



## ALLERGIE ALIMENTARI: LE REAZIONI CROCIATE



Chi è allergico a un alimento o al latte può avere un maggiore rischio di sviluppare reazioni crociate con altri alimenti della stessa natura o meno. La tabella seguente fornisce alcune indicazioni in questo senso ricavate da studi scientifici di riferimento.

SE SEI ALLERGICO A:	REAZIONE CROCIATA:	RISCHIO:	SE SEI ALLERGICO A:	REAZIONE CROCIATA:	RISCHIO:
UN LEGUME Arachide	ALTRI LEGUMI Fagioli, piselli	5%	UN CEREALE Frumento	ALTRI CEREALI Orzo, segale	20%
UNA NOCE Noce	ALTRE NOCI Anacardi, nocciole	37%	POLLINI Betulla, ambrosia	FRUTTA/ VERDURA Mela, pesca	55%
UN PESCE Salmone	ALTRI PESCI Pescespada, sogliola	50%	PESCA	ALTRE ROSACEAE Mela, ciliegia, pera	55%
UN CROSTACEO Gamberetto	ALTRI CROSTACEI Granchio, aragosta	75%	MELONE	ALTRI FRUTTI Anguria, banana, avocado	92%
LATTE VACCINO	CARNE DI MANZO	10%	LATTICE Guanti	FRUTTA Kiwi, banana, avocado	35%
LATTE VACCINO	LATTE DI CAPRA	92%	FRUTTA Avocado, kiwi, banana	LATTICE Guanti	11%
LATTE VACCINO	LATTE DI CAVALLA	4%			

Fonte: Sicherer SH, Clinical implications of cross-reactive food allergens. J Allergy Clin Immunol 2001; 108: 881-90

BAHANASTUDIO.IT

### L'allergia crociata deve essere provata

La presenza di allergia verso un alimento non implica necessariamente che si debba manifestare una reazione contro altri alimenti della stessa famiglia. Per esempio meno del 5% dei bambini allergici all'uovo reagisce clinicamente alla carne di pollo (non mostrato nella tabella) anche in presenza di test cutanei e/o RAST positivi e solo il 10% dei soggetti allergici al latte vaccino non può assumere carne di manzo o vitello. Da ciò deriva una riflessione importante ovvero che non è corretto estendere la dieta di eliminazione ad altri possibili alimenti in assenza di un effettivo riscontro clinico di allergia anche verso di essi che si effettua con dei test specifici. Il fenomeno della reattività crociata comunque esiste e va approfondito nel caso di dubbio. Esso deriva dal fatto che la sensibilizzazione individuale a un certo allergene presente nell'ambiente o in un alimento può comportare da parte del sistema immunitario il riconoscimento di componenti simili in altri allergeni con cui condivide una struttura simile.

### Schede correlate

[Le reazioni crociate tra pollini e alimenti »](#)

[Reazioni crociate: come si manifestano »](#)