



## Comunicato Stampa AIPaCMeM

### Allergie e molecole: diagnosi e terapia personalizzate

(19 maggio 2010)

Nella sessione pomeridiana del **19 maggio** durante il 60° Congresso AIPaCMeM – in corso a Montesilvano (PE) fino al prossimo 21 – ha avuto particolare rilievo **il workshop della Phadia** avente ad oggetto l'utilizzo delle moderne tecniche di **diagnostica allergologica molecolare** e coordinata dal Presidente dell'AIPaCMeM **Prof. Enrico De Simone**.

In apertura sono stati affrontati gli aspetti relativi alla diagnostica di laboratorio che già oggi consente di approcciare l'allergologia molecolare con risultati ad elevata performance. *“L'allergologia molecolare consente la ricerca delle 'Immunoglobuline E (IgE)' specifiche per le singole proteine antigeniche presenti negli estratti, fornendo un profilo di sensibilizzazione accurato per ogni singolo paziente”* ha introdotto il **dr. Vittorio Sargentini**. *“Il vantaggio principale per i pazienti è sicuramente l'inedita precisione della conoscenza della specifica componente allergenica responsabile della sintomatologia in particolar modo respiratoria ed alimentare, sicuramente tra i problemi maggiormente sentiti da un numero sempre più elevato di persone”*.

Questo innovativo approccio, per la prima volta, fornisce al clinico nuovi importanti contributi decisionali sull'immunoterapia specifica da intraprendere. Ciò consentirà presto di allestire **vaccini personalizzati** per il trattamento delle più comuni forme allergiche, portando quindi a trattamenti ancora più efficaci e contribuendo a **ridurre gli effetti collaterali indesiderati** e di conseguenza i **costi indotti** (dalle terapie farmacologiche inadeguate ai costi sociali).

*“Un campo attuale di utilizzo di questa nuova tecnologia è l'allergologia alimentare in cui si è evidenziato un beneficio aggiuntivo alla classica diagnostica soprattutto per quanto concerne la previsione della persistenza dell'allergia alimentare nel tempo, un valore predittivo positivo ed inoltre un chiarimento delle multi sensibilizzazioni”*, ha spiegato la dr.ssa Paola Cesinaro Di Rocco. *“Il che vuol dire per il paziente - ha concluso l'oratrice - avere le indicazioni particolarmente esatte ed efficaci sulla dieta da adottare”*.

Grazie all'utilizzo dei moderni *data base* e alla condivisione dei saperi in rete, l'obiettivo, l'auspicio ed il vantaggio perseguito nel medio termine sarà di avere una valutazione epidemiologica su base molecolare delle allergie IgE mediate

## Precedenti Comunicati

(18 Maggio 2010)

**Nutrizione e tossicità alimentare: salubrità del cibo, benefici e patologie del vino e uve biologiche in apertura del congresso AIPaCMeM**

*Baudelaire: “il sesto senso è il buon gusto”.*

Con la sessione dedicata a **nutrizione e tossicità alimentare** si è aperto il sessantesimo congresso dell'AIPaCMeM (Associazione Italiana di Patologia Clinica e Medicina Molecolare) in corso a

Montesilvano (PE) fino al 21 maggio 2010. Il corso, coordinato dal dr. **Henos Palmisano**, ha sviluppato i rapporti tra chimica, biologia, medicina ed alimentazione spiegando come lo studio coordinato di queste discipline possa da un lato garantire la qualità e la salubrità dei prodotti e dall'altro conoscere i limiti e gli aspetti positivi dell'**agrifood italiano**, ivi compresa la bevanda nobile che è il **vino**.

