



RASSEGNA STAMPA

Marzo - Aprile

2019



Salvagente

Anno 28 • numero 3 • mensile • marzo 2019 • 4,50 euro

Leader nei Test di laboratorio contro le Truffe ai consumatori

Bambini a rischio

Sono soprattutto i bambini a essere colpiti dalle allergie alimentari. Secondo i dati diffusi recentemente dall'Associazione allergologi e immunologi italiani territoriali e ospedalieri (Aaiito) il disturbo è più comune nei primi tre anni di vita, ma può presentarsi a qualsiasi età: colpisce fino al 4% della popolazione adulta, con una maggiore incidenza nei bambini, pari al 6-8% nei primi anni. Un documento sullo stato dell'arte delle allergie, pubblicato dal ministero della Salute nel 2018, precisa come in età pediatrica latte vaccino, uova, grano, soia, pesce ed arachidi, siano responsabili di circa il 90% delle reazioni allergiche ad alimenti.

Nell'adulto invece "l'allergia alimentare più frequente è dovuta all'assunzione di alimenti di origine vegetale. La motivazione è la presenza in questi cibi, della Lipid Trasfert Protein che è la principale causa di allergie alimentare nell'adulto nei paesi mediterranei", spiega il dottor Riccardo Asero, presidente dell'Associazione degli allergologi.

06/03/2019

Dire

[Link](#)



Allergie di primavera: i consigli degli esperti per gestirle



 Redazione  06/03/2019  Sanità

La primavera è alle porte e le persone che soffrono di allergia potrebbero avere problemi anche a tavola a causa delle reattività crociate

06/03/2019	Dire	Link
------------	------	----------------------

ROMA – La primavera è alle porte, le piante iniziano a germogliare e presto l'aria si caricherà di pollini. Le persone che soffrono di allergia lo sanno bene: cominceranno a lacrimare, starnutire, tossire e lamentare prurito. Ma non solo. Molti potrebbero avere problemi anche a tavola a causa delle cosiddette 'cross-reattività' o reattività crociate.

Cos'è un'allergia crociata?

"La reattività crociata è un disturbo che si manifesta clinicamente con l'associazione di due o più allergie, definite 'allergie crociate'- spiega Danilo Raffaele Villalta, allergologo Aaiito- Le reazioni crociate avvengono quando gli anticorpi diretti verso uno specifico allergene riconoscono molecole allergeniche simili presenti in un'altra fonte allergenica. Nelle reazioni crociate anche le vie di esposizione dell'allergene possono essere diverse: sono comuni le allergie crociate tra pollini (allergeni inalati) e cibi (allergeni ingeriti) o tra lattice (esposizione cutanea) e alcuni alimenti (esposizione per via digestiva)".

Negli adulti, fino all'80% di tutti i casi di allergia alimentare sono preceduti da sensibilizzazione ad allergeni respiratori. Ad esempio in molti alimenti sono presenti molecole proteiche simili a quelle che si trovano in alcuni pollini. E' noto infatti che l'allergene maggiore della betulla, che è una molecola del sistema di difesa delle piante, è presente anche nella frutta, soprattutto quella delle famiglia delle Rosaceae (mele, pera pesca, albicocca, ciliegia, prugne etc). Nei crostacei, invece, sono presenti molecole simili a quelle contenute negli acari per cui ci possono essere soggetti con allergia ad acari (allergia da inalanti) e allergia a crostacei (da ingestione). Così in un comunicato l'Aaiito.

"La reattività crociata è una reazione che può avvenire anche tra diversi alimenti- sottolinea Villalta- Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e

06/03/2019	Dire	Link
------------	------	----------------------

dopo si possono manifestare delle reazioni verso alimenti di tipo diverso, ma simili come ad esempio frutta con frutta, frutta secca con frutta secca o carni di vario tipo. Fra gli alimenti che possono generare un'allergia crociata vanno segnalati la carne, il pesce e i crostacei. Spesso chi è allergico ad un pesce ha problemi mangiando tutti i tipi di pesce a lisca: ad esempio chi è allergico al salmone ha problemi anche con la trota, la carpa, il merluzzo e così via. Generalmente chi è allergico ai crostacei non è allergico ad un solo crostaceo in particolare, ma può essere allergico a tutta la famiglia dei crostacei e in alcuni casi (circa il 50%) anche a molluschi, mitili, seppia".

Differenze tra Nord e Sud Italia sull'incidenza e la gravità delle reazioni crociate

Le reazioni crociate variano sensibilmente in diverse aree geografiche e ciò è dovuto al tipo di allergene verso cui si è sensibilizzata prevalentemente la popolazione. Ad esempio nel Nord Italia è frequente la reazione crociata tra betulla e pollini, mentre al Sud questa è rara per la scarsa presenza di polline di Betulaceae, ma è frequente la sensibilizzazione primaria alla frutta legata ad una molecola chiamata Lipid Transfer Protein (Ltp), che è resistente ai succhi gastrici e al calore ed è responsabile di sintomi più gravi rispetto a quanto avviene nelle reazioni polline/frutta, che in genere si limitano a sintomi del cavo orale (sindrome orale allergica). Fra l'altro in quest'ultimo caso gli alimenti possono esser assunti se cotti, mentre nel caso delle sensibilizzazioni a Ltp no.

Prurito, tumefazione e vescicole i sintomi più comuni

Il consumo di determinati alimenti può provocare prurito, tumefazione e la comparsa di vescicole sulla mucosa orale ma possono anche comparire raffreddore, congiuntivite, asma e reazioni cutanee come l'orticaria. La manifestazione più frequente è la cosiddetta 'Sindrome Orale Allergica' (Soa)

06/03/2019	Dire	Link
------------	------	----------------------

formicolii e gonfiore alle labbra che possono estendersi a palato e lingua. Nella maggior parte dei casi si risolve da sola in poco tempo. Tuttavia, in alcuni soggetti predisposti possono anche manifestarsi altri sintomi più gravi che richiedono una visita dallo specialista. Ci sono poi altri sintomi, più rari, che possono comparire al momento del consumo o entro un'ora circa dall'assunzione dell'alimento: orticaria, edema angioneurotico, rinite, congiuntivite, asma bronchiale, edema della glottide, disturbi gastrointestinali e nei peggiori dei casi shock anafilattico.

