

Aldo Montano e lâ??allergia alla caseina, lâ??immunologo: â??Ancora gestita con superficialitÃ da ristoratoriâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? â??Siamo alle solite, questa volta rese note per il fatto che a finire in terapia dâ??urgenza a causa di uno choc anafilattico Ã¨ stato un campione dello sport. La sua vicenda riaccende i riflettori su una realtÃ medica drammatica e troppo spesso sottovalutata: lâ??allergia severa agli alimenti, in questo caso alla caseinaâ?•. Lâ??immunologo e allergologo Mauro Minelli interviene sul caso dellâ??ex schermidore Aldo Montano che ha raccontato sui social di aver rischiato di morire dopo aver cenato in un ristorane di Roma.

Montano Ã¨ allergico alla caseina, in passato ha giÃ avuto episodi simili, e aveva avvisato il locale. â??Quando un paziente sperimenta una reazione di questa portata â?? spiega lâ??esperto allâ??Adnkronos Salute â?? non siamo di fronte a un semplice fastidio, ma a una vera e propria emergenza immunitaria sistemica che puÃ² mettere a rischio la vita in pochi minuti. Come allergologo, non posso esimermi dallâ?? evidenziare un dato cruciale: in questo campo, la superficialitÃ e lâ??informazione fasulla generano confusione e pericoli gravissimi. La competenza non si improvvisa, ma si acquisisce solo attraverso lâ??esperienza e una rigorosa professionalitÃ . Una professionalitÃ che deve necessariamente tradursi in insegnamento e formazione specifica per chiunque sia chiamato a gestire, preparare e distribuire i pasti al pubblico. Per questo ritengo sia ormai inaccettabile la mancata comprensione, da parte degli operatori del settore alimentare, della differenza scientifica ed enorme che separa unâ??intolleranza da unâ??allergiaâ?•.

Lâ??intolleranza al lattosio â??Ã¨ un deficit enzimatico legato allâ??incapacitÃ di scindere uno zucchero. Si manifesta con disturbi prettamente gastrointestinali, come un mal di pancia o una crisi di diarrea. Fastidiosi, certamente, ma biologicamente mai letali. Lâ??allergia alla caseina Ã¨, al contrario, un cortocircuito del sistema immunitario indotto da specifiche strutture proteiche. Le proteine del latte â?? ricorda lo specialista â?? sono in grado di attivare dinamiche immunologiche distruttive che uno zucchero non potrÃ mai generare. Al minimo contatto, anche per cross-contaminazione da stoviglie, le cellule rilasciano una tempesta di mediatori chimici che scatena orticaria, angioedema (gonfiore delle mucose e della glottide), broncospasmo serrato e un crollo della pressione arteriosa noto come choc circolatorio. Quando câ??Ã¨ di mezzo unâ??allergia, non si tratterÃ mai di un semplice disturbo intestinaleâ?•.

â??Se nei bambini questa sensibilitÃ tende frequentemente a risolversi, nellâ??adulto lâ??allergia alla caseina diventa una condizione cronica estremamente aggressiva. Il pericolo Ã¨ amplificato dalla presenza di proteine â??nascosteâ?? dallâ??industria in insaccati o salse come leganti. A oggi, la profilassi â?? osserva â?? si basa su unâ??alimentazione di esclusione totale e sulla notifica tassativa nei contesti di ristorazione, dove una lama contaminata equivale a un rischio biologico reale. Presidio salvavita resta lâ??adrenalina autoiniettabile, lâ??unico farmaco in grado di bloccare tempestivamente lo shock. Le moderne frontiere immunologiche â?? conclude â?? offrono oggi una via dâ??uscita attraverso lâ??Immunoterapia orale (Soti) per innalzare la soglia di tolleranza, strategia resa piÃ¹ sicura da farmaci biologici come lâ??Omalizumab (anticorpo monoclonale anti-IgE). Ma se la medicina di precisione fornisce oggi strumenti cruciali per proteggere il paziente, la prima e piÃ¹ importante forma di prevenzione rimane la fine della superficialitÃ , sostituita da una profonda competenza e consapevolezza socialeâ?•.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

default watermark

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Luglio 4, 2026
Autore
redazione