

## ■ ALLERGOLOGIA

### Reazioni allergiche crociate sempre più comuni

I casi di reazioni allergiche crociate sono sempre più comuni. Al fine di individuare gli allergeni implicati nella cross-reazione in soggetti sensibilizzati è importante conoscere il meccanismo scatenante.

La reattività crociata o cross-reattività 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 allergica. 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)" - spiega **Danilo Raffaele Villalta**, allergologo AAIIITO (Associazione Allergologi Immunologi Italiani Territoriali e Ospedalieri).

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. È 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 ecc). 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 Villalta. Ci si sensibilizza inizialmente verso un alimento e dopo si possono manifestare delle 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 ad 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. 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".

## ► Sintomatologia

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 senza interventi in poco tempo. Tuttavia, in alcuni soggetti predisposti possono anche manifestarsi altri sintomi più gravi. 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.

### Allergeni inalanti e alimentari

Graminacee	Pomodoro, melone, anguria, kiwi, mandorla
Betullacee	Mela, nocciole, pesca, ciliegia
Acari	Crostacei, molluschi
Compositae	Sedano, prezzemolo, carota, camomilla, finocchio
Parietaria	Basilico, ortica, gelso, piselli, melone, ciliegia
Lattice	Banana, castagna, avocado, kiwi, mango