

Cos'è la celiachia?

La celiachia è l'intolleranza alimentare permanente al glutine.

Il glutine è una sostanza proteica presente nel frumento e in altri cereali come avena, orzo, segale, farro, kamut, spelta e triticale. Nel soggetto geneticamente predisposto, adulto e bambino, l'ingestione di alimenti contenenti glutine, anche se solo in piccole quantità, determina una reazione immunitaria a livello dell'intestino tenue, dando origine a un'inflammatione cronica che ha come conseguenza la scomparsa dei villi intestinali, accompagnata da una sintomatologia variabile da caso a caso. Nell'individuo sano, infatti, la parete intestinale è rivestita di villi e microvilli, aventi la funzione di aumentare la superficie d'assorbimento delle sostanze nutritive. Nel celiaco, invece, questi villi sono pressoché scomparsi e la mucosa intestinale è danneggiata. La superficie assorbente appiattita riduce o impedisce l'assorbimento delle sostanze nutritive, quali proteine, grassi, carboidrati, vitamine e sali minerali, causando malnutrizione e scompensi. L'intolleranza al glutine è una delle condizioni più comuni su scala mondiale. Nei paesi la cui popolazione è prevalentemente d'origine europea (Europa, America del Nord e del Sud e Australia), circa una persona su 100 ne è affetta. Una frequenza simile è stata riscontrata anche in aree in via di sviluppo, come Africa del Nord, Medio Oriente e India, dove si consumano quantità elevate di frumento.

Art. preso dal sito www.drschaer-institute.com