No alle diete anti-allergie su internet

Non tutte le persone allergiche ai pollini hanno necessariamente un'allergia crociata agli alimenti e non tutti gli alimenti che contengono molecole omologhe a quelle dei pollini sono causa di sintomi. Per questi motivi è importante che sia solo lo specialista a indicare, caso per caso, se/e quale dieta seguire, anche allo scopo di limitare il rischio di squilibri nutrizionali. I pazienti che presentano tale problema, quindi, devono evitare di seguire diete indicate in tabelle di reazioni crociate che si trovano in internet, perché sono tabelle generiche che non rispecchiano quanto avviene nel singolo individuo.

Cosa fare in caso di comparsa di sintomi: i consigli degli esperti Aaiito

"In caso di comparsa dei sintomi- suggerisce il Dr. Antonino Musarra, Presidente Aaiito- dopo avere risolto il quadro clinico con le terapie prescritte dal proprio medico di famiglia o da un pronto soccorso, è importante rivolgersi rapidamente a un allergologo con esperienza di allergia alimentare che attraverso dei test potrà: identificare gli alimenti in causa; fornire gli opportuni consigli personalizzati; prescrivere- se è il caso- un kit di terapia d'emergenza (da portare sempre con sé) adeguato alla gravità delle manifestazioni".

Allergie crociate: con la primavera meglio fare attenzione



La primavera è alle porte. Anzi, se si considera l'aumento insolitamente precoce e notevole di alcuni pollini, favorito dal clima mite e asciutto, si potrebbe dire già arrivata, con il suo carico di allergie. Chi ne soffre sa bene i vari disturbi cui può andare incontro, ma non sempre è tenuto in debita considerazione la reattività crociata. Come afferma il dott. Danilo Raffaele Villalta, allergologo AAITO (Associazione Allergologi Immunologi Italiani Territoriali e Ospedalieri), "le reazioni crociate avvengono quando gli anticorpi diretti verso uno specifico allergene riconoscono molecole allergeniche simili presenti in un'altra fonte allergenica. Nelle reazioni crociate anche le vie di esposizione dell'allergene possono essere diverse: sono comuni, per

06/03/2019	Omeopatia Salute	Link
------------	------------------	----------------------

esempio, le allergie crociate tra pollini (allergeni inalati) e cibi (allergeni ingeriti) o tra lattice (esposizione cutanea) e alcuni alimenti (esposizione per via digestiva). Un dato importante è che **negli adulti, fino all'80% di tutti i casi di allergia alimentare sono preceduti da sensibilizzazione ad allergeni respiratori**: in molti alimenti sono presenti proteine simili a quelle che si trovano in alcuni pollini. L'allergene maggiore della betulla, che è una molecola del sistema di difesa delle piante, per esempio, è presente anche nella frutta, soprattutto quella della famiglia delle Rosaceae (mele, pera, pesca, albicocca, ciliegia, prugna). Nei crostacei, invece, sono presenti componenti simili a quelli contenuti negli acari, per cui l'allergia ai primi (respiratoria) potrebbe associarsi a quella ai crostacei (da ingestione)".

"Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e dopo si possono manifestare delle reazioni nei confronti di alimenti differenti ma di natura simile, come ad esempio frutta con frutta, frutta secca con frutta secca o carni di vario tipo" aggiunge il dott. Villalta. **"Fra gli alimenti che possono generare un'allergia crociata vanno segnalati la carne, il pesce e i crostacei**. Spesso chi è allergico a un pesce ha problemi mangiando tutti i tipi di pesce a lisca: ad esempio chi è allergico al salmone ha problemi anche con la trota, la carpa, il merluzzo e così via. E generalmente, chi è allergico ai crostacei, non lo è a un solo crostaceo, ma può esserlo a tutta la famiglia dei crostacei e in alcuni casi (circa il 50%) anche a molluschi, mitili e seppia".

06/03/2019	Omeopatia Salute	Link
------------	------------------	----------------------

Va puntualizzato che **non tutte le persone allergiche ai pollini sviluppano necessariamente un'allergia crociata agli alimenti e non tutti gli alimenti che contengono molecole omologhe a quelle dei pollini sono causa di sintomi**. Per questi motivi è importante che sia soltanto lo specialista, cui è sempre bene rivolgersi in caso di necessità, a indicare, caso per caso, se e quale dieta seguire, in modo da scongiurare o ridurre il rischio di squilibri nutrizionali. È poi opportuno evitare di seguire diete indicate in tabelle di reazioni crociate che si trovano in internet, perché il più delle volte sono generiche o incomplete e non rispecchiano quanto avviene nel singolo individuo.

Piercarlo Salari

08/03/2019

PPN Agenzia Stampa

[Link](#)

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



'Maledetta primavera': non solo allarme pollini, ma attenzione anche alle allergie crociate

La primavera è alle porte, le piante iniziano a germogliare e presto l'aria si caricherà di pollini. Le persone che soffrono di allergia lo sanno bene: cominceranno a lacrimare, starnutire, tossire e lamentare prurito.

(Prima Pagina News) | Giovedì 07 Marzo 2019

Condividi questo articolo



📍 Roma - 07 mar 2019 (Prima Pagina News)

La primavera è alle porte, le piante iniziano a germogliare e presto l'aria si caricherà di pollini. Le persone che soffrono di allergia lo sanno bene: cominceranno a lacrimare, starnutire, tossire e lamentare prurito.

