

Padova, 31 agosto 2022

**ALLERGIE: COME CURARLE E COME FORMARE SPECIALISTI**  
**Tre giorni in Fiera a Padova con il congresso sulle allergie e intolleranze alimentari**  
**coordinato dalla professoressa Antonella Muraro dell'Università di Padova**

Latte, uova, crostacei, frutta a guscio, grano: sono questi gli alimenti a cui si associano le più diffuse allergie, scatenate da meccanismi immunologici. Altro è l'intolleranza alimentare, causata da avvelenamenti da intossicazione. Attualmente, la cura delle allergie avviene con dieta di esclusione, farmaci salvavita (adrenalina auto-iniettabile) e immunoterapia con desensibilizzazione per alimenti come latte, uova e grano.

A soffrire di queste particolari allergie nel mondo sono il 2% degli adulti e tra il 3 e l'8% dei bambini (in prevalenza tra 0 e 5 anni, quando si verifica il picco di incidenza), soprattutto nei paesi occidentali.

**Da domani, giovedì 1, ore 10.30, a sabato 3 settembre** la Fiera di Padova in via N. Tommaseo, 59 ospiterà il **congresso sulle allergie alimentari GA<sup>2</sup>LEN ANACARE Anaphylaxis and Food Allergy Forum (GAFA)**, organizzato dal Global Allergy and Asthma Network of Centres of Excellence (GA<sup>2</sup>LEN) nella sua sezione per l'allergia alimentare e anafilassi ANACare Centres. Si tratta di un evento che coinvolge specialisti di centri di tutto il mondo ed è organizzato a Padova dal Centro Allergie Alimentari della Regione Veneto dell'Azienda Ospedale Università di Padova.

Tra gli ospiti che interverranno al congresso saranno presenti **Gideon Lack** del King's College di Londra, che ha rivoluzionato la prevenzione dell'allergia alimentare con l'introduzione precoce degli alimenti nel bambino a rischio di sviluppo di allergia alimentare; **Ruchi Gupta** della Northwestern University di Chicago, che per prima ha valutato l'impatto economico dell'allergia alimentare e l'impatto sulla qualità di vita; **Torsten Zuberbier**, Presidente del GA<sup>2</sup>LEN; **Margitta Worm**, Coordinatore del Registro Europeo per Anafilassi-Charite di Berlino e **Kari Nadeau**, Principal investigator di Stanford del trial con anticorpi monoclonali nella terapia dell'allergia alimentare.

Saranno **due in particolare i filoni del congresso**: da una parte il **lancio delle linee guida sulla gestione dell'allergia alimentare** attraverso workshop pratici sul percorso diagnostico e terapeutico con focus sull'immunoterapia da sola o con farmaci monoclonali; dall'altra **l'istituzione della rete tra centri di eccellenza europei e statunitensi** con l'obiettivo di armonizzazione del percorso diagnostico-terapeutico e di attività di ricerca congiunte tra i centri della rete.

150 le persone presenti e circa 2.000 quelle collegate online da tutto il mondo con l'obiettivo di uniformare la diagnosi e il trattamento dell'allergia alimentare e anafilassi attraverso la formazione omogenea di specialisti.

«Questo evento – commenta **Antonella Muraro, direttrice del Centro di Specializzazione della Regione Veneto per lo Studio e la Cura delle Allergie e delle Intolleranze Alimentari e responsabile scientifica del congresso** – rappresenta la risposta all'esigenza della comunità scientifica di adottare linee guida comuni per la gestione dell'allergia alimentare in corso di pubblicazione con la costituzione di una rete tra centri di eccellenza. Gli scopi principali della rete sono duplici: da un lato migliorare la qualità di vita del paziente allergico con l'attuazione concreta delle linee guida creando reti di assistenza coordinate tra loro tra tutti coloro che gestiscono il paziente con allergia alimentare (medici di medicina generale, pediatri, medici di emergenza, ma

anche scuole, ristoratori). Dall'altro effettuare protocolli di ricerca per ottimizzare e personalizzare le terapie in modo da attuare "la terapia giusta al paziente giusto"».

L'appuntamento è ospitato all'interno di Padova Congress, il nuovo centro congressi inaugurato lo scorso aprile all'interno del quartiere fieristico di Padova: uno spazio contemporaneo, tecnologico e polifunzionale disegnato dall'architetto Kengo Kuma e capace di ospitare fino a 3.334 persone, un luogo che già si candida ad essere uno dei luoghi di riferimento della congressistica nazionale e internazionale.

Per informazioni sul congresso:

<https://ga2len-anacare.eu/events/>

### Il Centro di Specializzazione della Regione Veneto per lo Studio e la Cura delle Allergie e delle Intolleranze Alimentari

Il Centro di Specializzazione Regionale per lo Studio e la Cura delle Allergie e delle Intolleranze Alimentari nasce dalla volontà di pazienti affetti da allergia alimentare di poter accedere a diagnosi tempestive e terapie avanzate in un Centro di eccellenza per competenze professionali e qualità dei servizi.

**Il Centro rappresenta l'unica Struttura italiana dedicata esclusivamente alla problematica dell'allergia alimentare** e caratterizzata da un'attività multidisciplinare con coordinamento tra le varie figure professionali e stretta collaborazione con l'associazione dei pazienti Food Allergy Italia. Il modello, unico in allergologia in Italia, è quello presa in carico globale del paziente. Con questo modello si costituisce una rete tra Centro e Settore delle Cure Primarie in cui tutti i protagonisti dispongono delle informazioni pertinenti e si crea un stretto collegamento con il territorio per la gestione della patologia, anche e soprattutto, nella società in cui il paziente vive quotidianamente (scuola, ambiente di lavoro, ristorazione).

**Il Centro segue attualmente circa 3.000 pazienti adulti e bambini**, con circa 6.000 prestazioni annue. Molti di questi pazienti sono bambini e adolescenti a rischio di reazioni gravi o gravissime e provvisti del farmaco salvavita. Il Centro offre loro le migliori opzioni diagnostico-terapeutiche ed espleta le azioni necessarie al migliore inserimento nell'ambiente scolastico e negli altri luoghi di vita del paziente.

Dal 2007 l'attività assistenziale del Centro è aumentata di circa il 200%. A partire dal 2013 si è assistito ad un costante incremento di richieste, soprattutto da fuori regione e da adulti, vista anche l'unicità del Centro a livello nazionale. In particolare, si osserva un incremento dei pazienti da altre regioni del 50% dal 2016 alla fine del 2018. Attualmente il Centro riceve anche richieste di prestazioni da pazienti stranieri, sia dell'Est Europa, sia da Germania e Regno Unito.

Al Centro le prestazioni vengono espletate in regime di integrazione delle competenze tra allergologo, pediatra, dietista e psicologo, con sedute ambulatoriali per pazienti esterni, esecuzione di procedure complesse per la diagnosi e sperimentazione di terapie avanzate per l'allergia alimentare. L'attività del Centro vede una costante collaborazione con l'Associazione dei Pazienti Food Allergy Italia, per un'interazione continuativa con i pazienti e le loro famiglie e la condivisione delle problematiche sanitarie e sociali della vita quotidiana.

Il Centro è inserito in una rete di Centri di eccellenza Europei GA<sup>2</sup>LEN ANACare Centres dedicati all'Allergologia, all'Allergia Alimentare e all'Anafilassi per una condivisione dei più recenti sviluppi diagnostici e terapeutici ed è **l'unico in Italia a sperimentare il prodotto innovativo per la desensibilizzazione all'arachide Palforzia che arriverà sul mercato italiano nel 2023.**