

ALLERGIA ALLA NOCCIOLA.

Utilità della diagnostica molecolare.



L'allergia alla nocciola è considerata tra le prime cinque cause di reazioni allergiche al cibo.

La prevalenza all'allergia alla nocciola nei bambini è stimata tra lo 0,2, mentre per gli adulti sino al 4,5 % nelle regioni in cui un'elevata esposizione al polline di betulla o specie correlate.

La sensibilizzazione primaria alla nocciola è più comune nei bambini piuttosto che negli adulti e più spesso sviluppa reazioni severe e sistemiche alla nocciola. La nocciola può costituire un allergene nascosto, poiché è spesso impiegata nella preparazione di vari dolci. L'allergia alla nocciola (*Corylus avellana*) è spesso una conseguenza di una cross reattività con altri alberi, o presente in pazienti che presentano reazioni a contatto con altra frutta, ma può anche essere allergia autonoma. Per chiarire questi casi ci viene in aiuto la diagnostica molecolare.



Gli allergeni della nocciola sono costituiti da: Cor a 1, Cor a 8, Cor a 9, Cor a 14

Cor a 1 è una proteina PR-10, labile al calore e alla digestione. Per questo se le nocciole sono tostate non provoca reazioni. Possiede un'elevata omologia all'allergene maggiore della betulla Bet v1, con il quale esiste un'estesa cross reattività. Le reazioni da lei prodotte sono solo locali.

Cor a 8 è una LTP (Lipid transfer protein). E' resistente e stabile al calore e alla digestione. E' associata a reazioni locali ma anche sistemiche.

L'allergia alla nocciola causata da sensibilizzazione al Cor a 8 è spesso associata a

sintomi prodotti da altri alimenti che contengono LTP. Nel caso di positività nei confronti del Cor a 8 (LTP) c'è sempre da pensare a una cross reattività con la pesca (e anche a lattuga, arachidi, ciliegia e noce).

Cor a 9 è una globulina 11 S (proteina di deposito).

Cor a 14 è una albumina 2 S (proteina di deposito).

Entrambe sono stabili al calore e alla digestione. Entrambe associate a reazioni sistemiche. La sensibilizzazione a queste può comparire precocemente nella vita.



Come devono comportarsi i pazienti allergici alla nocciola?

Quelli sensibilizzati a Cor a 8, Cor a 9 e /o Cor a 14 dovrebbero evitare di ingerire le nocciole sia crude sia tostate o cotte.

I pazienti sensibili a Cor a 9 e Cor a 4 dovrebbero essere studiati per allergia alle arachidi o altri tipi di noci, in quanto può presentarsi cross reattività.

I pazienti allergici e monosensibili al Cor a 1 spesso riescono a tollerare le nocciole tostate o cotte.

