Sensibilità al glutine e celiachia: cosa sono, in cosa differiscono

Prof. Vincenzo Stanghellini, Gastroenterologo
UniversitÃ degli Studi di Bologna, Policlinico S. Orsola-Malpighi

Sintesi del video e punti chiave

Negli ultimi anni si è assistito a una vera e propria impennata delle vendite di prodotti "gluten free", ossia privi di glutine: il fatto singolare è che, oltre ai celiaci, sembrano far bene anche a persone che non sono clinicamente affette da celiachia, ma riferiscono comunque disturbi digestivi quando mangiano la pasta, il pane o la pizza.

Che cosa sappiamo di questa particolare sensibilità al glutine? Quali potrebbero essere le sue basi fisiopatologiche?

In questo video, il professor Vincenzo Stanghellini illustra:

- i due test oggi disponibili per accertare la presenza di celiachia: biopsia dell'intestino tenue, valutazione della presenza di anticorpi antitransglutaminasi nel sangue periferico;
- la possibilità che la "gluten sensitivity" comporti effettivamente un limitato danno funzionale a livello intestinale;
- l'ipotesi secondo cui questa sensibilità non sia mediata immunologicamente, come avviene per la celiachia e le allergie, ma sia piuttosto una forma ancora poco conosciuta di intolleranza alimentare;
- la probabilità che nelle persone "sensibili al glutine" la digestione del frumento, e in generale dei cereali, comporti un impegno enzimatico maggiore di quanto richiesto dalla digestione di altri zuccheri complessi.

Per gentile concessione di **Gynevra.it**