



CANALI

Salute · Alimentazione

HOME MEDICINA **ALIMENTAZIONE** WELLNESS PSICOLOGIA COPPIA & SESSUALITÀ GRAVIDANZA TUTTOBIMBI VIDEO

ALIMENTAZIONE

Più video

Intolleranza al glutine, troppe le diagnosi fai da te

I gastroenterologi mettono in guardia dalla moda dell'autodiagnosi in caso di intolleranza al glutine o, peggio, di celiachia. È sempre fondamentale rivolgersi agli specialisti. I rischi del fai da te sono seri e portare a danni irreparabili

SPECIALE **Celiachia**

STEFANIA DEL PRINCIPE | giovedì 3 novembre 2016 - 07:00

commenti

Tweet



Intolleranza al glutine, troppe le diagnosi fai da te (© duckman76 | adobestock.com)

Stampa

ROMA – Sono sempre più le persone che, spinte da un certo tipo di sintomi, si danno all'autodiagnosi per l'intolleranza al glutine, detta anche sensibilità al glutine non celiaca. Ma molti di questi potrebbero dei veri celiaci «e come tali vanno inquadrati e seguiti da uno specialista», avvertono i gastroenterologi della Sige (Società italiana di gastroenterologia). Anche perché è molto facile confondere i sintomi di un'intolleranza con quelli della sindrome dell'intestino irritabile, e viceversa. Per cui, in caso di pancia gonfia, dolori addominali, diarrea alternata a stipsi, stanchezza, malessere generale, cefalea, difficoltà di concentrazione, eczemi, dolori articolari ecc. è bene consultare il medico, piuttosto che decidere da sé.

Non solo glutine

Il principale accusato di questo genere di intolleranze è il glutine ma, come ricordano dalla Sige, vi sono anche altre proteine del frumento e altri cereali a essere potenziali fattori scatenanti. «In un mondo sempre più dominato da mitologie dietetiche – sottolinea Antonio Craxi, presidente della Sige – 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».

L'informazione improntata a soddisfare esigenze commerciali

Le mode, lo sappiamo, sono spesso spinte da un'informazione studiata



Stefania Del Principe

Giornalista esperta in salute. Ha pubblicato circa 60 libri tra saggistica, manualistica e narrativa, tradotti in diverse lingue.

ULTIME NOTIZIE

Guarda tutte >

Dormire poco fa male alla salute. 7 metodi per migliorare la qualità del sonno

LUIGI MONDO

Scarso riposo notturno aumenta il rischio di obesità, diminuisce l'attenzione e predispone a malattie croniche. Ec...



I farmaci contro l'acidità gastrica inibitori di pompa protonica danneggiano la flora intestinale

STEFANIA DEL PRINCIPE

I farmaci per ridurre l'acidità gastrica potrebbe avere un nuovo effetto collaterale: ridurre la flora batterica p...



Arteriosclerosi o aterosclerosi: cos'è, come prevenirla e curarla con l'alimentazione

STEFANIA DEL PRINCIPE

Il dottor Carlo Maggio spiega a Diario Salute TV come prevenire l'aterosclerosi a tavola e non solo...



Una malattia misteriosa uccide un bimbo di 6 anni. Panico per il possibile diffondersi del morbo

LUIGI MONDO

Una malattia simile alla poliomielite causa la morte di un bambino di 6 anni negli Usa. Si tratta della mielite flaccida...



I PIÙ VISTI

» Top 50

DiariodelWeb.it	Salute
1	Una malattia misteriosa uccide un bimbo di 6 anni. Panico per il possibile diffondersi del morbo
2	VES alta, che cos'è e cosa fare?
3	L'esame GFR o eGFR renale: che cos'è, i valori normali, quando si fa e perché, i sintomi
4	Proteina C reattiva o Pcr: cos'è, i valori, quando è alta o bassa, cause, sintomi
5	Emocromo: cos'è, i valori, quando è basso, sintomi, esame emocromocitometrico o completo
6	Formicolio alle mani? Ecco cosa ti sta accadendo
7	

ad hoc. E questo non vale solo per l'abbigliamento, ma per tutti i settori commerciali: alimentazione compresa. Per fare chiarezza, la Sige opera costantemente al fianco delle reali necessità di salute. La Società dei gastroenterologi «che raccoglie il maggior numero dei clinici e dei ricercatori italiani attivi nel campo delle malattie digestive – spiega Craxì – si pone come interlocutore attento e consapevole dei bisogni di salute, ma anche delle incertezze che derivano da una informazione spesso improntata a soddisfare esigenze commerciali più che a sostenere il benessere individuale».

Il problema è l'ATI

Dietro a queste intolleranze, secondo diversi ricercatori, vi sarebbero i cosiddetti inibitori dell'amilasi-tripsina o ATI. Questi rappresentano il 4% appena di tutte le proteine del frumento, tuttavia sarebbero in grado di far insorgere l'infiammazione intestinale. Da qui, la condizione si diffonderebbe a linfonodi, reni, milza e cervello. Sebbene siano in molti a sostenere questa tesi, la dott.ssa Carolina Ciacci, ordinario di Gastroenterologia dell'Università di Salerno spiega all'*AdnKronos* che «Si tratta di osservazioni preliminari che andranno valutate e validate attraverso studi clinici nell'uomo».

