

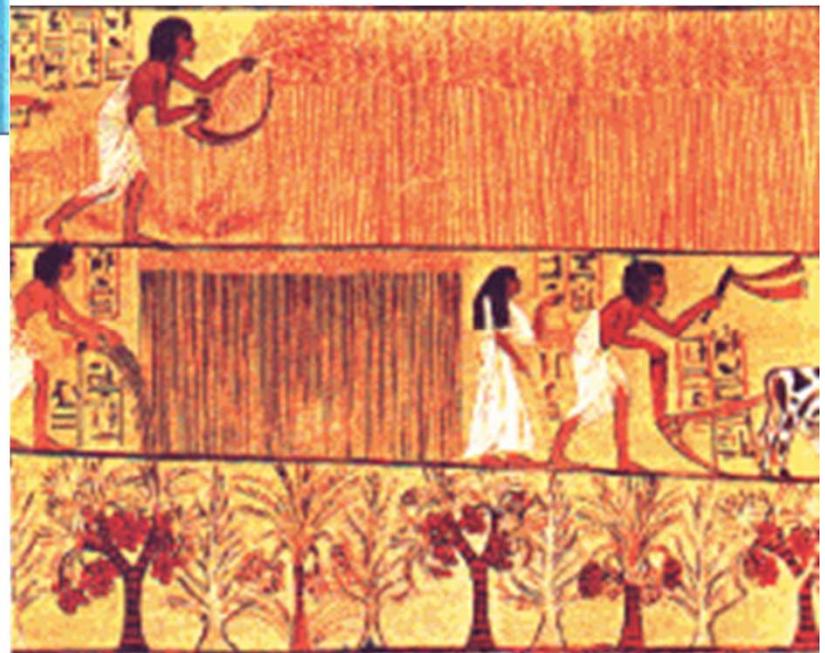
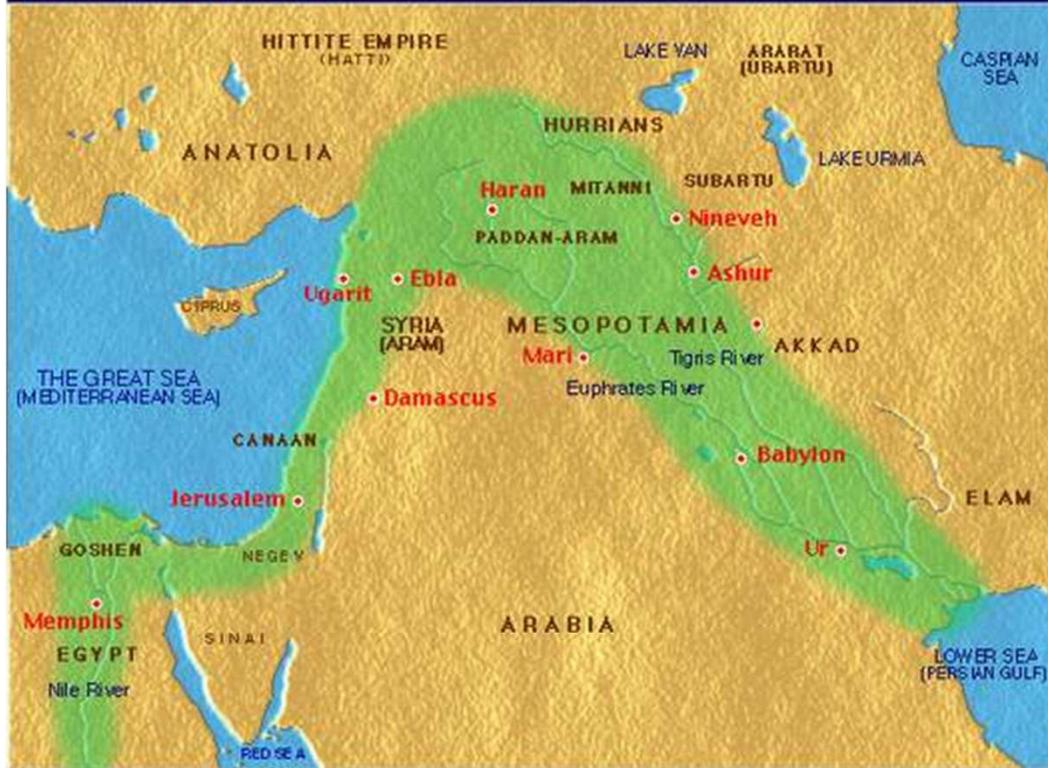
# **cosa è la celiachia**