La primavera è alle porte, le piante iniziano a germogliare e presto l'aria si caricherà di pollini. Le persone che soffrono di allergia lo sanno bene: cominceranno a lacrimare, starnutire, tossire e lamentare prurito. Ma non solo. Molti potrebbero avere problemi anche a tavola a causa delle cosiddette "cross-reattività" o reattività crociate. "La reattività crociata è un disturbo che si manifesta clinicamente con l'associazione di due o più allergie, definite "allergie crociate" - spiega il Dott. Danilo Raffaele Villalta, allergologo AAIIITO - Le reazioni crociate avvengono quando gli anticorpi diretti verso uno specifico allergene riconoscono molecole allergeniche simili presenti in un'altra fonte allergenica. Nelle reazioni crociate anche le vie di

08/03/2019	PPN Agenzia Stampa	Link
------------	--------------------	----------------------

esposizione dell'allergene possono essere diverse: sono comuni le allergie crociate tra pollini (allergeni inalati) e cibi (allergeni ingeriti) o tra lattice (esposizione cutanea) e alcuni alimenti (esposizione per via digestiva). Negli adulti, fino all'80% di tutti i casi di allergia alimentare sono preceduti da sensibilizzazione ad allergeni respiratori. Ad esempio in molti alimenti sono presenti molecole proteiche simili a quelle che si trovano in alcuni pollini. E' noto infatti che l'allergene maggiore della betulla, che è una molecola del sistema di difesa delle piante, è presente anche nella frutta, soprattutto quella delle famiglia delle Rosaceae (mele, pera pesca, albicocca, ciliegia, prugne etc). Nei crostacei, invece, sono presenti molecole simili a quelle contenute negli acari per cui ci possono essere soggetti con allergia ad acari (allergia da inalanti) e allergia a crostacei (da ingestione). "La reattività crociata è una reazione che può avvenire anche tra diversi alimenti – sottolinea il Dott. Villalta- Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e dopo si possono manifestare delle reazioni verso alimenti di tipo diverso, ma simili come ad esempio frutta con frutta, frutta secca con frutta secca o carni di vario tipo. Fra gli alimenti che possono generare un'allergia crociata vanno segnalati la carne, il pesce e i crostacei. Spesso chi è allergico ad un pesce ha problemi mangiando tutti i tipi di pesce a lisca: ad esempio chi è allergico al salmone ha problemi anche con la trota, la carpa, il merluzzo e così via. Generalmente chi è allergico ai crostacei non è allergico ad un solo crostaceo in particolare, ma può essere allergico a tutta la famiglia dei crostacei e in alcuni casi (circa il 50%) anche a molluschi, mitili, seppia". Differenze tra Nord e Sud Italia sull'incidenza e la gravità delle reazioni crociate. Le reazioni crociate variano sensibilmente in diverse aree geografiche e ciò è dovuto al tipo di allergene verso cui si è sensibilizzata prevalentemente la popolazione. Ad esempio nel Nord Italia è frequente la reazione crociata tra betulla e pollini, mentre al Sud questa è rara per la scarsa presenza di polline di Betulaceae, ma è frequente la sensibilizzazione primaria alla frutta legata ad una molecola chiamata Lipid Transfer Protein (LTP), che è resistente ai succhi gastrici e al calore ed è responsabile di sintomi più gravi rispetto a quanto avviene nelle reazioni polline/frutta, che in genere si limitano a sintomi

08/03/2019	PPN Agenzia Stampa	Link
------------	--------------------	----------------------

del cavo orale (sindrome orale allergica). Fra l'altro in quest'ultimo caso gli alimenti possono esser assunti se cotti, mentre nel caso delle sensibilizzazioni a LTP no. Prurito, tumefazione e vescicole i sintomi più comuni. Il consumo di determinati alimenti può provocare prurito, tumefazione e la comparsa di vescicole sulla mucosa orale ma possono anche comparire raffreddore, congiuntivite, asma e reazioni cutanee come l'orticaria. La manifestazione più frequente è la cosiddetta "Sindrome Orale Allergica" (SOA) che inizia quasi subito, nel momento del consumo dell'alimento e causa prurito, formicolii e gonfiore alle labbra che possono estendersi a palato e lingua. Nella maggior parte dei casi si risolve da sola in poco tempo. Tuttavia, in alcuni soggetti predisposti possono anche manifestarsi altri sintomi più gravi che richiedono una visita dallo specialista. Ci sono poi altri sintomi, più rari, che possono comparire al momento del consumo o entro un'ora circa dall'assunzione dell'alimento: orticaria, edema angioneurotico, rinite, congiuntivite, asma bronchiale, edema della glottide, disturbi gastrointestinali e nei peggiori dei casi shock anafilattico. No alle diete anti-allergie su internet. Non tutte le persone allergiche ai pollini hanno necessariamente un'allergia crociata agli alimenti e non tutti gli alimenti che contengono molecole omologhe a quelle dei pollini sono causa di sintomi. Per questi motivi è importante che sia solo lo specialista a indicare, caso per caso, se/e quale dieta seguire, anche allo scopo di limitare il rischio di squilibri nutrizionali. I pazienti che presentano tale problema, quindi, devono evitare di seguire diete indicate in tabelle di reazioni crociate che si trovano in internet, perché sono tabelle generiche che non rispecchiano quanto avviene nel singolo individuo. Cosa fare in caso di comparsa di sintomi: i consigli degli esperti AAIITO. "In caso di comparsa dei sintomi - suggerisce il Dr. Antonino Musarra, Presidente AAIITO - dopo avere risolto il quadro clinico con le terapie prescritte dal proprio medico di famiglia o da un pronto soccorso, è importante rivolgersi rapidamente a un allergologo con esperienza di allergia alimentare che attraverso dei test potrà: Identificare gli alimenti in causa Fornire gli opportuni consigli personalizzati Prescrivere - se è il caso - un kit di terapia d'urgenza (da portare sempre con sé) adeguato alla gravità delle manifestazioni".

Voglia di Salute

AUTORE: STEFANIA LUPI / ATTUALITÀ / 8 MARZO 2019

PRIMAVERA: NON SOLO ALLARME POLLINI, MA ATTENZIONE ANCHE ALLE ALLERGIE CROCIATE



Con la primavera alle porte presto l'aria si caricherà di pollini. Chi soffre allergia lo sanno bene comincerà a lacrimare, starnutire, tossire e lamentare prurito. Ma non solo. Molti potrebbero avere problemi anche a tavola a causa delle cosiddette "cross-reattività" o reattività crociate.

