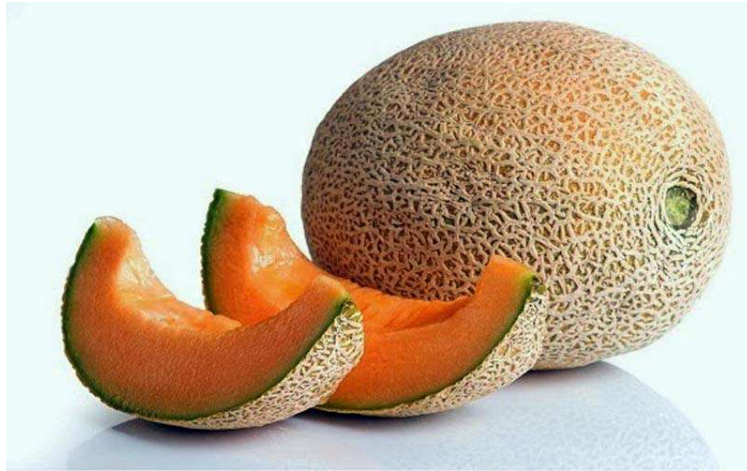


ALLERGIA AL MELONE (CUCURBITACEAE)



Nella stagione estiva il consumo del melone (*Cucumis melo*) rappresenta una antica e piacevole consuetudine che viene rinnovata ogni anno. Purtroppo esistono anche casi di reazioni allergiche a questa frutta, con edema delle labbra e della bocca che si manifestano immediatamente o al massimo entro una mezz'ora o un'ora dal contatto con l'alimento. Possono comparire anche altri sintomi, come orticaria diffusa o diarrea, ma di solito non si osservano sintomi più gravi.



Molto spesso queste reazioni sono dovute a una cross reattività con allergeni pollinici ai quali il soggetto era già sensibilizzato. Secondo alcuni autori, in questi soggetti si riscontra una maggiore percentuale di asmatici e vi è recentemente un incremento nella frequenza di sensibilizzazioni a pollini arborei (come l'olmo) e la composite (ambrosia). Possono anche entrare in gioco allergia nei confronti di altri tipi di frutta non correlate, come la pesca.

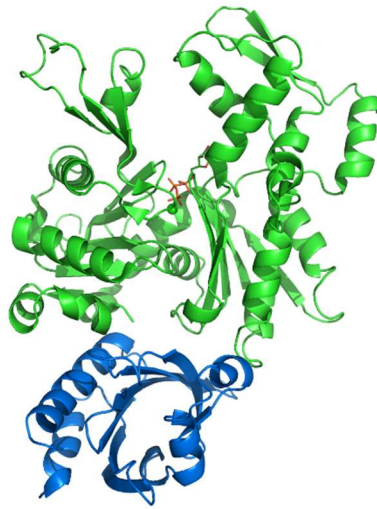


Un'altra delle cause che possono essere responsabili di queste reazioni sono le profiline, che sono dei panallergeni assai presenti nel regno vegetale. Molte reazioni allergiche alla frutta sono dovute alle profiline che sono condivise dai pollini degli alberi e delle piante infestanti, oltre che nella frutta. Circa un terzo delle allergie da polline sono dovute alle profiline e questi stessi soggetti possono manifestare sintomi dopo aver mangiato non solo il melone, ma anche l'anguria, gli agrumi, pomodori e banana. Il soggetto allergico alle profiline spesso presenta skin prick test positivi nei confronti degli estratti di graminacee e/o betulla, ma anche della parietaria, dell'olivo e delle composite.



Le profiline sono una famiglia di proteine presenti in tutte le cellule eucariotiche delle piante dei funghi, dei protozoi, degli animali e dei virus. Una delle loro attività è quella di governare la polimerizzazione della actina, catalizzando lo scambio di nucleotidi e la aggiunta di monomeri ai filamenti di actina. Di solito le profiline rappresentano gli allergeni minori dei pollini, in quanto sensibilizzano meno del 50% degli allergici a una determinata specie. Possono invece, rappresentare degli allergeni maggiori (ovvero sensibilizzano oltre il 50% dei pazienti) in alcuni alimenti allergenici di origine vegetale. La prevalenza di sensibilizzazione oscilla tra il 20 e il 30% nei soggetti allergici alla betulla, alle graminacee e all'ambrosia. Siccome le profiline sono presenti nei pollini di numerose piante, ma anche in numerosi alimenti di origine vegetale, una

sensibilizzazione allergica verso una profilina, a causa della elevata similitudine tra le diverse profiline, può portare di cross-reattività tra parecchi pollini alimenti. Questo fenomeno è molto frequente.



Forniamo, di seguito, una tabella in cui sono esposte le più frequenti cross reattività tra pollini e vegetali.

POLLINI	ALIMENTI
Graminacee	Melone, anguria, agrumi, pesca, albicocca, ciliegia, prugna, pomodoro, kiwi, patata, melanzana, mela, arachidi, mandorla.
Parietaria	Melone, ciliegia, basilico, piselli, more di gelso, ortica.
Olivo	Olive.
Artemisia e Ambrosia	Melone, anguria, banana, zucca, sedano, camomilla.
Betulla	Pesca, mela, albicocca, lampone, fragola, nespola, ciliegia, banana, noce, nocciola, mandorla, arachidi, pistacchio, sedano, patata, finocchio, carota.
Nocciolo	Melone, anguria, banana, zucca, sedano, camomilla.