---

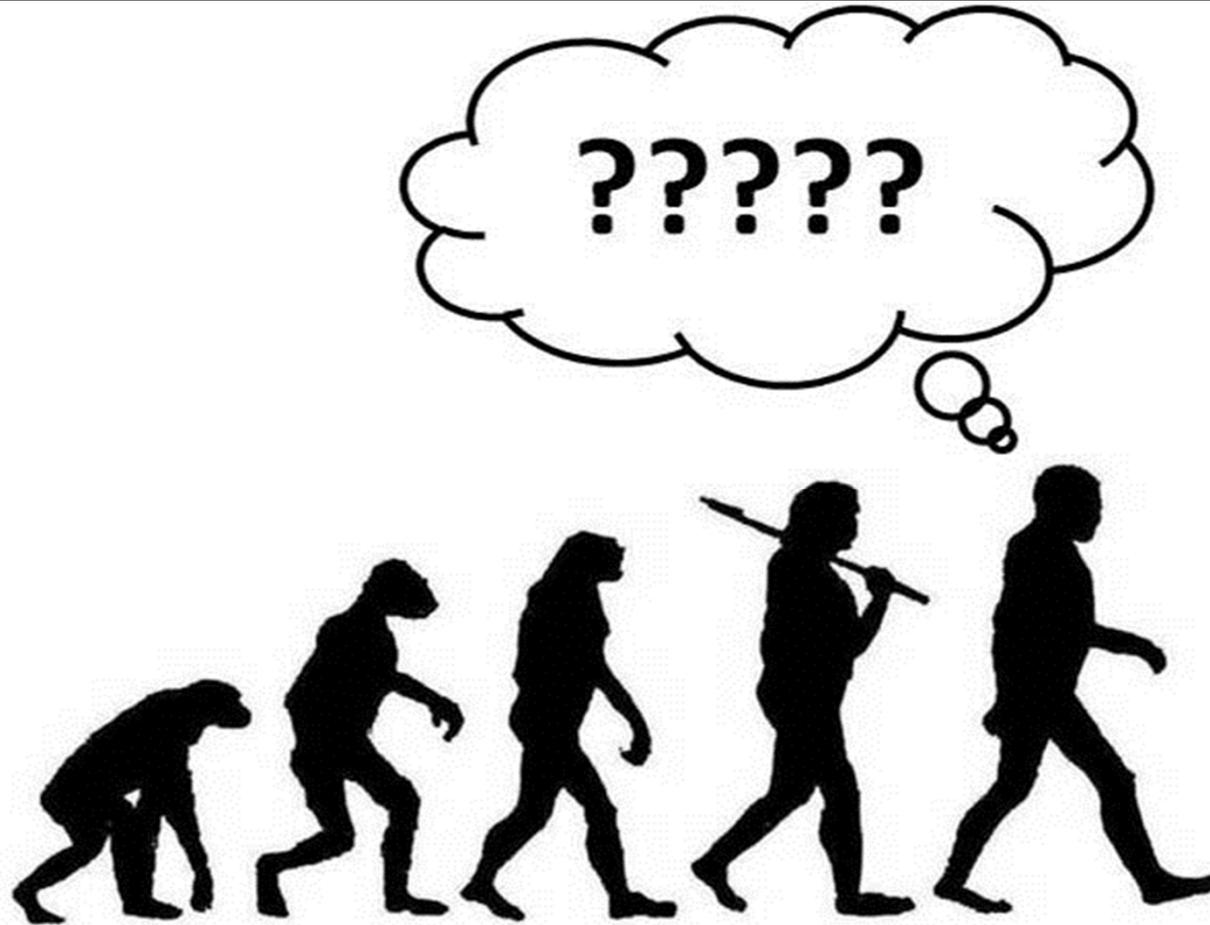
**Carolina Ciacci**  
**Gastroenterologia**  
**Università di Salerno**