"La reattività crociata è un disturbo che si manifesta clinicamente con l'associazione di due o più allergie, definite "allergie crociate" - spiega il Dott. Danilo Raffaele Villalta, allergologo AAIITO, Associazione Allergologi Immunologi Italiani Territoriali e Ospedalieri - Le reazioni crociate avvengono quando gli anticorpi diretti verso uno specifico allergene riconoscono molecole allergeniche simili presenti in un'altra fonte allergenica. Nelle reazioni crociate anche le vie di esposizione dell'allergene possono essere diverse: sono comuni le allergie crociate tra pollini

08/03/2019	Voglia di Salute	Link
------------	------------------	----------------------

(allergeni inalati) e cibi (allergeni ingeriti) o tra lattice (esposizione cutanea) e alcuni alimenti (esposizione per via digestiva).

Negli adulti, fino all'80% di tutti i casi di allergia alimentare sono preceduti da sensibilizzazione ad allergeni respiratori. Ad esempio in molti alimenti sono presenti molecole proteiche simili a quelle che si trovano in alcuni pollini. E' noto infatti che l'allergene maggiore della betulla, che è una molecola del sistema di difesa delle piante, è presente anche nella frutta, soprattutto quella delle famiglia delle Rosaceae (mele, pera, pesca, albicocca, ciliegia, prugne etc). Nei crostacei, invece, sono presenti molecole simili a quelle contenute negli acari per cui ci possono essere soggetti con allergia ad acari (allergia da inalanti) e allergia a crostacei (da ingestione).

"La reattività crociata è una reazione che può avvenire anche tra diversi alimenti – sottolinea il Dott. Villalta – Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e dopo si possono manifestare delle reazioni verso alimenti di tipo diverso, ma simili come ad esempio frutta con frutta, frutta secca con frutta secca o carni di vario tipo. Fra gli alimenti che possono generare un'allergia crociata vanno segnalati la carne, il pesce e i crostacei. Spesso chi è allergico ad un pesce ha problemi mangiando tutti i tipi di pesce a lisca: ad esempio chi è allergico al salmone ha problemi anche con la trota, la carpa, il merluzzo e così via. Generalmente chi è allergico ai crostacei non è allergico ad un solo crostaceo in particolare, ma può essere allergico a tutta la famiglia dei crostacei e in alcuni casi (circa il 50%) anche a molluschi, mitili, seppia".

Le reazioni crociate variano a seconda delle diverse aree geografiche e ciò è dovuto al tipo di allergene verso cui si è sensibilizzata prevalentemente la popolazione. Ad esempio nel Nord Italia è frequente la reazione crociata tra betulla e pollini, mentre al Sud questa è rara per la scarsa presenza di polline di Betulaceae, ma è frequente la sensibilizzazione primaria alla frutta legata ad una molecola chiamata Lipid Transfer Protein (LTP), che è resistente ai succhi gastrici e al calore ed è responsabile di sintomi più gravi rispetto a quanto avviene nelle reazioni polline/frutta, che in genere si limitano a sintomi del cavo orale (sindrome orale allergica). Fra l'altro in quest'ultimo caso gli alimenti possono esser assunti se cotti, mentre nel caso delle sensibilizzazioni a LTP no.

Il consumo di determinati alimenti può provocare prurito, tumefazione e la comparsa di vescicole sulla mucosa orale ma possono anche comparire **raffreddore, congiuntivite, asma e reazioni cutanee** come l'orticaria. La manifestazione più frequente è la cosiddetta "**Sindrome Orale Allergica**" (SOA) che inizia quasi subito, nel momento del consumo dell'alimento e causa prurito, formicolii e gonfiore alle labbra che possono estendersi a palato e lingua. Nella maggior parte dei casi si risolve da sola in poco tempo. Tuttavia, in alcuni soggetti predisposti possono anche manifestarsi altri sintomi più gravi che richiedono una visita dallo specialista. Ci sono poi altri sintomi, più rari, che possono comparire al momento del consumo o entro un'ora circa dall'assunzione dell'alimento: orticaria, edema angioneurotico, rinite, congiuntivite, asma bronchiale, edema della glottide, disturbi gastrointestinali e nei peggiori dei casi shock anafilattico.

Non tutte le persone allergiche ai pollini hanno necessariamente un'allergia crociata agli alimenti e non tutti gli alimenti che contengono molecole omologhe a quelle dei pollini sono causa di sintomi. Per questi motivi è importante che sia solo lo specialista a indicare, caso per caso, se/e quale dieta seguire, anche allo scopo di limitare il rischio di squilibri nutrizionali. I pazienti che presentano tale problema, quindi, **devono evitare di seguire diete indicate in tabelle di reazioni crociate che si trovano in internet, perché sono tabelle generiche che non rispecchiano quanto avviene nel singolo individuo.**

08/03/2019	Voglia di Salute	Link
------------	------------------	----------------------

Cosa fare in caso di comparsa di sintomi? Spiega il Dr. Antonino Musarra, Presidente AAIITO :
dopo avere risolto il quadro clinico con le terapie prescritte dal proprio medico di famiglia o da un pronto soccorso, è importante rivolgersi rapidamente a un allergologo con esperienza di allergia alimentare che attraverso dei test potrà:

- *Identificare gli alimenti in causa*
- *Fornire gli opportuni consigli personalizzati*
- *Prescrivere – se è il caso – un kit di terapia d'urgenza (da portare sempre con sé) adeguato alla gravità delle manifestazioni”.*

Info: <http://www.allergicamente.it>

13/03/2019

Il Font

[Link](#)

IL FONT

DI ELVIA GRAZI

MALEDETTA PRIMAVERA: CHE COSA SONO LE ALLERGIE CROCIATE?

👤 Rita Tosi ⌚ 17 giorni ago 📁 Salute 💬 Leave a comment 👁 51 Views

👍 Like 0

🐦 Tweet

📌 Pin it

Maledetta primavera: presto, l'aria si caricherà di [pollini](#). Le piante, del resto, incominciano a germogliare, con la nuova stagione alle porte. Ne sono a conoscenza, più degli altri, coloro che soffrono di [allergia](#): si avvicina il momento nel quale inizieranno a lacrimare, starnutire, tossire e lamentare prurito. Ma c'è di più. Sono in molti coloro che potrebbero avere problemi anche [a tavola](#): si tratta delle cosiddette "cross-reattività" o reattività crociate.

