



*Alert della Società Italiana di Allergologia e Immunologia Pediatrica (SIAIP). Secondo l’FDA, ad esempio, si possono trovare fino a 60 frammenti di insetti ogni 100 gr. di cioccolato. “Sono una insidia soprattutto per i bambini che sviluppano reazioni allergiche, al punto che si sospetta possano essere implicati in casi di anafilassi rimasti senza spiegazione” spiega il prof. Miraglia De Giudice. Il consiglio è di controllare sempre le etichette, anche se a volte le farine di cocciniglia, grillo, verme giallo sono indicati solo come coloranti (E120)*



Napoli, 11 dicembre 2023 - Si chiamano “novel foods” e costituiscono una fonte sostenibile di proteine e altri nutrienti. Recentemente, la Commissione Europea (CE) ha autorizzato l'introduzione sul mercato di alimenti contenenti il verme giallo della farina (*Tenebrio molitor*) e la farina di grillo (*Acheta domesticus*).

“Gli insetti, considerati una promettente fonte alternativa di proteine, sono oggi consentiti nell’alimentazione umana - spiega il presidente SIAIP prof. Michele Miraglia Del Giudice, Professore di Pediatria e Allergologia e Immunologia Pediatrica all’Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” di Napoli - ma accade che anche chi non intende consumarli finisca con l’assumerli inavvertitamente. E si stima che ogni italiano ne introduca, attraverso l’alimentazione o l’uso di cosmetici (in particolare rossetti) circa 500 grammi all'anno”.

Sono infatti moltissimi gli alimenti e i prodotti cosmetici presenti sul mercato che contengono ingredienti derivati dagli insetti. “Basti pensare alla cocciniglia, derivato dalla coccinella, indicato sulle etichette come E120, che viene utilizzato come colorante per succhi, yogurt (alla fragola e al mirtillo) e rossetti - spiega la dott.ssa Cristiana Indolfi, Segretaria SIAIP e Pediatra allergologa presso l’Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” di Napoli - Dati americani sottolineano che una valutazione accurata degli allergeni è cruciale per garantire la sicurezza dei consumatori; ma questi purtroppo non ne sanno nulla”.



*Prof. Michele Miraglia Del Giudice*

Ma quali sono le principali proteine allergeniche negli insetti che possono nuocere a chi è allergico, sia adulti che bambini? “La tropomiosina e l'arginina chinasi, entrambi allergeni noti per la stretta relazione tra artropodi e crostacei, non devono essere consumati dalle persone allergiche ad acari e crostacei perché queste potrebbero manifestare reazione in seguito alla loro assunzione”, continua la dott.ssa Angela Klain, JM SIAIP e AIF in Pediatria Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”.

“È importante sottolineare che non tutti i pazienti allergici agli acari della polvere o ai crostacei sono a rischio, ma solo quelli sensibilizzati ai panallergeni cross-reattivi come Der p10 per l'acaro della polvere o Pen a1 per i crostacei, che noi comunemente testiamo presso il nostro ambulatorio nei casi selezionati - precisa il prof. Miraglia Del Giudice - Pertanto, la comprensione delle relazioni tra allergie agli acari della polvere e allergie agli insetti è cruciale. La prevalenza dell'allergia alimentare agli insetti in Europa è scarsamente documentata a causa della mancanza di test diagnostici standardizzati, complicando la conferma della diagnosi”.

“In casi di incertezza tra sensibilizzazione positiva e anamnesi dubbia, si può considerare il test di provocazione orale (TPO) solo in circostanze molto specifiche. La comprensione dell'allergenicità degli insetti commestibili è ancora un'area di ricerca in evoluzione, con la prospettiva di identificare anafilassi precedentemente considerate senza spiegazioni”, conclude il prof. Miraglia Del Giudice.