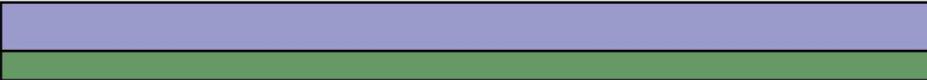


## The Fertile Crescent

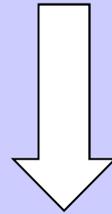








# Celiachia



**Unica malattia autoimmune  
di cui si conosce l'agente  
patogeno: il glutine**



# epidemiologia

---

- in aumento esponenziale
  
- Genetica o ambiente?
  - glutine o agente patogeno
  - Tempi e modi di esposizione
  - mortalità



## ma la celiachia è in aumento?

---

- 9000 sieri raccolti 1948-54 0,2%
- 5500 > 50 anni 1995-2003 0,9%
- 7700 sieri < 50 anni 2006 0,8%

# Condizioni socioeconomiche

- Ricca Finlandia vs povera Karelia (Russia)
- 1988 bambini finlandesi vs 3654 kareli
- Celiachia 1,4 % vs 0,6 %



Kondrashova, A. et al.

Lower economic status and inferior hygienic environment may protect against celiac disease. *Ann. Med.*2008

# UNA NUOVA SFIDA

---

**LA BIOPSIA si o no?**





## La celiachia

---

- ❖ **Autoimmune**
- ❖ **Diffusa**
- ❖ **Si conosce l'antigene**

***PERCHÉ CONOSCERLA MEGLIO  
È IMPORTANTE?***



**Pannelli solari**

**Pannolini per infanzia e assorbenti**

**Goretex**

**Cibi Liofilizzati**

**Motori turbo**

**Pneumatici di nuova generazione**

**Fibre ottiche**

**Computer**

**Telefoni cellulari**

**Ecografi**

**TV digitale**

**Mute da sub**

**Laser in medicina**

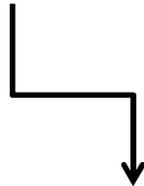
**CD-rom**

**DVD**

# Spettro della sensibilità al glutine

---

- ★ Celiachia
- ★ allergia al frumento
  - sensibilità al glutine



1. Caratterizzare la patologia sulla base dei sintomi e dati di ricerca
2. dimostrare che davvero esista



## Allergia al nickel



Nickel nei cibi aggrava dermatite e/o scatena sintomi gastrointestinali e non

quanto

come ? **In quanti**

Aringhe	Lenticchie
Asparagi	Mais
Avena	Margarine
<b>Biscotti</b>	Marmellata (controllare l'etichetta per l'eventuale presenza di grassi)
<b>Brioche</b>	<b>Merendine industriali</b>
Cacao	Miglio
Caramelle	Olii/grassi idrogenati e non idrogenati
Cibi in scatola	Ostriche
Cioccolato	<b>Pan carrè</b>
Cipolla (se usata solo per insaporire va bene)	<b>Pane all'olio</b>
<b>Crackers</b>	<b>Pane integrale</b>
<b>Crostini</b>	<b>Pasticcini</b>
Dadi da brodo (tutti, anche vegetali)	Patatine fritte
<b>Fette biscottate grissini</b>	Pera
<b>Focaccia</b>	Polenta
<b>Fritti</b>	Pomodoro
Frutta secca	Pop corn
Funghi	Prugna
Gelato industriale	Rabarbaro
Grano saraceno	Snacks
Grassi cotti (con qualsiasi tipo di olio)	Spinaci
Grassi vegetali idrogenati/non	<b>Torte</b>
<b>Kiwi</b>	Uva passa



- Intolleranze alimentari  
Circa 969.000 risultati (0,10 secondi)
- Food intolerance  
Circa 15.700.000 risultati (0,62 secondi)



