

## **CELIACHIA, UNA MOLECOLA SCONFIGGERÀ L'INTOLLERANZA AL GLUTINE**

**La scoperta è di un team di esperti dell'Istituto superiore di sanità e del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura**

ROMA - Un decapeptide - molecola costituita da 10 aminoacidi - naturalmente presente nella frazione proteica di alcuni cereali, potrebbe combattere la tossicità della gliadina, la proteina presente nelle farine di grano, segale e orzo, responsabile della Celiachia, una intolleranza alimentare permanente, su base autoimmune, che colpisce un soggetto su 100 nella popolazione generale. E'quanto viene descritto in uno studio pubblicato online dalla rivista Journal of Cereal Science, nato dalla collaborazione tra Marco Silano, direttore del reparto alimentazione, nutrizione e salute dell'Istituto superiore di sanità e i team di Luigi Cattivelli del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura e di Luigi Maiuri, docente di pediatria presso l'Università di Foggia. Lo studio, sottolineano gli esperti, apre nuovi potenziali scenari per il disegno di nuove cure per una malattia che, a tutt'oggi, è controllabile solo attraverso l'esclusione del glutine e il ricorso a diete speciali. Il decapeptide in questione è in grado di prevenire la tossicità della gliadina in vari modelli in vitro di malattia, compresa la coltura di mucosa intestinale di pazienti celiaci che riproduce i meccanismi di tossicità del glutine in vivo. "Si potrebbe quindi ipotizzarne, - sottolinea l'Iss - qualora studi in vivo sul paziente ne confermassero l'azione protettiva, l'uso in terapia per consentire ai soggetti celiaci un normale consumo di glutine e garantire un miglioramento della qualità di vita dei pazienti".

(Fonte: [www.superabile.it](http://www.superabile.it))