

**ROMA 4-5 Ottobre 2018**  
**The Church Palace** Via Aurelia 481

# 11° CONVEGNO NAZIONALE

Presidente **Leonardo Celleno**

## **Allergia al nichel ed alimentazione**

D. Schiavino

Il nickel solfato è un metallo ubiquitario, capace di formare leghe con altri metalli; viene utilizzato nella produzione di numerosi utensili di uso comune e si ritrova in prodotti cosmetici, detersivi e materiali sanitari (ortopedici, odontoiatrici).

La sua larga diffusione rende ragione dell'incrementata sensibilizzazione allergica cellulo-mediata; l'incidenza dell'allergia da contatto al nickel che nella popolazione generale si aggira intorno al 5-10% raggiunge nel sesso femminile il 20% e nei soggetti esposti professionalmente il 40%.

In alcuni casi la sensibilizzazione al nickel, oltre ad indurre fenomeni di dermatite nelle sedi di contatto, può causare sintomi sistemici (disturbi gastroenterici, orticaria, eczemi generalizzati, cefalea, ecc) relati all'ingestione di alimenti contenenti il nickel; il suddetto corteo sintomatologico configura l'allergia sistemica da nickel (SNAS).

Gli alimenti più ricchi di nickel sono di origine vegetale (pomodori, patate, carote, lattuga, cipolle, frutta secca, piselli, lenticchie, ecc) ed il loro contenuto di metallo risulta in parte influenzato anche dalla presenza dello stesso nel terreno di coltivazione e dal rilascio all'alimento nel procedimento di cottura.

I soggetti con sospetta SNAS e documentata allergia al nickel (tramite riscontro di patch test positivo) vengono preliminarmente sottoposti a regime dietetico low-nickel; qualora ne consegua un beneficio clinico l'iter diagnostico si completa attraverso l'esecuzione di test di provocazione orale con dosaggi progressivamente crescenti del metallo; l'eventuale rievocazione dei sintomi inizialmente riferiti conferma il carattere sistemico della patologia.

In questo caso è possibile intraprendere un trattamento desensibilizzante specifico per il nickel, finalizzato al raggiungimento di una tolleranza immunologica e clinica nei confronti del metallo; la desensibilizzazione ha una durata di circa 12 mesi, al termine dei quali vengono reintrodotti nel regime alimentare, in modo graduale, i vari alimenti inizialmente esclusi.