*"La domanda più frequente in materia di nutrizione da parte dei consumatori è se sia sicuro ciò che mangiamo"* ha appuntato sin dall'inizio il dott. **Fabrizio Conti**, esperto di sicurezza alimentare. Ma l'analisi ha innanzitutto messo in evidenza come la percezione di ciò che sia potenzialmente rischioso non corrisponda, spesso nel sentire comune, ai reali dati scientifici. Il problema, però, è fortemente sentito non solo dai singoli cittadini ma anche da parte delle strutture sanitarie e dei governi. A fronte di una dichiarata alta attenzione, i dati, illustrati dal dott. Conti, parlano di *"circa 130 milioni di persone che hanno ogni anno delle affezioni connesse alla tossicità alimentare. Con un incremento nell'ultimo decennio nei Paesi occidentali"*. Sono infatti **più di 200 malattie trasmesse tramite gli alimenti** (tra quelle tramite le infezioni veicolate da alimenti, le intossicazioni alimentari e le tossinfezioni alimentari in "sensu strictu") quindi affianco alle più famose salmonella e botulino, molte altre magari scarsamente conosciute. Per rispondere a questa esigenza sono nate una serie di regolamentazioni e protocolli internazionali (sotto la dicitura **Food Law**) volti a garantire la salubrità *from farm to fork*, ovvero dal produttore al consumatore con una serie di aggiornamenti nati anche dopo fenomeni quali il dopo crisi della diossina o BSE. Di qui la nascita dell'European Food Safety Authority per la sicurezza alimentare per vigilare sul rispetto della normativa europea nonché meccanismi quali la tracciabilità e l'etichettatura chiara e arricchita con una serie di informazioni necessarie. In ordine ai provvedimenti da prendere per ridurre al minimo il rischio, le disposizioni prevedono una regolamentazione concernente *"la gestione della temperatura, dell'umidità, la tensione di ossigeno, il PH, la composizione chimica dell'alimento correttamente gestiti possono prevenire la tossicità dell'alimento in quanto si evitano i fattori che sono legati all'habitat del germe"* ha specificato Conti.

Tra gli strumenti maggiori messi in campo internazionale, il più efficace è l'**HACCP ovvero Analisi del Rischio e dei punti critici di controllo** ideato nel 1969 dalla **NASA** che consente di studiare un processo di produzione dell'alimento, i pericoli, mettere in atto le misure preventive, monitorare ed intraprendere misure preventive se mi rendo conto di essere andato fuori controllo.

Una delle novità di maggior rilievo è stata sicuramente per tutti gli operatori del settore alimentare l'adozione, oltre che le procedure HACCP, l'obbligatorietà di **controlli microbiologici almeno semestrali**.

### **Baudelaire: Una tetra stamberga diventa lussuosa come il vino come proprio fa il sole al tramonto in una giornata tenebrosa.**

La seconda parte della sessione è stata dedicata a **vizi e virtù del vino** spiegata dal dr. **Ugo Zampetti** e dal dott. **Romano d'Amario**.

Negli ultimi anni si è assistita a una flessione notevole del consumo di vino in Italia, dimezzatosi più che dimezzatosi in circa 50 anni. A fronte di ciò, però, una crescita delle patologie legate all'abuso di alcool, specie superalcolici.

*"Ma il vino rimane il migliore degli alimenti alcoolici possibili"* ha precisato in apertura il dr. Zampetti medico e sommelier.

*"Medicina, chimica ed enologia devono andare a stretto contatto per garantire la qualità del prodotto, il gusto ma anche la sicurezza alimentare e per sapere cosa ogni persona può bere e in che quantità"*, ha rilevato il dr. Palmisano a commento.

I **dati, scientifici**, hanno quindi chiarito molti dubbi degli astanti. Così dal lato degli abusi è risultato che la **mortalità dei giovani** alla guida aumenta del 14% se abbiano superato la soglia di 0.5 g/l, oggi limite legale. O come per calcolare i tempi di smaltimento (medio) sia necessaria **un'ora per bicchiere** ingerito di vino.

*"Gli effetti (negativi) dell'alcolismo possono andare dal'epatite, al deterioramento sociale, la fase psicologica della negazione e le conseguenze nei rapporti familiari e di lavoro, la demenza, il delirium tremens fino a gravi neuropatie"* ha illustrato il dr. **Zampetti**, il quale ha proseguito presentando anche il profilo medio dell'alcolista determinato spesso essenzialmente da 3 fattori: biologici (disfunzioni del sistema dopaminergico mesolimbico), psicologici e familiari.

*"Bere però, salvo particolari patologie, ed entro le dosi consigliate, ha **dei forti benefici**, oltre al valore in sé del gusto"* ha proseguito nell'illustrazione Zampetti. Quali le **proprietà antiossidanti ed antinfiammatorie**. Benefici del vino anche in relazione al **cancro** in quanto il resveratrolo del vino interferisce positivamente sull'iniziazione, la promozione e la prevenzione del cancro. Il vino rosso, in particolare, si presta anche ad essere **un ottimo vasoprotettore**. E per i diabetici, sconfessato che faccia male. *"L'effetto ipoglicemizzante dell'alcool ne garantisce un uso moderato, il cui abuso, al contrario sarebbe ipoglicemizzante generando problemi ai diabetici"*, ha proseguito l'oratore.