Maledetta primavera: che cosa sono le allergie crociate

Il dottor Danilo Raffaele Villalta, allergologo dell'Associazione Allergologi Immunologi italiani territoriali e ospedalieri (Aaiito), si è espresso in questo modo: "La reattività [crociata](#) è un disturbo che si manifesta clinicamente **con l'associazione di due o più allergie**, definite allergie crociate. Le reazioni crociate avvengono quando gli anticorpi diretti verso uno specifico allergene **riconoscono molecole allergeniche simili** presenti in un'altra fonte [allergenica](#). Nelle reazioni crociate, anche le vie di esposizione dell'allergene possono essere diverse: sono comuni le allergie crociate tra [pollini](#) (allergeni inalati) e cibi (allergeni ingeriti) o tra lattice (esposizione cutanea) e alcuni alimenti (esposizione per via digestiva)".

Maledetta primavera: statistiche relative alle allergie crociate



Per quanto concerne gli adulti, fino all'80% di tutti i casi di allergia alimentare sono preceduti da sensibilizzazione ad [allergeni](#) respiratori. In molti alimenti, per esempio, sono presenti **molecole proteiche simili** a quelle che si trovano in alcuni pollini. L'allergene maggiore della betulla, che è una molecola **del sistema di difesa delle piante**, del resto, è presente anche nella frutta, soprattutto quella della famiglia delle Rosaceae (mele, pera, pesca, albicocca,

13/03/2019	Il Font	Link
------------	---------	----------------------

ciliegia, prugne...). Nei crostacei, invece, sono presenti molecole simili a quelle contenute negli acari. E' quindi possibile che ci siano soggetti con [allergia](#) ad acari (allergia da inalanti) e allergia a crostacei (da ingestione).

Reattività crociata tra diversi alimenti

Aggiunge il dottor Villalta: "La reattività crociata è una reazione che può avvenire anche **tra diversi alimenti**. Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e poi si possono manifestare reazioni verso [alimenti](#) di tipo diverso, ma simili, come per esempio frutta con frutta, frutta secca con frutta secca o carni di vario tipo. Fra gli alimenti che possono generare un'allergia crociata vanno segnalati la carne, il pesce e i crostacei. Spesso chi è allergico a un pesce ha problemi mangiando **tutti i tipi di pesce a lisca**: per esempio chi è allergico al [salmone](#) ha problemi anche con la trota, la carpa, il merluzzo e così via scorrendo. Generalmente, chi è allergico ai crostacei non è allergico a un solo crostaceo in particolare, ma può essere allergico **a tutta la famiglia** dei crostacei e in alcuni casi (circa il 50%) anche a molluschi, mitili, seppie".

Maledetta primavera: differenze tra nord e sud

Nel nord e nel sud della nostra Penisola, ci sono differenze relative all'incidenza e alla gravità delle reazioni crociate. Esse infatti variano sensibilmente in diverse aree geografiche. Ciò è determinato dal tipo di allergene verso il quale si è sensibilizzata prevalentemente la popolazione. Nel Nord d'Italia, per esempio, è frequente la reazione crociata tra betulla e pollini, mentre al Sud quest'ultima è rara, **per la scarsa presenza** di polline di Betulaceae. Nelle zone del Meridione è invece frequente la sensibilizzazione

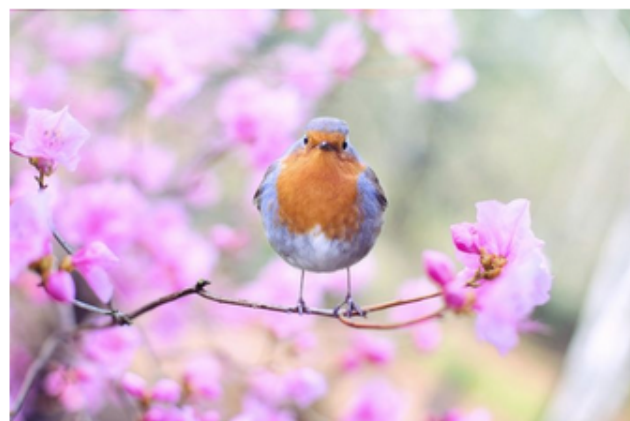


primaria alla frutta legata a una molecola chiamata Lipid transfer protein (Ltp). Essa è resistente ai succhi gastrici e al calore ed è responsabile **di sintomi più gravi**, rispetto a quanto avviene nelle reazioni polline/frutta: in genere queste ultime si limitano a sintomi del cavo orale (sindrome orale allergica). Fra l'altro, in quest'ultimo caso, gli [alimenti](#) possono esser assunti se cotti, mentre nel caso delle sensibilizzazioni a Ltp **ciò non può accadere**. Ma quali sono i sintomi più comuni? Prurito, tumefazione e

13/03/2019	Il Font	Link
------------	---------	----------------------

vescicole. Il consumo di determinati alimenti può provocare prurito, tumefazione e la comparsa di vescicole sulla mucosa orale. Possono anche comparire raffreddore, congiuntivite, asma e reazioni cutanee, come [l'orticaria](#). La manifestazione più frequente è la cosiddetta "Sindrome orale allergica" (Soa). Essa incomincia quasi subito, nel momento del consumo dell'alimento: è causa di prurito, formicolii e gonfiore alle [labbra](#) (che possono estendersi a palato e lingua). In poco tempo, nella maggior parte dei casi, essa si risolve da sola. In alcuni soggetti predisposti, tuttavia, possono anche manifestarsi altri sintomi più gravi: essi richiedono una visita dallo specialista. Sintomi più rari possono comparire inoltre al momento del consumo o entro un'ora circa dall'assunzione dell'alimento. Parliamo di orticaria, edema angio-neurotico, rinite, [congiuntivite](#), asma bronchiale, edema della glottide, disturbi gastrointestinali; nei casi peggiori, si determina lo shock anafilattico.

Maledetta primavera: internet non è infallibile



Non tutte le persone allergiche ai pollini hanno necessariamente un'allergia crociata agli alimenti e **non tutti gli alimenti** che contengono molecole omologhe a quelle dei pollini sono causa di sintomi. E' per queste ragioni che **deve essere soltanto lo specialista** a indicare, caso per caso, se e quale dieta seguire, anche allo scopo di limitare il rischio di squilibri nutrizionali. Le diete indicate in tabelle di reazioni crociate che si trovano in [internet](#) possono non essere

adatte ai pazienti che presentano tale problema: **si tratta di tabelle generiche**, che sono lo specchio di quanto avviene nel singolo individuo.

