

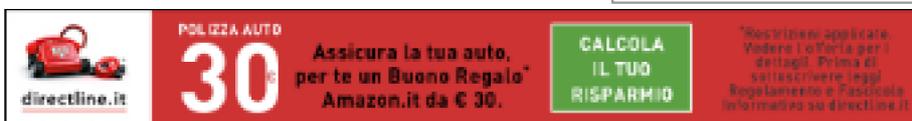
Intolleranza al glutine e celiachia, no alle diagnosi fai da te: l'allarme lanciato dagli esperti

AdChoices

All News

Publicato da [Manuela Rizzo](#)

Ott 26, 2016




Non è più soltanto il **glutine** a destare parecchie preoccupazioni, visto che **sono sempre di più le potenziali proteine alimentari** colpevoli di disturbi simili alla celiachia e all'intestino irritabile. Da quanto è emerso, a finire sotto accusa sono anche **le proteine del grano** e dunque secondo quanto riferito da alcuni esperti, sembra che a preoccupare maggiormente sono le autodiagnosi di

sensibilità al glutine, molto diffuse in alcuni Paesi, tra i quali **gli Stati Uniti dove la percentuale di persone** che si sottopongono ad un regime alimentare sprovvisto di glutine sia salita dallo 0,52% all'1,69%. E' questo sostanzialmente **l'allarme lanciato dalla Società italiana Gastroenterologia, Sige**, che invita a rivolgersi sempre e comunque allo specialista ed a lasciare da parte le diagnosi fai da te, che potrebbe rivelarsi pericoloso. *“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.

L'inverno è alle porte! Hai già cambiato le gomme?

Sempre
123gomme.it

123gomme.it

Intervenuto sulla questione, anche **Antonio Craxi, ovvero il Presidente della Sige**, il quale ha dichiarato: *“In un mondo sempre più dominato da mitologie dietetiche fomentate da un'informazione ad alto flusso, di facile accesso ma non controllata e non sempre attendibile il*

ruolo di una società scientifica è quello di fornire al pubblico la visione più aggiornata, comprensibile e nel contempo bilanciata su quanto la ricerca scientifica, ma anche le mode del momento pongono all'attenzione di tutti". Per chi non lo sapesse, purtroppo, **la celiachia è un'intolleranza al glutine** che attiva una **risposta immunologica** in persone geneticamente predisposte ed interessa almeno un italiano su 100 e mentre per quanto riguarda la diagnosi non sembrano esserci particolari problemi, la stessa cosa non si può dire per la **diagnosi di sensibilità al glutine non celiaca**, che risulta essere più problematica. Come già anticipato, sembrano essere sempre di più coloro i quali pur non essendo affetti da **celiachia**, scelgono di rinunciare a mangiare i cibi contenenti glutine, talvolta per inseguire una moda, talvolta per una cattiva informazione.



Purtroppo i dati diffusi nell'ultimo periodo non lasciano ad alcun dubbio, visto che **il numero di persone che hanno scelto una dieta a base di alimenti senza glutine**, senza soffrire di celiachia è aumentato dallo 0,5 per cento del 2009-2010 all'1,7 per cento del 2013-2014, e dunque sembra essere triplicato in soli cinque anni. **Sull'argomento ha parlato l'autore Hyun-seok Kim della Rutgers Medical School del New Jersey**, il quale ha dichiarato: *"Le due tendenze potrebbero essere in qualche modo legate, un elevato consumo di glutine è infatti un fattore di*

rischio noto per lo sviluppo di celiachia, perciò il calo dei consumi potrebbe aver portato al raggiungimento di una sorta di plateau di casi".

Powered by Google

Make Money Online \$69/hr - Earn Extra Money From Home.

Ad best-jobs-today.com

5 cibi da non mangiare :

Ad saniesnellclub.com

Studia Ing English - Videolezio

Ad abaenglish.c