

ALLERGIA ALIMENTARE ALLA CARNE



La sindrome alfa-gal, recentemente identificata, è un'allergia alimentare alla carne rossa. La malattia inizia per lo più a seguito di un morso di una zecca carnivora che trasmette all'uomo uno zucchero chiamata galattosio-alfa-1,3-galattosio o alfa-gal. Ne consegue che alcuni individui che sono stati punti dalla zecca e predisposti alle allergie producono anticorpi IgE nei confronti dell'alfa-gal e di conseguenza, essendo sensibilizzati quando si alimentano con carni rosse che contengono questo allergene manifesteranno delle reazioni allergiche.

La sindrome alfa-gal è stata descritta inizialmente negli Stati Uniti, dove dipende dal morso della zecca *Ambliomma Americanum* ma la sua presenza è stata confermata anche in Europa, Australia e Asia, dove altri tipi di zecche sono responsabili di questa sindrome.



Questa allergia inizia in genere dopo che il soggetto è stato punto da una zecca che gli ha trasmesso l'alfa-gal, una molecola di zucchero presente nella maggior parte dei mammiferi. Questo contatto iniziale può innescare una risposta immunitaria che, in caso di esposizione successiva, dopo il consumo di carne rossa (ad es. manzo, maiale, agnello, coniglio, cavallo, capra, cacciagione); interiora (ad es. intestino, cuore, fegato, reni) e altri prodotti derivati dai mammiferi. Nella sindrome alfa-gal, i **sintomi** in genere non compaiono immediatamente dopo il pasto ma da tre a sei ore dopo. Si può avere prurito, orticaria, edemi del labbro, lingua e gola o degli arti; asma; rinite; nausea, vomito con crampi addominali. E' possibile l'insorgenza di una reazione grave, tipo shock anafilattico.

La sindrome va sospettata nelle persone che hanno reazioni allergiche o anafilattiche frequenti ma che non risultano sensibili ai comuni allergeni alimentari. Dato che i sintomi non sono immediati il rapporto con l'ingestione di carne rossa non è evidente e può quindi non essere rilevato.

Altri **alimenti a rischio** sono dadi da brodo, sughi confezionati, aromi di prodotti preconfezionati, estratti di carne utilizzati nei condimenti, latticini (ad esempio latte,

formaggio, yogurt, burro), tonno in scatola (se contaminato da delfino o balene), pollo o pesce cotto su una griglia contaminata da carne rossa, budello di rivestimento delle salsicce di maiale, grasso di maiale (utilizzato per la cottura e spesso presente in prodotti da forno e hamburger di capriolo) e strutto. Invece, pesce, rettili e uccelli in genere non contengono alfa-gal.



Anche la gelatina derivata dal collagene della pelle o degli zoccoli di grandi mammiferi può comportare problemi. Difatti, la maggior parte dei pazienti allergici alla carne rossa è sensibile alla gelatina, presente in caramelle o altri dolci oppure presente in compresse, capsule, supposte e prodotti dolciari.



Anche se rari, esistono casi clinici di **reazioni da contatto** con shampoo, protesi a base di collagene, suture con filo di origine animale e lenti a contatto prodotte con collagene. I pazienti con anticorpi correlati alla sindrome alfa-gal possono avere reazioni anche al trattamento antitumorale cetuximab.

La **diagnosi** può essere fatta con le cutireazioni direttamente con vari tipi di carni rosse o meglio con la conferma della presenza di IgE specifiche nei confronti di alfa gal. È disponibile un test per le IgE specifiche (*ImmunoCap*) che utilizza molecole ricombinanti dell'alfa gal.

La prevenzione della sindrome Alfa-Gal si basa nell'evitare l'alimentazione con carni rosse.

Non esiste per ora un trattamento desensibilizzante, ma probabilmente ci sarà in futuro, dato che recentemente sono stati descritti dei casi che hanno risposto molto bene a un trattamento desensibilizzante sperimentale.

Alcuni farmaci contenenti enzimi digestivi (gastrici o pancreatici) di origine suina, e che contengono alfa-gal, possono scatenare sintomi, sia pure lievi, nei soggetti sensibilizzati.

Renato Ariano