Maledetta primavera: che fare in caso di sintomi da allergie crociate

Che fare, infine, nel caso nel quale compaiano sintomi? Queste le parole del dottor Antonino Musarra, presidente Aaiito: "Dopo avere risolto il quadro clinico con le terapie prescritte dal proprio medico di famiglia o da un pronto soccorso, è importante rivolgersi rapidamente a un [allergologo](#), con esperienza di allergia alimentare, che attraverso dei test potrà:

- Identificare gli alimenti in causa
- Fornire gli opportuni consigli personalizzati
- Prescrivere, se è il caso, un kit di terapia d'emergenza (da portare sempre con sé), adeguato alla gravità delle manifestazioni".

BLOGO

Cosa sono le allergie crociate

Di **Patrizia Chimera** | mercoledì 13 marzo 2019

Conoscete le allergie crociate? Molte allergie alimentari sono associate anche ad allergie respiratorie.



Arriva la primavera, tempo di sole, gite fuori porta e... **allergie**. Per molte persone la primavera è sinonimo di allergie ai pollini. Ma non solo. Gli esperti mettono in guardia da un fenomeno molto comune: le **allergie crociate**. Pensate che otto **allergie alimentari** su dieci sono associate ad **allergie respiratorie**. Per esempio, al nord è molto frequente l'associazione fra pollini della betulla e frutta come le mele, le pere, la pesca e l'albicocca. Al sud, invece, è la lipid transfert protein ad essere associata alla frutta. Ma come funzionano le allergie crociate?

Allergie crociate: come difendersi?

Le persone che soffrono di **allergie** sono preparate: arriva la primavera e quindi arrivano gli starnuti, gli occhi che lacrimano, la tosse asmatica e il prurito. Ma molti allergici hanno un doppio problema: la **cross-reattività o reattività crociata** che associa le allergie respiratorie alle allergie alimentari.

Danilo Raffaele Villalta, allergologo AAIITO, ha così spiegato: *"La reattività crociata è un disturbo che si manifesta clinicamente con l'associazione di due o più allergie, definite "allergie crociate. Le reazioni crociate avvengono quando gli anticorpi diretti verso uno specifico allergene riconoscono molecole allergeniche simili presenti in un'altra fonte allergenica. Nelle reazioni crociate anche le vie di esposizione dell'allergene possono essere diverse: sono comuni le allergie crociate tra pollini (allergeni inalati) e cibi (allergeni ingeriti) o tra lattice (esposizione cutanea) e alcuni alimenti (esposizione per via digestiva)".*

Pensate che negli adulti, l'80% delle **allergie alimentari** è preceduta da una sensibilizzazione ad allergeni respiratori. In molti cibi sono presenti molecole proteiche simili a quelle di alcuni pollini. Un esempio è l'allergene maggiore della betulla, presente anche nella frutta della famiglia delle Rosaceae (mele, pere, pesche, albicocche, ciliege, prugne...). Nei crostacei, invece, ci sono allergeni simili a quelli degli acari, per cui molte persone sono allergiche agli acari (allergia respiratoria o da inalanti) e ai crostacei (allergia alimentare o da ingestione).

Il dottor Villalta ha poi continuato la sua spiegazione: *"La reattività crociata è una reazione che può avvenire anche tra diversi alimenti. Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e dopo si possono manifestare delle reazioni verso alimenti di tipo diverso, ma simili come ad esempio frutta con frutta, frutta secca con frutta secca o carni di vario tipo. Fra gli alimenti che possono generare un'allergia crociata vanno segnalati la carne, il pesce e i crostacei. Spesso chi è allergico ad un pesce ha problemi mangiando tutti i tipi di pesce a lisca: ad esempio chi è allergico al salmone ha problemi anche con la trota, la carpa, il merluzzo e così via. Generalmente chi è allergico ai crostacei non è allergico ad un solo crostaceo in particolare, ma può essere allergico a tutta la famiglia dei crostacei e in alcuni casi (circa il 50%) anche a molluschi, mitili, seppia".*

Le reazioni crociate, poi, variano anche a seconda della zona in cui ci si trova. A nord si ha frequentemente una **reazione crociata fra betulle e pollini**, mentre al sud è rara perché ci sono poche betulle. Qui, invece, c'è una forma di sensibilizzazione primaria alla frutta collegata alla proteina **Lipid Transfer Protein (LTP)** che resiste ai succhi gastrici e al calore. Questa provoca sintomi più gravi rispetto alle reazioni allergiche polline/frutta (di solito si ha sintomi al cavo orale).

13/03/2019	Blogo	Link
------------	-------	----------------------

I principali **sintomi dell'allergia crociata** sono:

- prurito
- tumefazione
- vescicole
- raffreddore
- congiuntivite
- asma
- orticaria
- **Sindrome Orale Allergica** (SOA: prurito, formicolio e gonfiore di labbra, palato e lingua appena si mette in bocca il cibo)
- edema angioneurotico
- rinite
- edema della glottide
- dolori colici
- vomito
- diarrea
- **shock anafilattico**

Cosa fare in caso di allergia crociata?

In caso di **allergia crociata** è assolutamente vietato il fai-da-te. Bandite tutte le diete anti-allergie che si trovano su internet. Questo perché non è detto che tutte le persone allergiche ai pollini siano necessariamente allergiche anche agli alimenti. Inoltre non tutti gli alimenti provocano sintomi. Deve essere solamente lo specialista, a seconda del caso e a seconda degli esiti dei test allergici, a stabilire dieta e terapia del caso.

Nei casi acuti, bisogna subito rivolgersi al proprio medico o andare al **Pronto Soccorso**. Una volta risolto l'episodio acuto, l'**allergologo** provvederà a:

- eseguire **test allergici** per stabilire quali alimenti siano coinvolti
- fornire una **terapia** e una **dieta personalizzata**
- prescrivere il **kit di terapia d'urgenza**, che va sempre portato con sé

15/03/2019

Viversani

-



NEWS

Maura Prianti



pollini
scopri dove
sono di più

Basta selezionare la regione d'Italia che interessa e compare l'elenco dei pollini che possono dare allergia, con le rispettive quantità presenti nell'aria di quella zona, in una determinata settimana.