L'alcool poi ha alcuni effetti sui **tremori**, tanto da essere vietato in alcuni sport di tiro in cui è richiesta la precisione.

Il consesso si è quindi chiuso con l'intervento del Dott. **Romano d'Amario**, Agronomo ed enologo, esperto di **vini da uve biologiche**. Con un'esperienza maturata vinificando circa 6 milioni di quintali d'uva., il dott. d'Amario, fu – grazie ad una collaborazione italo tedesca – tra i primi a lavorare sul biologico molto prima della normativa europea.

*“Citando il prof. Italo Eynard: L'uomo di fronte a qualsiasi problema di salute preferisce farsi prescrivere una compressa o un'altra forma di medicinale piuttosto che sentirsi consigliare di cambiare certe abitudini (alimentazione, sport, fumo, orario di lavoro, tempo libero, ecc...). Già 40 anni prima del biologico Eynard poneva in evidenza come **chi sia in equilibrio con la natura si difenda meglio dalle patologie**”.* Così ha aperto il dott. d'Amario il quale, prima di illustrare i vantaggi del biologico ha però tenuto a precisare come la normativa vertente sul Regolamento europeo 20/92/91 CEE – sebbene ripresa e riaggiornata – abbia dei dati di cui sia necessario un maggior dettaglio ed approfondimento. Come indirettamente evidenziato dalle stesse revisioni del legislatore comunicatio in particolar modo su quanto normato in merito a fertilizzanti ed antiparassitari.

Come spiegato dal dott. Conti, il dott. d'Amario ha ribadito il profondo scollamento, in materia delle **paure alimentari, tra i rischi percepiti e quelli reali**. *“In ordine i reali sono infatti microrganismi, nutrizionali, contaminanti ambientali, sostanze tossiche naturali, residui di pesticidi ed additivi”*, quasi ribaltando la classifica del sentire comune. *“Dal lavoro congiunto delle discipline scientifiche, dell'agronomia e dell'enologia possono nascere soluzioni legate a questi pericoli”* ha tenuto a ribadire l'enologo-agronomo. Alcune di queste risposte sicuramente possono leggersi nei dati positivi dei prodotti biologici illustrati da d'Amario quali: l'assenza di contaminazioni esterne (e quindi la necessaria lontananza da strade di grande traffico, da insediamenti produttivi inquinanti, ecc... ma anche l'esigenza che l'area biologica sia più grande possibile); il rispetto dell'equilibrio vegeto-produttivo (che comporta nutrizione mirata e assenza di pratiche di forzature); lo studio degli indici climatici favorevoli (e quindi attenzione alle colture, scelta delle rotazioni e forme di allevamento). *“La vera essenza del biologico è la motivazione di chi lo fa”*. Ha tenuto a precisare d'Addario il quale ha poi specificato *“come egli debba anche essere un tecnico per controllare lo stato sanitario e la pressione di infezione. Per trovare i modi per tagliare i costi, specie dei passaggi. E grande valore aggiunto è l'aumento delle difese endogene nella pianta su cui l'interesse è primario.*

(17 maggio 2010)

### **Nutrizione e Tossicità Alimentare e Diagnosi di laboratorio delle Patologie Autoimmuni dell'apparato gastroenterico.**

Presentati i corsi di apertura del Congresso dell'**AIPaCMeM** (Associazione Italiana di Patologia Clinica e Medicina Molecolare) – Montesilvano (PE) 18 – 21 Maggio

Dal 18 al 21 Maggio a Montesilvano (Pescara) medici, professori universitari, biologi ed esperti di settore ed aziende di prestigio discuteranno del ruolo del Patologo Clinico nel terzo Millennio: tramite una 4 giorni su diagnostica di laboratorio, nutrizione, sport e salute. Anche quest'anno, quindi, il **Congresso AIPaCMeM** (Associazione Italiana di Patologia Clinica e Medicina Molecolare), giunto alla **sessantesima edizione**, si presenta con iniziative e corsi di notevole interesse e di alta professionalità.

