

**Parere dell'Allergologo al Bollettino pollini allergenici
della settimana dal 29 gennaio al 4 febbraio 2024**

Corilacee, betulacee e cupressacee sono i pollini di maggior “peso” allergenico presenti nel nostro territorio.

Le betulacee e le corilacee sono spesso associate alla “sindrome orale allergica”, dovuta alla presenza in alcuni vegetali, frutta e verdura, di strutture allergeniche presenti anche nel polline. Nella maggioranza dei casi chi ne soffre lamenta prurito alla bocca, palato e talora alle orecchie, senso di impaccio alla lingua, senso di fastidio alla gola. Questi fenomeni solitamente si verificano in circa un quinto dei soggetti allergici ai pollini e più frequentemente con vegetali crudi in quanto la cottura altera la composizione degli allergeni crocianti.

Questi sintomi possono essere qualche volta più intensi e coinvolgere anche le vie aeree, rinite e asma, per la sensibilizzazione verso strutture più stabili, non alterate dalla cottura.

L'elenco dei cibi che possono dare questo tipo di reazioni è lungo (mela, nocciola, pera, pesca, carota, finocchio, sedano, noce, ciliegia, albicocca, banana, prezzemolo, mandorla, lampone, fragola, kiwi) ma solitamente solo uno o pochi cibi di questo elenco danno sintomi.