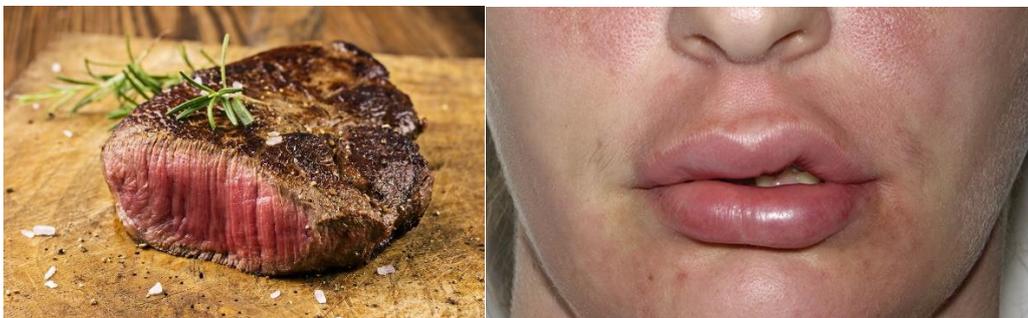


ALLERGIA ALLA CARNE



Abbiamo già trattato in precedenza, su questo sito, dell'allergia alla carne, con un articolo di Danilo Villalta che ha descritto i primi casi in Italia e ha studiato l'intera popolazione di "Tremonti" in Friuli Venezia Giulia, confermando un'alta percentuale di positività IgE anti-alpha-Gal, pari al 24,7%. L'argomento è di grande attualità e gli articoli in proposito sono sempre più numerosi. Questo nuovo modello di reazione allergica è stato descritto dapprima negli Stati Uniti d'America. Non è una reazione allergica classica ad un alimento, ma in realtà dovuto a una zecca: la Lone Star (*Amblyomma americanum*).



Il suo morso inietta nei pazienti uno zucchero, l'alpha-gal, stimolando il sistema immunitario a produrre una gran quantità di anticorpi immunoglobuline E, gli anticorpi responsabili delle reazioni allergiche. Poche settimane più avanti se la stessa persona mangia carne rossa, carne di manzo, maiale o agnello, dopo alcune ore compare orticaria, edema del viso e ipotensione arteriosa. Nei casi più gravi, anafilassi. Il meccanismo che mette in moto la reazione è la sensibilizzazione all'alfa-gal in seguito

al morso di zecca, con iperproduzione di IgE specifiche. Anche in Italia, in quelle zone montuose o rurali, dove le zecche sono endemiche, può presentarsi questa allergia. Per fortuna di solito se non si viene ripunti da una zecca la reazione tende ad attenuarsi sino a scomparire. Altrimenti i soggetti che ne soffrono sono costretti ad una dieta vegetariana perenne.



La conoscenza di questa nuova sindrome α -Gal ha fatto luce su caratteristiche fondamentali e, in alcuni casi, recentemente apprezzate, della malattia allergica, tra cui la consapevolezza che le reazioni mediate da IgE possono essere non solo immediate ma anche ritardate di diverse ore e non necessariamente dipendono solo dall'assunzione di carne. Difatti, c'è ora una maggiore attenzione alle reazioni allergiche in questi pazienti nei confronti di alcuni farmaci che possono contenere alfa-gal. Si tratta della **presenza nei farmaci** di sostanze inattive che fanno parte del processo di produzione o preparazione come la *gelatina* o *l'acido stearico*. Indubbiamente la maggiore conoscenza di questa sindrome ci permetterà in futuro di valutare in maniera più approfondita reazioni che un tempo finivano per passare non diagnosticate.

Renato Ariano

BIBLIOGRAFIA

What Does a Red Meat Allergy Have to Do With Anesthesia? Perioperative Management of Alpha-Gal Syndrome. Dunkman WJ, Rycek W, Manning MW. Anesth Analg. 2018 May 25.

Meat allergy and allergens. Wilson JM, Platts-Mills TAE. Mol Immunol. 2018 Apr 20.