



Aldo Montano e l'allergia alla caseina, l'immunologo: Ancora gestita con superficialità da ristoratori?

Descrizione

(Adnkronos) Siamo alle solite, questa volta rese note per il fatto che a finire in terapia d'urgenza a causa di uno choc anafilattico è stato un campione dello sport. La sua vicenda riaccende i riflettori su una realtà medica drammatica e troppo spesso sottovalutata: l'allergia severa agli alimenti, in questo caso alla caseina. L'immunologo e allergologo Mauro Minelli interviene sul caso dell'ex schermidore Aldo Montano che ha raccontato sui social di aver rischiato di morire dopo aver cenato in un ristorante di Roma.

Montano è allergico alla caseina, in passato ha già avuto episodi simili, e aveva avvisato il locale. Quando un paziente sperimenta una reazione di questa portata spiega l'esperto all'Adnkronos Salute non siamo di fronte a un semplice fastidio, ma a una vera e propria emergenza immunitaria sistemica che può mettere a rischio la vita in pochi minuti. Come allergologo, non posso esimermi dall'evidenziare un dato cruciale: in questo campo, la superficialità e l'informazione fasulla generano confusione e pericoli gravissimi. La competenza non si improvvisa, ma si acquisisce solo attraverso l'esperienza e una rigorosa professionalità. Una professionalità 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 un'intolleranza da un'allergia.

L'intolleranza al lattosio è un deficit enzimatico legato all'incapacità 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. L'allergia alla caseina, al contrario, è un cortocircuito del sistema immunitario indotto da specifiche strutture proteiche. Le proteine del latte ricorda lo specialista sono in grado di attivare dinamiche immunologiche distruttive che uno zucchero non potrà 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 è di mezzo un'allergia, non si tratta mai di un semplice disturbo intestinale.

Se nei bambini questa sensibilità tende frequentemente a risolversi, nell'adulto l'allergia alla caseina diventa una condizione cronica estremamente aggressiva. Il pericolo è amplificato dalla presenza di proteine "nascoste" dall'industria in insaccati o salse come leganti. A oggi, la profilassi si osserva si basa su un'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 l'adrenalina autoiniezzabile, l'unico farmaco in grado di bloccare tempestivamente lo shock. Le moderne frontiere immunologiche conclude offrono oggi una via d'uscita attraverso l'Immunoterapia orale (Soti) per innalzare la soglia di tolleranza, strategia resa più sicura da farmaci biologici come l'Omalizumab (anticorpo monoclonale anti-IgE). Ma se la medicina di precisione fornisce oggi strumenti cruciali per proteggere il paziente, la prima e più importante forma di prevenzione rimane la fine della superficialità, sostituita da una profonda competenza e consapevolezza sociale.

?

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Luglio 4, 2026

Autore

redazione