



caratteristiche genetiche di ambiente e stile di vita che interessa oltre 10 milioni di italiani con reazioni avverse al cibo che manifestano allergie ed intolleranze.

Quello delle reazioni avverse al cibo, allergie ed intolleranze è un argomento che interessa oltre il 25% della popolazione italiana. E' un tema di grande attualità anche perché correlato dalla legittima domanda di migliaia di pazienti che stanno sperimentando nuove allergie e sensibilità alimentari anche quale conseguenze postume della SARS-COV 2 e delle sue varianti, o dei vaccini, o dei farmaci utilizzati che possono aver scatenato in molti casi reazioni immunitarie eccessive ed aver provocato tempeste infiammatorie con ipersensibilizzazione immediata tale da provocare malattie a carico della pelle, dei polmoni, dei reni e dell'intestino i cui meccanismi generanti sono simili a quello delle allergie. Infatti un indebolimento del sistema immunitario causato da SARS-COV 2 o dalle sue varianti o dai virus stagionali influenzali o da vari fattori epigenetici può produrre su centinaia di migliaia di persone nuove allergie ed intolleranze in particolare verso alimenti contenenti glutine o con lattosio, o nichel o da metalli pesanti presenti in molti cibi che possono far sviluppare sintomi cutanei, gastrointestinali, respiratori che sovrapponendosi alle infezioni ricorrenti rendono complessa la qualità della vita di milioni di pazienti. Lo afferma Augusto Sannetti Direttore Scientifico dell'Istituto di Ricerca "Human Probiomics Care" e neo Presidente della "Società Scientifica Italiana Eduazionale di Medicina di Precisione" a margine di un importante convegno scientifico che si è tenuto recentemente a Roma organizzato dalla "Associazione Ospedale e Territorio" dove un Work Team di esperti di fama Internazionale ha discusso il tema di effettiva attualità riguardante "Le reazioni avverse al cibo: allergie ed intolleranze". La personalizzazione delle cure è un obiettivo prioritario della Medicina di Precisione, precisa ancora Augusto Sannetti infatti negli ultimi anni grazie alle innovazioni sviluppate nel campo della biologia molecolare, della genetica, della epigenomica, nutrigenomica e farmacogenomica, sono stati fatti passi determinanti per definire diagnosi corrette ed utilizzo di terapie personalizzate efficaci e sicure rese possibili anche grazie alla più approfondita conoscenza del Microbioma Umano e dei meccanismi di regolazione di trasporto e di interrelazione tra microrganismi, batteri, virus, in correlazione con i loro geni e in relazione con i geni dell'ospite che attraverso micronutrienti e molecole endogene sono in grado di modulare attraverso il sistema immune l'espressione genica rispetto alle infezioni. Michele di Stefano Gastroenterologo Professore presso l'IRCCS Policlinico San Matteo di Pavia ha presentato un'interessante Up Date di studi e ricerche sui fattori che determinano e sviluppano intolleranza al lattosio, celiachia e gluten sensitivity e gli effetti tossici sul microbiota e sulla barriera intestinale prodotti dal nichel o da molecole spazzatura e dai metalli

Salute - Medicina di precisione e reazioni avverse al cibo: allergie ed intolleranze

Roma - 03 mar 2023 (ADV) **Medicina di precisione approccio emergente per la prevenzione e trattamento delle malattie che tiene conto della variabilità individuale a livello di**

pesanti. Una lettura magistrale di Giovanni Sarnelli Docente in Gastroenterologia dell'Università di Studi di Napoli Federico II autorevole membro della Società Italiana di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva ha sviluppato e argomentato le complessità e le funzioni della barriera intestinale e le relazioni con il microbioma umano e i fattori che alterando la permeabilità intestinale determinano disturbi funzionali e patologie complesse correlate. Giovanni Sarnelli ha presentato inoltre nuovi modelli di diagnosi e approcci terapeutici in grado secondo i canoni della Medicina di Precisione attraverso l'utilizzo di complessi farmacogenomici come il GenesiDol di controllare i processi di neuroinfiammazione e di neurodegenerazione utili per modularne farmacologicamente e bioterapeuticamente sia la fase acuta che cronica del dolore neuropatico che si può manifestare in molte malattie che coinvolgono i distretti gastroenterologico, cutaneo, uroginecologico e neurologico del Microbiota Umano. Prospettive ed approcci terapeutici nutrigenomici e farmacogenomici verso l'allergia al nichel e le varie forme di intolleranza al lattosio e al glutine sono stati oggetto della discussione scientifica promossa dagli esperti del Work Team Report. Alessandro Zaccagna dermatologo Responsabile dell'Unità operativa di dermochirurgia oncologica dell'IRCCS di Candiolo di Torino ha approfondito gli specifici aspetti e gli approcci emergenti utili in campo dermatologico presentando gli incoraggianti risultati clinici e terapeutici di un nuovo complesso molecolare denominato Chelanik 28 di grande prospettiva anche in caso di dermatiti e infezioni della cute e di eritemi e lesioni della pelle. Francesco Pagano Ricercatore a contratto dell'Istituto di Ricerca Human Probiomics Care ha approfondito gli aspetti genetici ed immunologici e in collaborazione con Sara Rurgo Medico Chirurgo Nutrizionista presso l'Università Federico II di Napoli hanno analizzato gli aspetti nutrizionali e hanno presentato interessanti relazioni sulle manifestazioni extra cutanee dei sintomi causati dalle allergie al nichel, dalle intolleranze al lattosio e al glutine, soffermandosi sui protocolli e modelli di profilassi e cure efficaci sostenibili in caso delle più frequenti reazioni avverse derivanti dall'assunzione quotidiana dei cibi. Le relazioni e discussioni proposte dagli esperti, i relativi commenti e approfondimenti animati dai discussant e dai tanti professionisti di settore intervenuti al XXIII Work Team Report Nazionale "Reazioni avverse al cibo: Allergie ed Intolleranze" di Roma hanno consentito di proporre reports, suggerimenti e consigli di utilizzo pratico anche di nuove molecole e complessi molecolari di natura endogena parte integrante dei sistemi biologici dell'essere umano definiti Nutrigenomici/Farmacogenomici come il GenefilusF19 e Digesì9000 recentemente resi disponibili sul mercato italiano attraverso il canale della distribuzione in farmacia. I Nutrigenomici e i Farmacogenomici presentati, sottoposti all'attenzione dei medici di famiglia e degli specialisti di settore, sono stati percepiti dal numeroso auditorium essere utili per l'attività quotidiana di tutti i medici per controllare il fenomeno e la sintomatologia delle frequenti reazioni avverse al cibo e le più comuni manifestazioni di intolleranze alimentari e delle più frequenti forme di allergie.

(ADV) Venerdì 03 Marzo 2023