Intolleranza al grano

Poiché non è più soltanto il glutine a essere il principale imputato di questo genere di malesseri, i gastroenterologi, oggi, preferiscono parlare di intolleranza al grano. Le ATI inducono una risposta da parte del sistema immunitario che può sfociare nei ben noti sintomi della celiachia o dell'intolleranza – tra cui appunto l'infiammazione. Questa condizione, sottolinea la dott.ssa Ciacci, non si è ancora in grado di misurare, ma induce malessere.

La celiachia colpisce un italiano su cento

La celiachia è una intolleranza al glutine, un complesso di proteine presenti nel grano e in altri cereali (orzo, segale, eccetera) che attiva una risposta immunologica in persone geneticamente predisposte – spiega la dott.ssa Ciacci – Nel sospetto clinico di celiachia e mentre il soggetto sta facendo una dieta contenente glutine vanno effettuati la ricerca di anticorpi anti-transglutaminasi IgA nel sangue e il dosaggio delle immunoglobuline IgA totali. Se il test risulta positivo si fa un secondo prelievo per gli anticorpi anti-endomisio IgA. Per avere un'ulteriore certezza si possono fare anche i test genetici. La positività di questi esami in un bambino sintomatico è sufficiente per fare diagnosi di celiachia. Nell'adulto, invece, si deve necessariamente fare la biopsia dei villi della seconda porzione del duodeno per fare diagnosi di celiachia».

La sensibilità al glutine non celiaca: una diagnosi difficile

I criteri diagnostici per la celiachia oggi sono chiari, ma per la diagnosi di sensibilità al glutine non celiaca le cose sono più ingarbugliate. «Quando non ci sono gli elementi per far diagnosi di celiachia, ma la persona riferisce che i suoi sintomi sono alleviati o scompaiono con una dieta senza glutine, questa persona si autodefinisce intollerante al glutine o affetta da sensibilità al glutine di tipo non celiaco – afferma la Ciacci – Sono stati proposti diversi protocolli per la diagnosi di questa condizione, ma in assenza di biomarcatori o di alterazioni istologiche tipiche, la diagnosi può essere solo di esclusione. In linea di massima gli esperti concordano che, se dopo 6 settimane di dieta priva di glutine non si osservano miglioramenti sui sintomi addominale, la diagnosi di 'sensibilità' può essere esclusa con ragionevole certezza».

La moda pericolosa

Quello degli alimenti gluten-free è un mercato in ascesa, e questo proprio grazie alle persone che decidono da sé di eliminare il glutine dalla propria dieta. Ma se questo favorisce da un lato le aziende produttrici di questi prodotti, dall'altro non è la scelta corretta per chi non si è sottoposto agli esami necessari. Per questo gli esperti sconsigliano di affidarsi al fai da te ma rivolgersi a uno specialista che

I sogni erotici più diffusi tra uomini e donne. «Brevi racconti erotici», racconta le fantasie più hot degli italiani

8 Troponina alta e valori normali. L'esame che ti dice se sei a rischio infarto

9 Dimensioni del pene: quanto incidono in un rapporto sessuale?

10 Le migliori posizioni sessuali per chi soffre di eiaculazione precoce

possa fare luce sui possibili sintomi che hanno spinto a una scelta del genere.

TUTTO SU: [Alimentazione](#) [Gastroenterologia](#) [Intolleranze alimentari](#) [Celiachia](#)

[AGGIUNGI UN COMMENTO](#)

[TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE](#)

[Celiachia nel DiariodelWeb.it](#)

[Guarda tutte »](#)

Celiachia e sensibilità al glutine? Prova la pasta ai legumi fai da te

Gluten free, impazza la moda e il business. La maggior parte della gente non ha bisogno di escludere il glutine dalla propria dieta

Celiachia, i bambini nati in primavera ed estate sono più a rischio

VIDEO: Grano tenero del miracolo, l'antico cereale ricco di antiossidanti

Contro diabete e celiachia i biscotti con farina di fagioli

Identificato il meccanismo che determina rischio di celiachia

Celiachia, 7 italiani su 10 non sanno di essere celiaci. L'Iss: «Attenzione alle autodiagnosi e alla moda del gluten free»

Prodotti senza glutine mettono a rischio la salute del bambino, e non solo

Sensibilità e intolleranza al glutine, troppe le diagnosi sbagliate

Anticorpi anti endomisio e anti transglutaminasi, cosa sono, valori di riferimento e normali, sintomi

Le informazioni pubblicate nel canale Salute del DiariodelWeb.it non sostituiscono in alcun modo i consigli, il parere, la visita e la prescrizione del medico.

Diario del Web S.r.l. con Socio Unico

Strada Vaglio e Colma, 58 - 13900 Biella

Copyright 2016 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. n. 02476110024. R.E.A.: 191222 Capitale sociale € 10.000

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Avviso Legale](#)

[Privacy Policy](#)

[Uso dei cookie](#)