

“Negli ultimi due anni molti pazienti si sono presentati in ospedale dicendo di essere celiaci ma la maggior parte di essi non lo era. Per capire, più nel dettaglio, in che cosa consiste la sensibilità al glutine, proviamo ad immaginare il rapporto con il glutine su uno spettro continuo.

Ad un'estremità dello spettro ci sono i pazienti celiaci che non tollerano nemmeno un grammo di glutine nella dieta. All'estremità opposta, invece, ci sono le persone fortunate che possono mangiare la pizza, il pane, la pasta, i biscotti e bere la birra senza aver nessun disturbo.

Nel mezzo, nella zona grigia dello spettro, ci sono le reazioni al glutine come quelle di sensibilità su cui fino ad oggi si sapeva ben poco. Proprio in questa zona si stanno cercando le risposte relative alla diagnosi e alla cura della sensibilità al glutine che oggi sappiamo essere una patologia specifica”.

(Prof. Fasano)

Analisi
gluten sensitivity capillare

FARMACALAB



Per ulteriori informazioni potete contattare direttamente i laboratori **FARMACA Srl** dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 18:00
Tel.: **+39 014372206** - E-mail: info@farmacalab.it

Oppure Rivolgersi presso la

FARMACALAB
Laboratori di Analisi

Laboratori di Analisi e Ricerca
C.so Marengo N°49,
15067 – Novi Ligure (AL)
Tel./Fax. 014372206
E-mail: info@farmacalab.it



Analisi gluten sensitivity capillare

L'Analisi *gluten sensitivity capillare*, consente di valutare la sensibilità al glutine dell'organismo, ovvero la possibilità di essere intolleranti allo stesso, condizione differente dall'allergia al frumento presente nella Celiachia. A partire da un piccolo prelievo di sangue viene ricercata, tramite test ELISA, la presenza di anticorpi Anti-Gliadina e Anti-Transglutaminasi, molecole presenti nel glutine permettendo di escludere o indirizzare il paziente verso la diagnosi di Celiachia.

Secondo le linee guida dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) per la diagnosi di celiachia e per la possibilità di essere solo sensibili al glutine, il primo esame da eseguire è proprio quello sierologico per la valutazione degli anticorpi anti-transglutaminasi. Se il risultato di questo test è positivo il passo successivo è quello di sottoporsi all'esame endoscopico che, ad oggi, risulta essere l'unico esame invasivo per la diagnosi di celiachia. Se, al contrario, fosse negativo si escluderebbe l'ipotesi di celiachia e si avanzerebbe quella di semplice sensibilità al glutine.

Da anni si sostiene l'esistenza di un'intolleranza al glutine che non sia celiachia. Le indicazioni scientifiche parlano di una prevalenza del 10% nella popolazione media, cioè di una presenza dieci volte maggiore di quella della celiachia (circa l'1% della popolazione): molto ben diffusa e frequente.

(Dott. Attilio Speciani)

COS'È LA SENSIBILITÀ AL GLUTINE?

La sensibilità al glutine è un disturbo completamente diverso dalla Celiachia. Si tratta, infatti, di una condizione relativamente “nuova” essendo stata inquadrata solo pochi anni fa sulla base di un numero sempre più crescente di pazienti che, pur non essendo celiaci, presentavano manifestazioni intestinali ed extra intestinali verosimilmente scatenate dal glutine, dopo il consumo di alimenti come pane, pizza e pasta. Tutti sanno che il glutine è un complesso proteico contenuto in frumento, farro, segale, kamut, orzo e altri cereali minori.

Il glutine si trova quindi in pane, pasta, biscotti, pizza e in ogni altro prodotto contenente i cereali sopra indicati. E' una sostanza collosa usata nell'industria alimentare moderna perché aumenta l'elasticità e la consistenza del prodotto finale, favorendo anche la lievitazione e la pianificazione. Viene usato come ingrediente anche in salse, zuppe, preparati precotti e come addensante nelle formulazioni di alcuni farmaci. Tra i cereali che non contengono glutine ci sono il mais, il riso, il miglio, l'amaranto, la quinoa, il grano saraceno, il sorgo e la manioca.

