Italia, 3 milioni di italiani ne soffrono, 570mila con meno di 18 anni. Cifre che si sono quasi raddoppiate nel corso degli ultimi dieci anni

3 milioni di italiani ne soffrono, 570mila con meno di 18 anni. Cifre che si sono quasi raddoppiate nel corso degli ultimi dieci anni

Allergie alimentari: dagli specialisti ecco al ristorante un decalogo per gestori e operatori

SIAIC, Società Italiana di Allergologia e Immunologia Clinica, organizza una tavola rotonda per ristoratori ed operatori del settore per sensibilizzare ed informare.

Esplodono le allergie alimentari in Italia, dove a soffrirne sono quasi **tre milioni, 570.000 con meno di 18 anni**. Cifre che si sono quasi raddoppiate nel corso degli ultimi dieci anni (fonte EAACI). Un problema che si è allargato a macchia d'olio, coinvolgendo sempre di più ristoranti e catene di fast food. Queste alcune fra le ragioni che hanno spinto la ***SIAIC, Società Italiana di Allergologia e Immunologia Clinica,*** a inaugurare una tavola rotonda **a Cagliari il prossimo 5 ottobre** dedicata alle allergie alimentari che coinvolgerà tutte le principali catene e ristoranti d'Italia.

E' pronto **un documento condiviso con le associazioni dei ristoratori,** un piano regolamentare per tutelare il consumatore e renderlo sicuro di ciò che sta mangiando, senza rischio alcuno.

"Una sensibilizzazione scientifica, ma anche umana, rivolta a tutti gli addetti ai lavori per aiutare e mettere in sicurezza l'allergico agli alimenti, per il quale può essere vitale incappare inavvertitamente nell'alimento verso il quale è allergico – spiega **Donatella Macchia, specialista allergologa P.O. Nuovo Ospedale S. Giovanni di Dio, Firenze** – *edin modo che il personale sia sensibile ed informato sulla problematica e sulle conseguenze di un servizio poco dedicato anche a questo problema. E, soprattutto, per consapevolizzare lo chef che ogni ingrediente, specialmente quello aggiunto all'ultimo momento, può essere pericoloso. A volte, infatti, in sostituzione di alcuni alimenti o spezie ne vengono usati altri, spesso per arricchire il piatto con qualcosa di cui però il cliente non è a conoscenza poiché non indicato nel menu".*

Oltre a ribadire l'importanza, a volte vitale, della massima attenzione e di una rigorosa informazione, **due i consigli, per ristoratori e per clienti**. *"I clienti devono essere consapevoli delle loro allergie* – conclude la dott.ssa Macchia, consigliera Siaic – *e cercare di scegliere alimenti abbastanza semplici, con chiare indicazioni anche delle spezie e dei vari ingredienti aggiuntivi. Per i ristoratori saranno consigliate le prime misure cui ricorrere in caso di reazioni avverse ad alimenti, sensibilizzandoli sull'importanza di un soccorso immediato con antistaminici e cortisonici, ed eventuali presidi per l'urgenza medica di cui dovrebbero essere sempre forniti tutti i luoghi pubblici".*