uno shock anafilattico.

Capita ai soggetti che soffrono di allergie alimentari, disturbi in aumento negli ultimi anni. Secondo i dati Istat, in Italia oltre 300 mila sono allergici al latte, 1,1 milioni al lattosio, 3 milioni al glutine, oltre 300 mila sono celiaci. Poi ci sono 5 milioni di allergici al nichel, metallo contenuto in vari alimenti, e oltre 100 mila che non tollerano gli additivi alimentari. «L'intolleranza al lattosio - spiega Gianrico Senna, direttore Unità operativa complessa Allergologia - Asma Center del Policlinico Universitario di Verona e presidente della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (Siaic) - è sicuramente la più frequente fra le intolleranze. Per

quanto riguarda le allergie, in età pediatrica prevalgono quelle a latte e uova mentre tra gli adulti sono più frequenti le allergie alla frutta a guscio, ai crostacei e alla frutta». L'intolleranza è espressione di una digestione non ottimale e per questo i sintomi sono una dispepsia, un gonfiore addominale e talora la diarrea. «Le allergie alimentari - prosegue Senna - possono avere espressione modesta come nel caso della sindrome orale allergica che si manifesta con prurito, talora gonfiori al cavo orale, dopo ingestione di frutta fresca in soggetti allergici a pollini fino a quadri più impegnativi di orticaria per arrivare all'anafilassi, che ne è l'espressione più grave». Il problema è che, talvolta, l'ingestione di un alimento a cui si è allergici provoca ben altro che un semplice mal di pancia. «Chi è intollerante - precisa l'allergologo - corre sicuramente meno rischi, dal momento che il quadro è sostanzialmente addominale. Nel caso delle reazioni allergiche, invece, anche piccole quantità di cibo possono causare

reazioni gravissime, come documentato da casi purtroppo fatali dopo ingestione erranea, ad esempio, di caseina di latte o frutta a guscio». Proprio da un caso di shock anafilattico, che purtroppo ha causato la morte di una ragazza, prende il via il progetto "Per Federica" nato dalla volontà di Eni.

Il progetto, in collaborazione con la Siaic, ha l'obiettivo di informare, formare e sensibilizzare operatori degli esercizi pubblici in cui si somministrano alimenti e bevande in merito alle allergie. Partirà a gennaio e coinvolgerà ristoratori, barman e operatori del settore attraverso le associazioni di categoria locali. Ma perché Eni ha scelto di dedicarsi a un progetto così lontano dal suo core business? «Consideriamo la tutela della salute requisito fondamentale per la vita dell'azienda e promuoviamo il benessere fisico, psicologico e sociale delle sue persone, delle loro famiglie e delle comunità dei Paesi in cui operiamo», dichiara Filippo Uberti, responsabile Salute Eni che aggiunge: «Proprio per questo



è stato naturale per Eni, per onorare la memoria della figlia di un nostro collega, colpita da una crisi anafilattica, promuovere un'iniziativa per la salute pubblica che coinvolga la popolazione italiana e sia un esempio per i nostri dipendenti di quanto l'azienda si impegna per la loro protezione e quella delle loro famiglie». Del resto, questo non è l'unico progetto che vede Eni impegnata sui temi della salute e in particolare delle allergie. «Promuoviamo informazione ed educazione sul tema attraverso video di esperti diffusi sul nostro portale intranet "MyEni", forniamo indicazioni del servizio di medicina del viaggiatore in occasione

delle trasferte e assistenza ai dipendenti anche attraverso il servizio del Centro Antiveleeni Ircas Maugeri di Pavia e per i bambini e i ragazzi che partecipano ai soggiorni estivi Eni alleghiamo alle schede di partecipazione informazioni sul rischio di allergie sia ambientali che ai farmaci», prosegue Uberti. Il progetto "Per Federica" prevede un training formativo online sulle allergie alimentari (cibi più frequentemente coinvolti, modalità di preparazione, comportamento in caso di reazione) rivolto ai ristoratori. «A coloro che aderiranno all'iniziativa dopo un breve esame on-line che ne verifichi l'apprendimento verrà successiva-

mente rilasciato un "bollino arancione" che certifica l'attenzione del ristoratore per la problematica dell'allergia alimentare», spiega il professor Senna. Cosa suggerire ai soggetti allergici per sedersi a tavola con tranquillità? «Basta eliminare l'alimento dalla dieta con una lettura attenta anche delle etichette che elencano la composizione del cibo. Tuttavia, può avvenire un'erronea ingestione dell'alimento cui il soggetto è allergico e quindi è sempre necessaria la disponibilità dell'adrenalina auto-iniettabile, soprattutto quando si mangia in ristoranti, bar o si viaggia all'estero», conclude l'allergologo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Italia
I numeri

1,1 milioni

allergici al lattosio
(e 300 mila al latte)

5 milioni

allergici al nichel

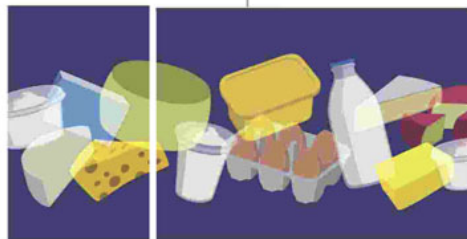
3 milioni

allergici al glutine
(e 300 mila celiaci)

100 mila

intolleranti
agli additivi alimentari

Ai ristoratori che aderiscono al training formativo previsto verrà rilasciato un bollino arancione che certifica il locale



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130589

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130589