

Lo dice una ricerca: celiaci si diventa

Pubblicato: Lunedì 27 Settembre 2010



Celiaci non si nasce, ma si diventa. A dimostrarlo è una ricerca condotta da alcuni ricercatori italiani del Center for Celiac Research dell'Università di Baltimora. La scoperta giustifica la diffusione di questa patologia anche tra persone di età adulta o addirittura fra anziani. L'intolleranza al glutine deriva, secondo gran parte dei ricercatori, da un **consumo abbondante e pressoché esclusivo di farine estratte da grano da cultura intensiva**. Questo grano contiene glutine "tossico" che, alla lunga, può esaurire la tolleranza del nostro organismo.

I dati sperimentali rivelati in questi giorni non sono contestabili. Lo studio ha confrontato le analisi del sangue di 3500 cittadini americani, sottoposti allo stesso esame tra il 1974 e il 1989. Se nel 1974 si riscontrava un caso ogni 501, nel 1989 l'incidenza saliva a un caso ogni 219.

Questa ricerca rende ancor più evidente la necessità di saper riconoscere i sintomi della celiachia per tempo, perché potrebbe presentarsi a qualunque età. **Solo in Italia ci sono 400mila celiaci**, e non tutti ne sono consapevoli. **Nella provincia di Varese i celiaci sono a migliaia, con circa 990 iscritti all'Associazione Italiana Celiachia.** Proprio l'attività dell'AIC è fondamentale nello sforzo di sensibilizzazione dell'opinione pubblica.

Chi soffre di celiachia deve acquistare alimenti particolari, cioè privi di glutine. Il business di pasta, pane e pizza senza glutine in Italia si aggira sui **150milioni di spesa annuale**. Chi soffre di celiachia deve rivolgersi anche a ristoranti, pizzerie, pasticcerie e gelaterie particolari, attrezzate per questa esigenza e in grado di scongiurare la contaminazione con farine tradizionali.

[Qui trovate una cartina con i ristoranti, le pizzerie, le gelaterie e gli alberghi della provincia di Varese riconosciuti dall'Associazione Italiana Celiachia.](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it