



federfarma.it
federazione nazionale unitaria titolari di farmacia

Sensibili al glutine, no alle diagnosi "fai da te"

25/10/2016 16:15:14

Si allarga sempre più la rosa delle potenziali proteine alimentari "colpevoli" di disturbi simili alla celiachia e all'intestino irritabile. Se finora l'indice è stato puntato contro il glutine, di recente sul banco degli imputati sono comparse anche altre proteine del grano. Ma ad allargarsi in modo preoccupante è il numero delle autodiagnosi di sensibilità al glutine, «ormai una moda fuori controllo in alcuni paesi, come gli Stati Uniti». E' l'allarme della Società italiana Gastroenterologia (Sige) che invita a «rivolgersi sempre allo specialista e a lasciare da parte il "fai-da-te", che può rivelarsi pericoloso». La celiachia è un'intolleranza al glutine che attiva una risposta immunologica in persone geneticamente predisposte e interessa almeno un italiano su 100. Mentre in questo caso i criteri diagnostici sono chiari, più controversa è la diagnosi di "sensibilità al glutine non celiaca". «Quando non ci sono gli elementi per far diagnosi di celiachia ma la persona riferisce che i suoi sintomi sono alleviati o scompaiono a dieta senza glutine, questa persona si auto-definisce "intollerante" al glutine o affetto da "sensibilità al glutine di tipo non celiaco"», spiega Carolina Ciacci, ordinario di Gastroenterologia dell'Università di Salerno. (ANSA)