

Alla Famiglia Piasinteina un convegno sulla celiachia: «Più di 148mila casi in Italia»

Bozzoni: «La celiachia è molto diffusa in Italia: sono 148.632 i "diagnosticati" mentre 600mila sono i "presunti" celiaci»



<http://www.ilpiacenza.it/cronaca/alla-famiglia-piasinteina-un-convegno-sulla-celiachia-piu-di-148mila-casi-in-italia.html>

Cause, effetti, realtà e conoscenze che si accompagnano alla celiachia sono stati argomenti trattati dalla dottoressa, biologa e nutrizionista Maria Elisabetta Bozzoni alla Famiglia Piasinteina che ha ospitato nella propria sede la prima conferenza del programma 2016 del Comitato Piacentino della Dante Alighieri.

«La Celiachia - ha esordito la relatrice - non è una malattia nel senso medico del termine ma una condizione dell'organismo. Molto diffusa in Italia (sono 600.000 i "presunti" celiaci, 148.632 i "diagnosticati" ufficiali), la celiachia è una cronica sofferenza intestinale da lesioni della mucosa e da conseguente alterazione della funzione di assorbimento nutrizionale. La causa è l'insofferenza alla "gliadina" del glutine di una varietà di cereali di comune uso (si pensi al frumento). Sintomi premonitori possono essere mal di testa frequenti, afte, alopecia, discromie e irregolarità dello smalto dentale, diarree reiterate e non giustificabili, astenia muscolare e immotivata stanchezza, irragionevole depressione. Sono situazioni alle quali una tempestiva diagnosi può opporre rimedio (non guarigione, essendo la celiachia di natura "genetica"), consentendo una serena convivenza ed evitando peraltro il rischio di degenerazioni cancerogene (soprattutto esofagee e intestinali)».

«La terapia è "dietetica" - continua Bozzoni - consiste in una nutrizione alimentare assolutamente priva di glutine. Sono in corso ricerche scientifiche, riguardo ad un vaccino e ad una pillola: vi sono speranze, ma lo stadio è ancora a livello di ricerca. Diversa dalla celiachia è invece l'"intolleranza" a cibi, la quale non ha natura "genetica". Essa è spesso dovuta al mutamento dell'alimentazione sotto spinte industriali con l'uso di cibi costruiti con elementi assai raffinati, ma "lontani dalla natura". Inoltre non è esente da responsabilità la sovraesposizione al glutine, dovuta all'esigenza dell'industria alimentare di far lievitare o conservare i prodotti. Da questa intolleranza comunque si può venir fuori, ma sempre attraverso un'adeguata alimentazione rispettosa degli elementi "naturali"».

C'è stato un interesse notevole da parte del numeroso pubblico che ha avuto modo di interagire con Bozzoni ponendo numerose domande alle quali sono seguite esaurienti delucidazioni. Tra le curiosità emerse, il fatto che la celiachia esiste almeno dal 250 a.C. scoperta da Areto di Cappadocia, che nel primo secolo d.C. dal medico Celso fu definita "malattia diarroica", nel 1856 che l'inglese Francis Adams definì "celiaci" (con evidente derivazione terminologica dal soprarichiamato Celso) coloro che erano affetti da tale "status" dell'organismo.