

NAPOLI/CRONACA

Campania, nei bambini allergie aumentate del 34% a causa del «cibo spazzatura»

Di Fabrizio Geremicca

Studio del Ceinge su oltre 105 mila bambini. I più colpiti quelli al di sotto dei 3 anni

Il consumo di cibo “spazzatura” facilita l’insorgenza delle allergie alimentari in età pediatrica. Lo prova uno studio napoletano — sostenuto dal Pnrr — svolto al Ceinge su una popolazione di 105.151 bambini della Campania. La ricerca, condotta da Roberto Berni Canani, ordinario di Pediatria e direttore del Programma di Allergologia pediatrica dell’Università Federico II e del Laboratorio di ImmunoNutrizione del Ceinge, ha rilevato un aumento del 34% dei casi di allergia alimentare nell’ultimo decennio. Questo aumento, di prevalenza, è stato tre volte maggiore nei bambini di età inferiore ai 3 anni. Gli studiosi hanno quindi cercato la causa di un incremento così rilevante e rapido dei casi. Secondo il gruppo del professore Berni Canani la risposta sta in gran parte nell’aumentato consumo di alimenti ultraprocesati, il cosiddetto “cibo spazzatura”. Alimenti a basso valore nutrizionale e ad elevato contenuto di grassi o zuccheri. Esempio classico le preparazioni industriali: merendine, snack confezionati dolci o salati, pizze e patatine surgelate, hamburger, würstel, hot dog, bibite analcoliche zuccherate, dolci elaborati, pane e focacce confezionati di serie, carni lavorate e pietanze surgelate preconfezionate.

Problemi alle funzioni immunitarie

I ricercatori del Laboratorio di Immuno-Nutrizione hanno dimostrato che questi alimenti sono in grado di alterare le funzioni del sistema immunitario del bambino favorendo lo sviluppo di allergia alimentare.

«I cibi ultra processati — spiega Roberto Berni Canani — sono molto ricchi di quello che fa male e poco o niente di quello che fa bene. Abbondano di zuccheri, sale, carboidrati e grassi idrogenati ma sono poveri di fibre, proteine, vitamine e minerali. Il loro successo dipende da altro: sono pronti da mangiare subito, al massimo dopo un veloce passaggio nel forno a microonde». Il problema è che, secondo uno studio recente condotto negli Stati Uniti, il 67 per cento delle calorie della dieta di un bambino proviene oramai da alimenti ultra-processati. «E’ una tendenza in forte crescita anche in Italia», sottolinea il ricercatore. I risultati dello studio sono stati pubblicati sulla rivista di allergologia e di immunologia clinica *Journal of Allergy and clinical immunology*.

Le valutazioni

Prosegue Berni Canani: «Abbiamo valutato comparativamente il consumo di alimenti ultraprocesati in una popolazione di pazienti pediatrici affetti da allergia alimentare e in una popolazione di bambini sani. Ebbene, il consumo di alimenti ultraprocesati era quasi il doppio nei bambini che avevano sviluppato allergia alimentare rispetto ai bambini sani. In più, con una tecnica non invasiva che permette di studiare

l'accumulo delle sostanze dannose presenti in quegli alimenti nella pelle dei bambini, utilizzata per la prima volta in età pediatrica in questo studio, abbiamo dimostrato un accumulo molto maggiore di queste sostanze nei tessuti dei bambini affetti da allergia alimentare».

Alterazioni della barriera intestinale

Poi va avanti: «Successivamente e per individuare un nesso causale tra esposizione a cibi ultraprocescati e sviluppo di allergia alimentare abbiamo condotto una serie di esperimenti su cellule umane. I risultati di questi esperimenti hanno evidenziato che i cibi spazzatura sono potenti induttori di allergia alimentare in quanto in grado di determinare severe alterazioni della barriera intestinale, infiammazione e forte risposta allergica». Ogni mese oltre 400 bambini giungono all'osservazione del Centro di Allergologia pediatrica dell'Azienda ospedaliera universitaria Federico II.

[Campania, nei bambini allergie aumentate del 34% a causa del «cibo spazzatura» | Corriere.it](#)

The screenshot shows a news article from the Corriere della Sera website. The article is titled "Campania, nei bambini allergie aumentate del 34% a causa del «cibo spazzatura»" and is written by Roberto Geremica. The article discusses a study conducted by the CeInGe research center at the Federico II University Hospital, which found a 34% increase in food allergies among children under 3 years old in Campania. The study attributes this increase to the consumption of ultra-processed foods, often referred to as "junk food". The article includes a photograph of a person's legs holding a tomato and a banana, symbolizing healthy food. The text explains that ultra-processed foods are high in sugars and fats and low in fiber, which can lead to intestinal barrier dysfunction and allergic reactions. Examples of such foods include instant noodles, fast-food burgers, and sugary drinks.