

L'allergologa: «Gli intolleranti al lattosio sono quasi 125mila»

LA DOTTORESSA ELEONORA SAVI: NEL PIACENTINO I CASI SONO IN COSTANTE CRESCITA

Betty Paraboschi

PIACENZA

● C'è chi fa scoppiare una tempesta in un bicchiere d'acqua e chi invece con un bicchiere di latte si tira una tempesta addosso. È il popolo degli intolleranti al lattosio che anche a Piacenza e provincia, secondo le stime riferite dall'allergologa Eleonora Savi, conta circa 125 mila "adepti". In linea perfetta con la media nazionale che parla di metà della popolazione costretta a una vita "lactose-free". Ma attenzione a non confonderli con gli allergici alla caseina che nel nostro territorio si contano sulle dita di una mano.

«In effetti per quanto riguarda il lattosio si tratta di un'intolleranza in aumento - ha spiegato la direttrice del reparto di Allergologia dell'ospedale di Pia-

cenza - ma attenti a non confonderla con l'allergia alla caseina che è tutt'altra cosa».

La precisazione è d'obbligo soprattutto dopo la morte di una ragazza di 24 anni allergica a latte e uova per shock anafilattico avvenuta nel Pisano dopo una cena in un agriturismo: «Lcperché è sufficiente una minima disattenzione per suscitare un'anafilassi grave. Diverso invece è il caso dell'intolleranza al lattosio che è uno zucchero e quindi non dà allergia, ma problemi di cattiva digestione».

Problemi che tuttavia spesso possono risultare limitanti per chi ne soffre e che soprattutto riguardano un numero sempre più ampio di persone: anche nel territorio piacentino infatti si può stimare che siano circa 125 mila gli intolleranti al lattosio di grado anche modesto.

Il test

La conferma arriva anche dall'aumento del numero dei test per riscontrare l'effettiva intolleranza: «Abbiamo iniziato a farlo una decina di anni fa: allora lo si faceva una volta al mese per cinque o sei persone. Oggi lo si fa una volta a settimana con otto persone perché è il limite massimo imposto dal macchinario che effettua il "breath test", ma ci sono prenotazioni fino a fine novembre - ha spiegato ancora Savi - se potessimo controllare almeno quindici persone ogni settimana sarebbe meglio vista la lista d'attesa. Di contro però posso dire che dagli esami solo la metà risulta effettivamente intollerante: per gli altri si tratta di una sensibilità particolare, ma non è una vera intolleranza». Eppure gli "adepti" del lactose-free risultano in aumento: «Da una parte influisce la numerosità delle infezioni intestinali che durante l'inverno alterano il microbiota e lo danneggiano, ma dall'altra c'è anche una maggiore attenzione e sensibilità verso possibili intolleranze» ha spiegato la direttrice.

Allergie

Diverso invece è il caso delle allergie come appunto è quella

alla caseina: «Di casi di anafilassi mortale così ne ricordo un altro che avvenne a Milano nel 1991 - ha spiegato Savi - e anche in quel caso la reazione fu così grave che l'adrenalina non bastò a salvare il paziente. In questi casi la terapia deve essere la prevenzione: l'allergene del latte resiste alla cottura e provoca effetti anche per contaminazione e inalazione».

A Piacenza però i veri allergici alla caseina si contano per fortuna sulle dita di una mano più o meno come coloro che manifestano allergia verso certi tipi di frutta secca o semi di sesamo: «Si tratta di allergeni che sono stabili alla cottura e danno reazioni gravissime - ha spiegato ancora Savi - ma l'incidenza all'anno è di circa sei o sette casi: più o meno si conta una decina di allergici su tutta la popolazione provinciale».

Ancora inferiore è l'allergia ovomucoide ossia quella all'uovo: in questo caso la dottoressa Savi parla di circa tre o quattro casi manifestatisi negli adulti. «Si tratta di un'allergia meno comune così come nel nostro territorio non lo è quella ai crostacei, ma comunque pericolosa anche se il rischio di contaminazione è inferiore rispetto alla caseina». Proprio su questo fronte la dottoressa parla chiaro: il modo di somministrazione dell'adrenalina infatti può talvolta fare la differenza. «Io ho pazienti che addirittura la lasciano a casa nel frigorifero, mentre invece è necessario averla sempre con sé quando si esce - ha spiegato - e soprattutto va iniettata stando coricati e chiamando immediatamente il 118 affinché intervenga».



Sopra lo scaffale di un supermercato con alimento "lactose free" e sotto l'allergologa Eleonora Savi



«Il lattosio non dà allergia, ma fastidiosi problemi di cattiva digestione»

«Abbiamo una lista d'attesa per effettuare il test» (Eleonora Savi)