COSA PROVOCA E COME SI MANIFESTA?

La sensibilità al glutine si manifesta dall'età adolescenziale all'età adulta, mentre è estremamente rara in età pediatrica. Chi soffre di celiachia ha un tipo ben preciso di lesione all'intestino, in cui le proteine complesse del frumento, segale ed orzo inducono il sistema immunitario ad attaccare l'intestino tenue; chi invece soffre di sensibilità al glutine non presenta questo tipo di lesione, ma avverte comunque l'infiammazione provocata dal glutine.

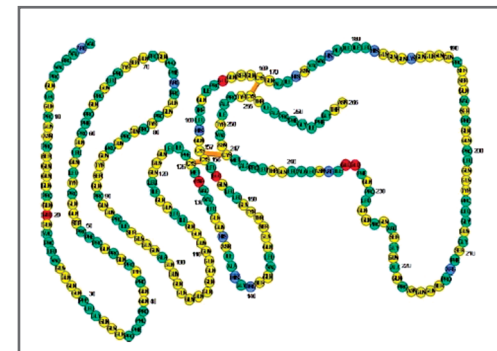
La differenza tra i due disturbi è data quindi dalla diversa reazione immunitaria al glutine:

- Nella sensibilità al glutine, l'immunità innata (la principale difesa immunitaria dell'organismo contro gli invasori), reagisce all'ingestione del glutine combattendolo direttamente, cioè provocando un'infiammazione a livello dell'apparato digerente e di altre parti dell'organismo.
- Nella celiachia il glutine è combattuto sia dall'immunità innata sia da quella adattativa, cioè dalla parte più sofisticata del sistema immunitario. I problemi di comunicazione tra le cellule del sistema immunitario adattativo fanno sì che tali cellule combattano i tessuti dell'organismo, provocando l'atrofia dei villi intestinali associata alla celiachia.

I sintomi della sensibilità al glutine sono pressoché simili a quelli della celiachia ovvero diarrea, gonfiore, dolore addominale, dolori articolari, depressione, annebbiamento mentale, emicrania. Per la sensibilità al glutine possiamo ricordare alcuni altri sintomi quali dolore addominale simile a quello provocato dalla sindrome del colon irritabile, stanchezza, formicolio alle estremità, diarrea o stipsi, sonnolenza, difficoltà di concentrazione, parestesie degli arti, rash cutanei tipo eczema e anemia.

A differenza della celiachia, la sensibilità al glutine non segue un percorso prefissato: i sintomi possono essere più o meno pronunciati o scomparire nel tempo.

I sintomi avvertiti da questo gruppo sono quindi solo in parte simili a quelli dei pazienti celiaci: ma chi è sensibile al glutine di norma risulta negativo agli esami del sangue per la celiachia e non presenta i sintomi delle lesioni all'intestino tenue che contraddistinguono la celiachia.



Struttura della Gliadina

COME SI CURA?

Attualmente l'unica terapia per curare la sensibilità al glutine è l'eliminazione degli alimenti che contengano glutine dalla dieta per un periodo di almeno un anno. Bisogna scegliere, quindi, alimenti senza glutine e stare attenti, in particolare ai cereali (frumento, segale, farro, spelta, orzo, triticale e kamut, grano greco) tra i quali sono comunque ammessi il riso, il mais, il miglio, il grano saraceno, l'amaranto e la quinoa.

Si deve prestare particolare attenzione anche ai piatti pronti, ai salumi e alle carni confezionate, alla maionese, agli oli di cereali, al burro, alla margarina light, al cacao, alle creme spalmabili e ai preparati.

E' importante seguire, quindi, una dieta corretta senza glutine perché solo in questo modo si potrà dedurre la presenza o meno di celiachia determinata dal fatto che se i sintomi scompaiono dopo un anno circa, il paziente sarà tranquillo nel sapere che non è celiaco ma solo sensibile al glutine.