Nel numero di aprile di *Molecular Nutrition and Food Research* , rivista che si colloca al primo posto della categoria ISI Food Sciences and Technologies, è stato pubblicato uno studio sulla stima dell'esposizione alimentare a fumonisine in soggetti celiaci coordinato dalla prof.ssa Nicoletta Pellegrini e dalla dott.ssa Chiara Dall'Asta della Facoltà di Agraria dell'Università di Parma.

La celiachia è una malattia sistemica immunomediata dovuta alla sensibilizzazione a proteine alimentari - glutine e prolamine –, che colpisce soggetti geneticamente suscettibili con una prevalenza di circa l'1% nella popolazione generale. Attualmente, l'unica terapia disponibile è l'astensione permanente dal consumo di alimenti contenenti glutine derivati dal frumento, che nei prodotti dietetici destinati ai celiaci viene sostituito con altri cereali, quali mais e riso.

Lo studio, innovativo sia per la tematica affrontata sia per le metodiche applicate, è stato condotto su un gruppo di 40 soggetti celiaci e 40 soggetti sani delle provincie di Parma e Reggio Emilia. I volontari si sono sottoposti alla registrazione settimanale dei consumi alimentari allo scopo di valutare sia la qualità nutrizionale della dieta sia l'esposizione a fumonisine, sostanze tossiche prodotte da muffe cui sono particolarmente soggette le colture di mais in campo.

Nello studio è stato valutato direttamente anche il contenuto di fumonisine in 118 prodotti commerciali senza glutine, utilizzando una tecnica analitica ad alta sensibilità messa a punto dal gruppo di ricerca. Anche se, nella maggioranza dei casi, gli alimenti analizzati hanno mostrato un livello di contaminazione ben inferiore ai limiti di legge, la diffusa contaminazione dei prodotti si è riflessa in una maggiore introduzione di fumonisine nei soggetti celiaci rispetto al gruppo di controllo. Anche per ciò che riguarda l'adeguatezza nutrizionale della dieta, i risultati sono apparsi preoccupanti. I pazienti celiaci hanno mostrato la tendenza a consumare una dieta ad alto contenuto in grassi e zuccheri semplici, con una maggiore frequenza nell'introduzione di dolci e soft drink e un minor consumo di vegetali, ferro, calcio e folati.

Importanti sono le implicazioni dello studio dal punto di vista sanitario preventivo: la maggior esposizione alle fumonisine, dovuta a un maggior consumo di prodotti a base di mais, sottolinea la necessità di valutare nuovi limiti di legge europei per regolare la presenza di questa tossina negli alimenti destinati a diete particolari. Inoltre, i dati nutrizionali mettono in luce l'inadeguatezza della dieta senza glutine, che potrebbe aumentare il rischio d'insorgenza di malattie cronico-degenerative legate a squilibri nutrizionali, rimarcando ancora una volta l'urgenza di un'opportuna educazione alimentare soprattutto in soggetti sottoposti a una dieta restrittiva.

Articolo pubblicato su "Molecular Nutrition and Food Research