Tra i corsi di apertura, di particolare interesse è **“Nutrizione e tossicità alimentare”** organizzato dal responsabile scientifico del corso, il **dottor Henos Palmisano**. *“Da sempre fiore all'occhiello dell'economia italiana, l'agroalimentare, inclusa l'enogastronomia, rappresenta una delle principali risorse del Paese, di grande contributo per l'immagine positiva dell'Italia nel mondo”* ha tenuto a premettere in apertura di presentazione il dott. Palmisano. In tale quadro il ruolo che la **patologia clinica** deve rivestire è quello del *“controllo microbiologico degli alimenti* (presentato dal dott. **Fabrizio Conti**) *e la valutazione del rischio igienico-sanitario – ha proseguito il dr. Palmisano -. Ciò vuol dire un importante contributo a garantire la salubrità dell'agrifood che giunge sulle nostre tavole, il che si traduce in certezza della qualità del prodotto, che deve essere conditio sine qua non e base del rapporto fiduciario tra produttore e consumatore”.* Nel workshop troverà particolare spazio la discussione sugli effetti benefici e patologici del vino, nel quale il dr. **Ugo Zampetti** illustrerà luci ed ombre dell'attuale normativa in materia di alcolemia legale.

Altro corso di apertura a cui è rivolta particolare attenzione sarà **“La Diagnosi di laboratorio delle Patologie Autoimmuni dell'apparato gastroenterico”**. L'evento, coordinato dai dottori **Elena Vagnoni** e **Vittorio Sargentini**, è sarà tenuto dal Gruppo di Studio Nazionale per le patologie autoimmuni (GLAPA) dell'**Associazione Microbiologi Clinici Italiani (AMCLI)** coordinato dalla **dott.ssa Elisa Cavanna** di Genova. *“Verranno sono stati illustrati i criteri e le strategie diagnostiche più moderne nell'ambito delle patologie autoimmuni dell'apparato gastrointestinale, dalle epatopatie, alle gastriti, alla Celiachia”* ha affermato il dr. Sargentini. Particolare spazio sarà riservato alle più recenti tecniche di laboratorio.

## Comunicato Stampa AIPacCMeM

(9 maggio 2010)

**Presentato il Congresso dell'Associazione Italiana di Patologia Clinica e Medicina Molecolare (AIPaCMeM) 2010**

Si celebrerà a Montesilvano (Pescara) il 60° Congresso Nazionale **dell'Associazione Italiana di Patologia Clinica e Medicina Molecolare (AIPaCMeM)**, dal 18 al 21 maggio 2010.

L'evento riunisce i responsabili dei laboratori diagnostici universitari, ospedalieri e privati di tutta Italia ed di grande rilevanza per l'attualità delle tematiche discusse.

Il Congresso 2010, insieme alle tematiche classiche della **diagnostica di laboratorio**, grazie alla partecipazione di esperti ed aziende di prestigio, discuterà del ruolo del Patologo Clinico nella **nutrizione** nonché delle indagini di laboratorio atte ad identificare comportamenti nutrizionali inadeguati, eventuali reazioni a specifici alimenti, la nutrizione nel **fitness** e nello **sport**. E' anche programmata una lettura di aggiornamento su "usi ed abusi dell'alcool" del **Prof. Mauro Ceccanti, direttore del Centro di Riferimento Alcolologico della Regione Lazio**.

"Ho fortemente voluto queste tematiche per avvicinare il mondo del laboratorio clinico alla vita di tutti i giorni e non solo alla diagnosi di stati patologici e, di conseguenza, ad una delle abitudini più antiche nella nostra tradizione culturale, il consumo del vino" afferma il **Prof. Roberto Verna**, Direttore del Centro di Ricerca per la Sperimentazione Clinica dell'**Università La Sapienza** di Roma e Presidente del Comitato Scientifico del Congresso.

Prenderanno parte al Congresso, fra i relatori di rilevanza internazionale - in qualità di ospiti d'onore - il **Prof. Franco Cuccurullo ( Rettore dell'Università di Chieti)**, il **Prof. Ferdinando Romano (Direttore dell'Agenzia Regionale di Sanità dell'Abruzzo)**, il **Dottor Lanfranco Venturoni (Assessore alla Sanità Regione Abruzzo)**, il **Dottor Claudio D'Amario (Direttore Generale della ASL di Pescara)**.

"Questo Congresso rappresenterà un momento di grande innovazione sia per i temi trattati che per il loro approccio da parte di scienziati di primissimo ordine" afferma il **Prof. Enrico de Simone**, Presidente Nazionale dell'AIPaCMeM.