

ALLERGIE AUTUNNALI

Malgrado l'opinione corrente ritenga che le allergie da pollini siano attive solo in primavera, occorre considerare che anche in autunno sono presenti manifestazioni allergiche da pollini, spesso non trascurabili. Pollini da non dimenticare sono quelli della famiglia delle Urticacee (la famigerata Parietaria), delle Composite (non solo Artemisia e Ambrosia, ma anche girasoli, margherite, crisantemi e molti altri di solito misconosciuti), le graminacee (soprattutto quando le giornate sono ancora calde e non piove).



È noto che la Parietaria ha un duplice picco di impollinazione. Il primo è in primavera e il secondo, meno elevato, in autunno, con maggiore diffusione di granuli pollinici nelle ore più calde della giornata. La sua caratteristica è quella di scatenare anche crisi di broncospasmo che inizialmente possono essere sottovalutate.



Parietaria judaica

Tra le Composite artemisia e ambrosia sono bene note ma sono associate, nella loro allergenicità di famiglia, da molte altre erbe, solitamente non ritenute allergizzanti come Tarassaco, Helianthus, Margherita, Girasole, Piretro, Cartamo, Masticogna.



Helianthus

Accanto ai pollini, in autunno assumono molta rilevanza le spore fungine, che possono essere presenti anche a livelli critici sia in ambienti all'aperto (sugli alberi, gli ortaggi, frutta fresca e secca), sia in ambienti chiusi e umidi (mura e piscine coperte, palestre). Le specie più importanti sono l'alternaria, l'aspergillus, il cladosporium che possono raggiungere valori anche molto elevati.



Spore di Cladosporium

L'alternaria, inoltre, è particolarmente pericolosa perché può procurare crisi di asma severe. Le spore delle muffe si possono trovare anche in ambienti domestici, come gli unificatori, nelle macchie di umidità delle pareti, nelle cucine domestiche che sono in genere la zona con più elevata umidità relativa della casa. Anche penicilli e aspergilli si sviluppano in situazioni di umidità relativa superiore al 50% su pareti, tappezzeria, moquette, tappeti. Occorre, poi, ricordare che tra i miceti esiste una vasta cross reattività per cui, chi si sensibilizza ad uno di questi può in seguito sviluppare reazioni allergiche anche nei confronti di altri miceti.

Non si possono, inoltre, in autunno, trascurare anche le allergie alimentari in quanto maturano in questo periodo parecchi frutti che possono diventare allergenici per chi li assume. In primis tutta la frutta secca a guscio (noci, nocciole, mandorle, ecc.) e le arachidi che sono Leguminose e che possono provocare assai frequentemente crisi allergiche. Anche il kiwi, che è una bacca commestibile viene raccolto in ottobre e viene commercializzato in novembre e può provocare allergie e intolleranze

alimentari. Non dimentichiamo, poi, i cachi, l'uva, i fichi e le castagne a produzione autunnale ed anche questi potenziali cause di sintomi allergici.



Kiwi

Ricordiamo infine le cross reattività tra pollini ed alimenti per cui soggetti allergici al lattice possono accusare sintomatologia quando mangiano nocciole, arachidi, kiwi, castagne, uva e fichi.



Mandorle

Ancora i soggetti allergici a betulla o a graminacee possono presentare crisi allergiche dopo aver assunto kiwi e mandorle. Questa sintomatologia insorge in quanto in questi alimenti sono presenti allergeni comuni con quelli dei pollini ai quali questi soggetti sono sensibilizzati. Una conoscenza di queste cross reattività può essere molto utile ai soggetti allergici.

Renato Ariano