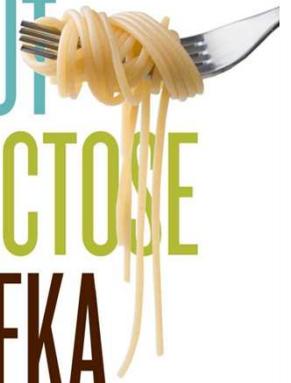
# You Are What You Eat





DOES YOUR DOG HAVE  
**allergies?**

**THE INTOLERANT  
GOURMET: GLORIOUS  
FOOD WITHOUT  
GLUTEN & LACTOSE**



**BARBARA KAFKA**

300 Recipes for Every Day and Every Need

# ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

## test non convenzionali

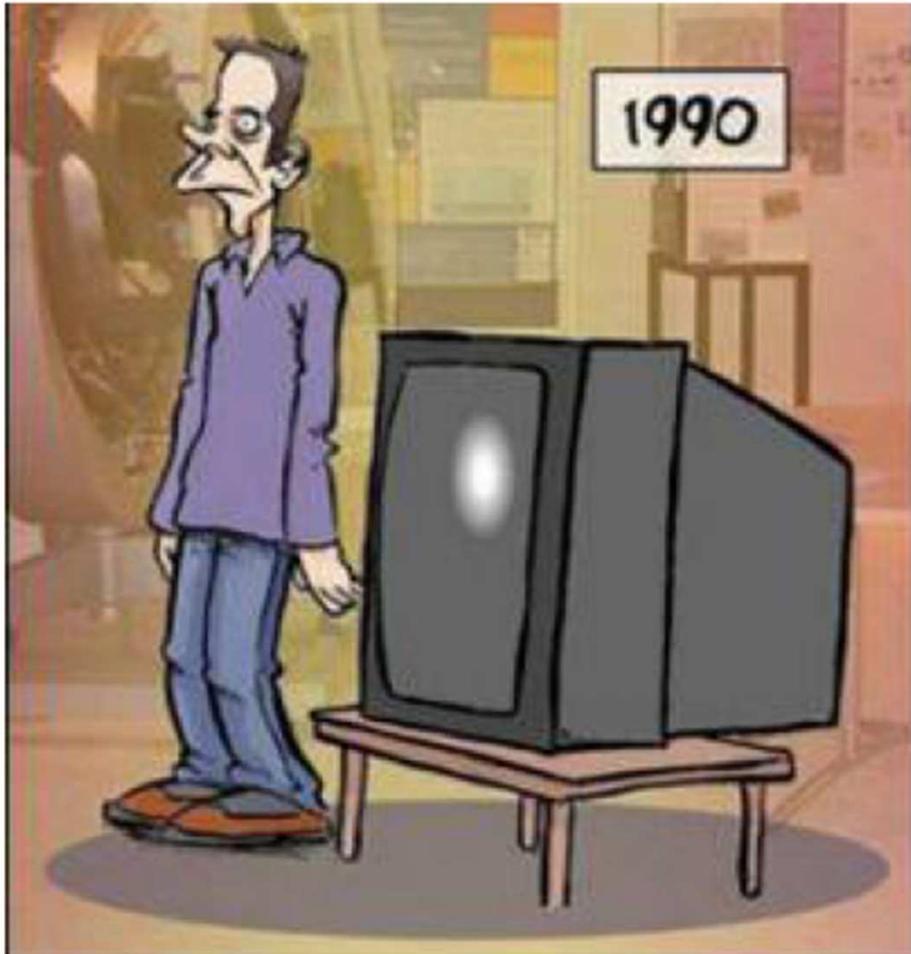
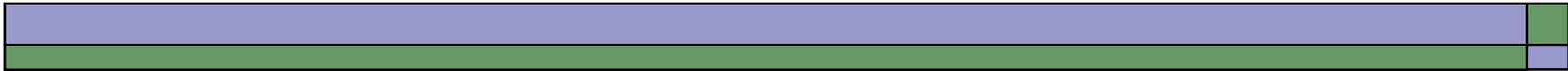
- 
- **Metodi alternativi** proposti per la diagnosi di intolleranze e talvolta di allergie.
  - le evidenze scientifiche di validità sono poche e controverse.

❖ **Cito Test**

❖ **Test DRIA**

❖ **Test EAV**

❖ **York test o foodSCAN 45 o 90 alimenti**





# Centro di Immunologia Gastrointestinale (IgI)

Gastroenterologia dell'UniSa

**San Giovanni di Dio e Ruggi d'Aragona  
Salerno**

**CUP 089 672104**

