

MORTA A 23 ANNI DOPO UN PANINO AL SALAME, L'ESPERTO: "GLI ALLERGICI PORTINO SEMPRE ADRENALINA"

Publicato il 16 Aprile 2022 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Dopo il caso della 13enne di Latina morta per aver mangiato un panino al salame a merenda, abbiamo intervistato Alessandro Fiocchi, responsabile di Allergologia dell'ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma

ROMA – “La risposta purtroppo è sì, si può morire anche dopo aver mangiato un panino con il salame se si è allergici a qualcosa che quel salame contiene. Nel caso specifico, suppongo che la ragazza avesse delle allergie alimentari”. Così Alessandro Fiocchi, responsabile dell'Unità Operativa Complessa di Allergologia dell'ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma, interpellato dalla Dire in merito alla vicenda di Martina Quadrino, la tredicenne di Fondi (in provincia di Latina) morta giovedì pomeriggio, 14 aprile, dopo una merenda al pub con le amiche, durante la quale avrebbe consumato un panino con il salame. La prima ipotesi è che Martina abbia avuto uno shock anafilattico a causa di alcune allergie di cui probabilmente soffriva. La Procura di Latina ha intanto disposto l'autopsia sul corpo della giovane, che sarà effettuata nei prossimi giorni.

“Al salame si può essere allergici per vari motivi- spiega Fiocchi- il più frequente è quando i bambini sono allergici alle muffe, quindi quando mangiano il salame, che è contaminato con la pelle, possono avere una reazione alle muffe se sono allergici; il secondo motivo è quando si è allergici al latte (il legame tra salame e lattosio deriva dal fatto che in alcune produzioni il lattosio può essere usato come additivo, ndr), mentre il terzo è quando si mangia un salame che può essere contaminato con altri alimenti per i quali la persona presenta allergie”.

PRIMO SINTOMO NON È MAL DI PANCIA MA ORTICARIA O GONFIORE

Ma una reazione per shock anafilattico può essere così immediata? “Assolutamente sì- risponde l'esperto alla Dire- diciamo che questi bambini normalmente è opportuno che portino con sé una siringa di adrenalina”. Di solito, quando si verificano reazioni così violente che portano alla morte, il primo sintomo, come si potrebbe pensare, “non è il mal di pancia- fa sapere ancora Fiocchi- perché l'alimento non fa neppure in tempo ad arrivare alla pancia per dare la reazione, ma è invece l'orticaria, quindi il gonfiore della pelle, della bocca e degli occhi, oppure può essere già direttamente l'anafilassi, cioè lo svenimento, mentre altri hanno come primo sintomo la chiusura della gola”.

“CHI È ALLERGICO AL LATTE DEVE EVITARE ANCHE ALTRI ALIMENTI”

Il salame, intanto, fa parte di quegli elementi da evitare inseriti negli elenchi che i medici consegnano ai bambini allergici al latte. “In generale- prosegue ancora il responsabile di Allergologia del Bambino Gesù di Roma- chi è allergico al latte non deve mangiare il latte e i derivati, non deve mangiare i formaggi, lo yogurt, i gelati e neppure gli insaccati in pasta, come il salame o i würstel,

così come per esempio il pancarrè che contiene il latte". Tornando alla vicenda di Martina, si sente di escludere che possa essere stata allergica al salnitro, che serve per la conservazione degli insaccati come il salame? "Lo escludo, perché non è una proteina".

MEGLIO AVERE SEMPRE CON SÈ DUE SIRINGHE DI ADRENALINA

Cosa si deve fare per prevenire uno shock anafilattico? "Sostanzialmente quello che si deve fare è avere in mano l'adrenalina e utilizzarla nel momento giusto- risponde il dottor Fiocchi interpellato sul tema- cioè nel momento in cui si verificano i sintomi specifici, che sono le reazioni immediate con l'interessamento di più di un organo, cioè con l'orticaria, con problemi di broncospasmo, di vomito o diarrea, con problemi di mancanza di fiato o di chiusura della gola. Esiste proprio un protocollo specifico che questi ragazzi seguono per l'uso della adrenalina". Le siringhe di adrenalina, sottolinea poi l'esperto, devono essere "sempre almeno due in mano a chi è allergico", anche perché può accadere che una siringa si rompa nel momento in cui viene fatta.

MORTI IMPROVVISE LEGATE A CIBO, IN ITALIA 1 O 2 CASI ALL'ANNO

Interpellato su quanto siano frequenti le morti improvvise per allergie alimentari, Fiocchi fa sapere: "In Italia avvengono una o due volte all'anno, lo stesso vale nel Regno Unito, mentre in America si verificano anche 10-12 volte all'anno, quindi le morti per allergie alimentari non sono così infrequenti come si possa pensare, ma sono invece un problema molto serio sul quale la vigilanza deve essere assoluta. Il nostro lavoro di tutti i giorni è prevenire episodi come quello accaduto purtroppo a Martina con diete di eliminazione, terapie specifiche e preventive nei casi a maggior rischio, proprio per evitare eventi di questo genere che sono dolorosi e luttuosi". Ma quando si possono iniziare a fare le prove allergiche? "A un giorno di vita", conclude infine l'esperto.

fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it [Carlotta Di Santo](#)