Oltre al bollettino dei pollini sul sito dell'**Associazione allergologi** e immunologi territoriali e ospedalieri è possibile trovare tante informazioni sui disturbi allergici primaverili.

info

Per maggiori informazioni:
www.pollinieallergia.net

23/03/2019	Rai Radio 1	Link
------------	-------------	----------------------



Allergia agli acari della polvere

Intervista al Dott. Antonino Musarra,
Presidente AAIITO





Allergia da nichel: è sempre più diffusa tra le donne, ne soffre un'italiana su 3

Salute 27 Marzo 2019



Condivisione



Sono le donne le più colpite dalle allergie alla pelle e nel 50% dei casi dipende dal nichel, seguito a ruota da altri metalli, dalle essenze profumate (10-12%) a cosmetici (5-8%) e coloranti. “Tra le allergie da contatto”, spiega Susanna Voltolini (nella foto sotto), coordinatrice dermatiti allergiche da contatto del progetto Allergicamente, promosso da Aaiito in corso a Palermo, “l’allergia al nichel è la più diffusa, è in continuo aumento e soprattutto è nella maggioranza dei casi un problema femminile”.



Si manifesta in genere dopo i vent'anni

“Secondo le ultime stime”, aggiunge il medico, “infatti in Europa il 20% circa della popolazione è allergica al nichel, mentre in Italia si arriva al 32,1%, con un rapporto tra donne e uomini di 3 a 1. Nei bambini la prevalenza è di circa 16%; sebbene la sensibilizzazione sia più comune tra gli adolescenti, anche i neonati e bambini possono sensibilizzarsi. Si può diventare allergici a qualsiasi età, ma più frequentemente accade nella terza decade di vita, e si può continuare a esserlo per molti anni, o per tutta la vita”.



27/03/2019	Consumatrici.it	Link
------------	-----------------	----------------------

Le zone più colpite

L'allergia si manifesta in genere come un eczema locale limitato alla pelle nella zona di contatto con gli oggetti contenenti il metallo, come ad esempio i lobi delle orecchie per gli orecchini, il polso per gli orologi, il collo per le collane e l'area sotto l'ombelico per i bottoni dei jeans. Il volto e il cuoio capelluto possono essere colpiti dal contatto con i telefoni cellulari, occhiali in metallo, piercing e fermagli per capelli. In generale il nichel è presente nel suolo e nell'acqua, ed è assorbito dagli organismi viventi, piante e animali, che sono fonti di cibo per gli esseri umani.

La presenza negli alimenti

Il nichel è quindi presente nella maggior parte dei componenti di una dieta normale. Per questo motivo il contenuto di nichel nei prodotti ortofrutticoli (0,5-5 mg / gr) è in media quattro volte superiore a quella di carne, latte, latticini, uova e altri alimenti di origine animale (0,1-5 mg / gr). Il gold standard diagnostico che permette di confermare l'ipotesi della visita è il "patch test".

Il test diagnostico

Si tratta di un test non invasivo che prevede l'applicazione di cerotti con gli allergeni sulla pelle del dorso. Le allergie da contatto causa di dermatite non danno sintomi immediati, per questo i cerotti vanno tenuti per 2 giorni. E la lettura della risposta, da parte dello specialista, può essere fatta dopo 3-4 giorni dall'applicazione.

IL GIORNO

Dare al medico l'ultima parola Gli altri esami sono dubbi

Scetticismo sulle analisi
di energia e capelli

PER SCOPRIRE le cause dell'allergia affidatevi al medico. E' la raccomandazione dell'AAITO (**Associazione Allergologi Immunologi Territoriali Ospedalieri**), che ha messo a punto un documento proprio per aiutare le persone a riconoscere i controlli che non hanno una valenza scientifica chiaramente dimostrata. Un esempio per tutti: il test della chinesologia applicata. Si basa su una soggettiva misurazione della forza muscolare. Il paziente tiene con una mano una bottiglia di vetro che contiene l'alimento da testare, mentre con l'altra mano spinge contro la mano dell'esaminato-

re. La percezione di una riduzione della forza muscolare indicherebbe un'allergia o intolleranza nei confronti dell'estratto contenuto nel recipiente. Le critiche nascono dal fatto che non c'è contatto diretto tra allergene e persona - a mediare è la bottiglia - e muscoli e articolazioni non sono coinvolte nel processo di risposta. Altro esempio: l'analisi del capello che comunque non ha come obiettivo la diagnosi di allergia vera e propria ma punta a identificare un'eventuale intossicazione da metalli pesanti (mercurio, cadmio) o una carenza di oligoelementi (selenio, zinco, cromo, magnesio, manganese) per studiare una terapia di sostituzione.

F.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

17/04/2019

Fleet Magazine

[Link](#)



Come gestire l'allergia di primavera in auto

di [Marina Marzulli](#)

Con l'arrivo della primavera si acuisce un fastidio, più o meno grave, che colpisce quasi un italiano su quattro: l'allergia. Come combatterla alla guida?

Le allergie sono sempre fastidiose, anche in auto. Tra i rischi di un **attacco allergico mentre si è alla guida**, i continui starnuti, che possono portare a chiudere gli occhi per qualche secondo, oppure gli effetti collaterali degli antistaminici, noti per indurre sonnolenza. Cosa può fare l'automobilista per combattere e prevenire le allergie in auto?



CHE COSA È L'ALLERGIA

Secondo l'Associazione allergologi ed immunologi italiani territoriali e ospedalieri (Aaiito) **le allergie respiratorie come asma e rinite allergica affliggono circa 12 milioni di persone in Italia** e hanno un costo che supera i 7 miliardi di euro ogni anno. In sintesi, ne soffre quasi un italiano su quattro, ma solo la metà riceve la diagnosi e le terapie necessarie ad affrontare la malattia.

