Il primario: «Falsa celiachia, un business»

«Boom della dieta senza glutine con il fai-da-te, ma serve solo a rovinare portafoglio e salute»

di Anna Ghezzi

PAVIA

La chiamano Gluten Sensitivity, sensibilità al glutine e come la celiachia è provocata da alimenti come pasta, pane, pizza e dolci. Da quando, un anno fa, il disturbo è stato codificato da uno studio italo-americano in molti si convincono di soffrirne, fanno autodiagnosi e si convertono ai cibi senza glutine. «Una dieta costosa che rischia di essere inutile o addirittura dannosa per la salute quando maschera un problema di vera celiachia», avverte Gino Roberto Corazza, direttore della Clinica medica del policlinico San Matteo e tra i maggiori esperti mondiali di celiachia. In un articolo sulla rivista statunitense "Annals of Internal Medicine", avverte: «I numeri della Gluten Sensivity sono tutti da verificare, non basta l'atodiagnosi per dire che 6 su 100 soffrono di questa malattia: chi si autoprescrive alimenti senza glutine rischia di saltare gli accertamenti diagnostici per verificare l'esistenza della vera celiachia, che in alcuni casi è mortale e può essere accompagnata da patologie importanti come artriti, tiroidite, diabete, osteoporosi, infertilità». I sintomi più comuni della "falsa celiachia" sono meteorismo, mal di pancia, diarrea, mal di testa, afte in bocca, formicolii diffusi e mente offuscata. Ma a differenza della celiachia, afferma Corazzam «La diagnosi della gluten sensitivity si basa solo sulle sensazioni del paziente ed è quindi necessario che ad occuparsene siano gli specialisti». Anche per evitare «di alimentare una isteria di massa».

Registrata un'impennata nei consumi di prodotti senza glutine

GINO CORAZZA

Diagnosi dopo una dieta somministrata all'insaputa del paziente

Gli alimenti senza glutine sono dannosi anche per il portafogli, denunciano dal San Matteo: 16 euro per 1 chilo di lasagne senza glutine, quasi 10 per una confezione di bucatini, 4 euro e 40 centesimi per 240 grammi di pizza, 3 euro e 99 per 150 grammi di cracker, 6 euro e 41 per 300 grammi di mini-baguette. «Costituiscono un business milionario – spiegano dal San Matteo – che in pochi mesi ha fatto registrare un boom nelle vendite in farmacia, al supermercato, nelle parafarmacie e nei negozi specializzati nel biologico». E lo confermano anche gli operatori, che si moltiplicano in provincia: «Tanti acquistano i prodotti senza glutine per moda più che per una vera intolleranza», ammette Pasquale Niotra, che ha aperto a ottobre un negozio per le intolleranze alimentari in piazza della Vittoria.