

## ***Primo Piano - Allergie alimentari, Bambino Gesù: ecco il test che predice il rischio di reazione ai cibi***

**Roma - 04 feb 2025 (Prima Notizia 24) In 10 anni boom di allergie alimentari in Italia, ogni anno 4 morti.**

Un nuovo test sul sangue dei bambini allergici agli alimenti predice rischio e gravità delle reazioni a cui potrebbero andare incontro al contatto con determinati cibi. È il test di attivazione dei basofili, un'analisi avanzata appena introdotta nel Laboratorio per le allergie alimentari dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. Consentirà di effettuare diagnosi sicure e sempre più accurate per gli oltre 5.000 bambini e ragazzi seguiti ogni anno dal team di allergologi dell'Ospedale. “Una diagnosi tempestiva e la presa in carico specialistica possono fare la differenza nella gestione efficace della malattia allergica - sottolinea il prof. Alessandro Fiocchi, responsabile di Allergologia del Bambino Gesù - riducendo il rischio di complicanze gravi e migliorando la qualità della vita di bambini e famiglie”. Allergie alimentari, sempre più complesse Aumentano incidenza e complessità delle allergie alimentari che colpiscono bambini e ragazzi: accanto alle forme emergenti (allergia alle farine di insetti, al miele di melata o al latte di capra) si registra l'incremento di quelle già note come l'allergia alle arachidi, alla frutta a guscio e al latte vaccino. Nel dettaglio, negli ultimi 10 anni l'allergia alla frutta a guscio (nocciole, anacardi, pistacchi) è passata dal 3% all'8% dei casi pediatrici; l'allergia alle arachidi dall'1% al 6%, mentre l'allergia al latte rimane stabile a oltre il 15% della casistica, ma con una maggiore complessità di gestione, essendo spesso associata a reazioni ad altri alimenti (uova, grano, pesce). “Quelle all'arachide e al latte - prosegue Fiocchi - rimangono le allergie alimentari più pericolose, in quanto maggiormente associate a reazioni gravi e potenzialmente fatali come l'anafilassi. In Italia, ogni anno purtroppo si registrano tra i 2 e i 4 decessi per allergie alimentari, soprattutto tra i giovani sotto i 20 anni”. Una nuova strada per la diagnosi In Italia, in media, 1 bambino su 50 è allergico a uno o più alimenti e, nel 16% dei casi, in forma grave. Proprio per questa categoria di piccoli allergici all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù è stato introdotto l'innovativo test di attivazione dei basofili (BAT test), che permette di simulare in laboratorio le reazioni allergiche senza esporre il paziente a rischi. Il test si effettua “in vitro”, cioè in provetta, su un campione di sangue, simulando un test di scatenamento “in vivo”. La sua funzione è quella di isolare le cellule della risposta allergica mettendole a contatto con l'allergene e incubarle: se il bambino è allergico sulla superficie di queste cellule compaiono delle molecole che possono essere rilevate e contate. Il BAT test, che fornisce informazioni cruciali sulla potenziale gravità della risposta dell'organismo a un alimento, integra gli strumenti oggi disponibili al Bambino Gesù per valutare la presenza di un'allergia alimentare: i test cutanei (prick test), il dosaggio delle IgE nel sangue, ovvero gli anticorpi specifici che innescano la reazione allergica e il test di provocazione orale che consiste nella somministrazione di allergeni sotto la supervisione del medico,

oggi considerato il gold standard per la diagnosi di allergie alimentari.

*(Prima Notizia 24) Martedì 04 Febbraio 2025*