

COSA SI INTENDE PER CROSS REATTIVITÀ



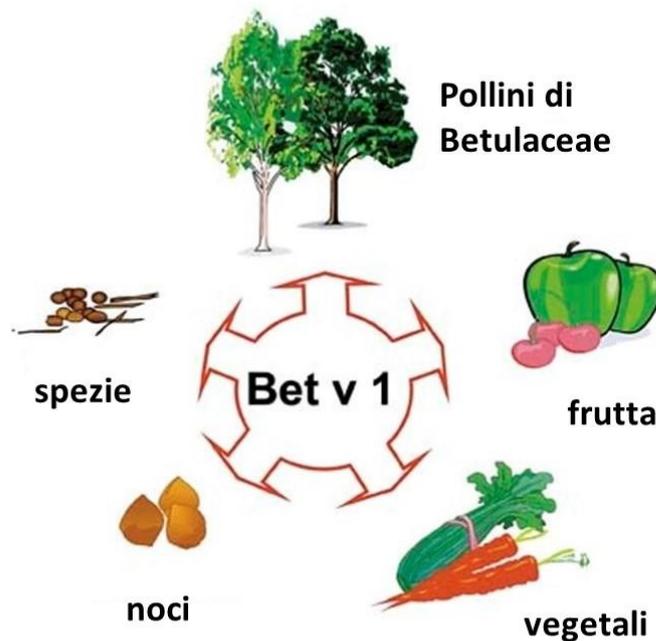
Adesso che è arrivata la primavera l'atmosfera si caricherà di pollini. Coloro che soffrono di allergia lo sanno bene: inizieranno ad avere occhi irritati con lacrimazioni, a starnutare, tossire e accusare prurito. Ma non basta. Una discreta percentuale di soggetti allergici potrà accusare qualche problema a tavola a causa delle cosiddette “**cross-reattività**” o reattività crociate.

Questo è il fenomeno per cui sostanze diverse, aventi molecole antigeniche comuni, possono provocare sensibilizzazioni e reazioni crociate tra di loro. Tra pollini diversi, tra cibi vegetali differenti tra di loro, ma anche tra pollini e cibi vegetali.

Bet v 1, l'allergene maggiore del polline della betulla, e i suoi omologhi, presenti in altri pollini e alimenti vegetali, è il maggiore responsabile di questi fenomeni. Gli omologhi di Bet v 1 sono l'allergene maggiore dei pollini delle Fagales e inducono sintomi respiratori nel periodo invernale primaverile (**rinocongiuntivite e/o asma**). Altamente cross-reattivi, possono indurre sintomi prolungati per la coesistenza di specie a diverso periodo di pollinazione nella medesima regione, e causare sintomi anche dove la betulla non è presente.

Gli omologhi di Bet v 1 sono presenti anche in diversi alimenti vegetali e possono frequentemente indurre sintomi da ingestione, lievi nella grande maggioranza dei casi (**Sindrome Orale Allergica**) Sono poco resistenti al calore e alla digestione gastrica. Il grado di cross-reattività è maggiore per alcuni alimenti appartenenti alla famiglia delle Rosaceae (**mela, pera** ecc.) e per la nocciola e minore per altri, come le Apiaceae (**sedano, carota**). I prick test per la betulla e per alcuni vegetali e contemporanea negatività per la

profilina. La diagnosi di certezza si fonda sulla ricerca delle IgE specifiche per le singole molecole (ove disponibili) mediante CAP system e ISAC o Alex microarray.



Pertanto, è un la cross reattività è un fenomeno complesso di ampia diffusione. Ad esempio, un polline appartenente alla specie della Betulla può cross reagire con un polline della specie del Nocciolo oppure anche di specie delle fagacee, ma il polline della Betulla può cross reagire anche con il frutto della mela o della pesca, o altri ancora.

Chi soffre di allergia ai pollini dovrebbe, quindi, stare attento non solo a quello che respira ma anche ai cibi che assume. L'allergia al polline, infatti, tra il 10-20 % dei casi, può essere scatenata anche dalla frutta e dalla verdura.

In questo caso le **cross-reattività** che si manifestano con le cosiddette **SINDROMI ORALI ALLERGICHE** determinate dal contatto con alcuni alimenti vegetali. In questi casi i sintomi si presentano dopo pochi minuti dal contatto e solo nei pazienti che soffrono di allergia a determinati pollini.

I sintomi che compaiono sono i seguenti:

- prurito al palato;
- gonfiore alle labbra;
- edema alla glottide;
- manifestazioni cutanee e respiratorie (come l'asma bronchiale).

La cross-reattività più frequente è senza dubbio quella tra **mela e betulla**, che si osserva in circa il 30% dei pazienti allergici al polline dell'albero. La pesca è il frutto che più frequentemente cross reagisce con il polline di Betulla e con altre specie di frutta.



È QUINDI OPPORTUNO, IN CASO DI DETERMINATE ALLERGIE, EVITARE ALCUNI ALIMENTI?

Anche nel caso di queste allergie prevenire è sempre meglio che curare. Ecco, quindi, quali sono i casi più frequenti di cross reazioni tra i pollini e alimenti.

ELENCO DELLE PRINCIPALI CROSS REATTIVITA' TRA POLLINI E ALIMENTI VEGETALI

POLLINI	ALIMENTI
Graminacee	Mela, anguria, arancia, arachidi, kiwi, pomodoro, frumento, cereali, mandorla, pesca, pera, ciliegia, albicocche, prugna, fragola , lampone.
Parietaria	Basilico, piselli, fico, more di gelso.
Betulla	Mela, pesca, albicocca, noci, nocciole, arachidi, mandorle, pistacchio, ciliegia, banana, carota, patata, finocchio, sedano.
Ambrosia	Melone, banana.
Composite (Artemisia, Margherita e altre)	Camomilla, sedano, carote, cicoria, prezzemolo, melone, anguria, mela, banana, zucca.

A parte l'astensione da questi cibi vi possono essere altre opportunità di difesa da parte dei soggetti allergici. Negli ultimi anni, tuttavia, è stata prospettata anche una **terapia desensibilizzante**. In particolare, **l'immunoterapia per via sublinguale** ha dato risultati - soprattutto in relazione all'allergia tra betulla e gli alimenti vegetali con la quale cross reagisce. Per questa scelta occorre naturalmente rivolgersi a uno specialista allergologo.

Testo a cura di Renato Ariano, Allergologo.