

Napoli

Impennata di allergie nei bimbi campani, Berni Canani: “Le cause? Non solo merendine, anche pizze e patatine surgelate, hot dog e bibite”

Di Giuseppe Del Bello

Un aumento del 34 % di allergia alimentare nell'ultimo decennio: tre volte maggiore sotto i 13 anni

Le allergie alimentari interessano sempre più persone. E a patirne le conseguenze sono soprattutto i bambini, specie se esposti ad una dieta ricca di alimenti ultraprocesati, i cosiddetti “cibi spazzatura”. Infatti, l'esposizione a questi alimenti commerciali, sempre più diffusi nelle famiglie italiane, ne facilita l'insorgenza.

Lo conferma uno studio dell'Ateneo Federiciano e del Ceinge Biotecnologie Avanzate pubblicato sulla rivista ufficiale dell'Accademia Americana di Allergologia ed Immunologia Clinica, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Analizzando una popolazione 105.151 bambini campani, il team di ricerca guidato da Roberto Berni Canani, ordinario di Pediatria alla Federico II, ha rilevato un aumento di circa il 34% della prevalenza di allergia alimentare in età pediatrica nell'ultimo decennio, «un aumento risultato tre volte maggiore nei bimbi sotto i 3 anni».

Un'impennata in soli dieci anni, ma quale è la causa?

«Va ricercata in una maggiore esposizione a fattori ambientali in grado di alterare il sistema immunitario del bambino. Tra questi uno dei più rilevanti è il consumo di alimenti ultraprocesati, tipici delle preparazioni industriali, quindi molto ricchi di ciò che fa male e poco o niente di quel che fa bene: contengono zuccheri, sale, carboidrati e grassi idrogenati, mentre sono poveri di fibre, proteine, vitamine e minerali in gran quantità, a basso valore nutrizionale».

Quindi merendine e snack, dolci o salati?

«Ma anche pizze e patatine surgelate, hamburger, würstel, hot dog, bibite analcoliche zuccherate, dolci elaborati».

La base scientifica su cui si basa il risultato?

«Abbiamo dimostrato per la prima volta che questi alimenti possono alterare le funzioni del sistema immunitario del bambino, favorendo lo sviluppo di allergie».

Però riscuotono un gran successo.

«Perché buoni e pronti da mangiare subito. Secondo uno studio condotto negli Usa, il 67% delle calorie della dieta di un bambino proviene da questo tipo di alimentazione. Succede in America, ma è una tendenza in forte crescita anche in Italia».

Come si è svolta la ricerca?

«Dopo aver dimostrato gli effetti diretti sul sistema immunitario, indotti da questi alimenti, abbiamo valutato il consumo di quelli ultraprocescati in un gruppo di piccoli affetti da allergia alimentare comparandoli con un gruppo di bimbi sani. Ebbene, nei primi è risultato il doppio. In più, con una tecnica non invasiva, mai utilizzata finora in età pediatrica, abbiamo studiato l'accumulo di sostanze dannose di questi alimenti nella cute dei bambini. Il risultato? Abbiamo rilevato un accumulo molto maggiore di queste sostanze nei tessuti dei bambini allergici».

Raccomandazioni?

«Niente di più semplice ed economico: ridurre drasticamente il consumo di cibi commerciali e favorire sin dai primi mesi di vita un'alimentazione ricca di alimenti freschi, di verdure, frutta, olio extravergine, pesce e legumi. Ancor meglio se cotti a vapore o bolliti».

[Impennata di allergie nei bimbi campani, Berni Canani: "Le cause? Non solo merendine, anche pizze e patatine surgelate, hot dog e bibite" - la Repubblica](#)