Leggi anche: [Estate al volante: attenzione ai pericoli del caldo \(e del freddo\)](#)

L'allergia è una malattia del sistema immunitario che porta a reazioni eccessive quando gli anticorpi, in particolare le immunoglobuline E (IgE), contrastano alcune sostanze: farmaci, alimenti, pollini, punture di insetti o altro. L'allergia si presenta con **diversi sintomi**, dai più lievi come scolo nasale e arrossamento degli occhi, a più gravi come broncocostrizione, attacchi d'asma, dermatite e orticaria. La terapia consiste nell'**uso di antistaminici** che hanno il compito di bloccare l'istamina, quella sostanza cioè che viene rilasciata dal corpo in risposta alla presenza di quello che è l'allergene

ANDARE DAL MEDICO

Il primo consiglio è quello di andare dal medico. Solo un esame presso uno specialista saprà identificare con precisione l'allergia di cui si soffre e, di conseguenza, quali farmaci assumere e quali contromisure adottare. Una buona idea è **tenere i farmaci a portata di mano anche in auto**, in caso di "attacchi" improvvisi. Le medicine vanno usate con cautela e, se prevediamo di assumere farmaci anche mentre stiamo guidando o prima di metterci in auto, possiamo chiedere un consiglio al nostro medico per evitare problemi di sonnolenza. Magari proprio l'allergologo saprà consigliare farmaci che non abbiano come effetto collaterale stanchezza e intorpidimento.

TENERE L'AUTO PULITA



Il secondo consiglio è **tenere l'auto pulita**, ponendo **grande attenzione agli interni**, compresi tappetini, vani portaoggetti e tutti i luoghi in cui possono depositarsi polveri, terra, peli di animali, sporcizia di vario genere. Ma il primo nemico degli allergici, in primavera, è il polline.

La manutenzione del filtro antipolline

Va da sé che **la manutenzione del filtro antipolline è fondamentale**. Il filtro antipolline (o filtro abitacolo, in quanto non serve a bloccare solo i pollini, ma da non confondere con il filtro dell'aria, situato nel vano motore) è un componente dell'impianto di aerazione che ha il compito di filtrare l'aria che entra nel veicolo tramite le bocchette. Il filtro antipolline purifica l'aria all'interno del veicolo bloccando le particelle dell'inquinamento e i cattivi odori provenienti dall'esterno, ma proprio a causa della sua funzione tende a saturarsi di polline, polveri,

fogliame e persino insetti. Per questo motivo è **buona norma** sostituirlo almeno una volta all'anno o anche più spesso se si percorrono più di 15mila Km l'anno e si frequentano spesso strade polverose o molto inquinate.



La sua manutenzione è essenziale anche per il buon funzionamento del **climatizzatore**, amico-nemico dell'allergico, che **può nascondere pericoli insospettabili**. Se, da un lato, i finestrini vanno tenuti chiusi per non fare entrare pollini e altri allergeni, dall'altro se l'impianto non è in perfette condizioni può peggiorare l'allergia (oltre a provocare mal di gola, torcicollo, infreddamenti). **Da evitare anche l'opzione di riciclo dell'aria**, per evitare respirare gli allergeni catturati.

QUANDO, DOVE E CON CHI (NON) GUIDARE

La concentrazione di polline nell'aria è maggiore durante le ore centrali della giornata, quindi potendo è preferibile guidare di prima mattina oppure in tarda serata. Molto **sconsigliabile il transito presso i parchi, i viali alberati e le zone verdi** in generale. Evitando il passaggio si limita il rischio di imbattersi in alte concentrazioni di polline e di peggiorare l'allergia. Solo asfalto e cemento, quindi? Non proprio, perché il migliore amico per un allergico è il **mare**. Programmare una gita lungo la costa è una ottima idea.

GAZZETTA DI PARMA

Un problema concreto per 12 milioni di italiani

Il corpo umano reagisce quando viene a contatto diretto con gli allergeni

La primavera è entrata nel suo periodo "clou", e, insieme all'aspetto positivo legato all'aumento delle temperature, molte persone devono fare i conti con un problema assai fastidioso: le allergie. Si tratta di un disturbo con cui parecchi italiani si trovano ogni anno a fare i conti e che, se non viene trattato in modo adeguato, può arrivare a condizionare pesantemente ogni situazione quotidiana.

UNA REAZIONE DEL CORPO

Prima di andare a vedere, in concreto, quanti siano gli italiani interessati dalle allergie è importante capire cosa significhi dover affrontare questo problema. L'allergia è una malattia del sistema immunitario, legata a reazioni eccessive che avvengono quando gli anticorpi aggrediscono alcuni agenti esterni. Si fa riferimento a una molteplicità di sostanze che vanno dal veleno di alcuni insetti ai pollini, per finire con alimenti molto comuni. Le persone allergiche, quindi, devono subire una reazione del proprio corpo che non si verifica, invece, nei soggetti non allergici.

Tra i sintomi più comuni ci sono gli starnuti, gli arrossamenti degli occhi e i fastidi come asma e dermatiti.

La varietà degli allergeni e i conseguenti disturbi legati a essi comportano una serie di problematiche, che devono essere generalmente contrastate con farmaci come gli antistaminici. È proprio l'istamina, infatti, la sostanza che il corpo rilascia quando viene a



diretto contatto con gli agenti esterni che provocano le allergie.

I NUMERI IN ITALIA

Sono milioni gli italiani che ogni anno, a partire dalla primavera, si trovano a fare i conti con starnuti e numerosi altri fastidi. Secondo quanto afferma una statistica elaborata da **Aailito - Associazione allergologi** e immunologi italiani territoriali e ospedalieri - le allergie respiratorie colpiscono circa 12 milioni di nostri connazionali.

I problemi riguardano principalmente patologie come asma e rinite allergica, le quali non vanno di certo sottovalutate. La carenza di informazioni infatti rappresenta uno degli ostacoli più grandi al contrasto delle allergie, in quanto soltanto circa la metà delle persone che ne soffrono riceve la diagnosi corretta.

All'interno della vasta gamma di problematiche non vanno



FARMACI

Molto diffuse anche le allergie da farmaco, che colpiscono attualmente circa il 7% dei nostri connazionali

poi dimenticate le allergie alimentari - che interessano circa il 4% degli adulti - e quelle da veleno di insetto, che toccano un picco di inciden-

za dell'8% della popolazione adulta. Occhio anche alle allergie da farmaci, un disturbo che colpisce circa il 7% dei nostri connazionali.