

## MENO DERMATITE ATOPICA, RINITE ALLERGICA, ASMA E ALLERGIE NEI BAMBINI CHE MANGIANO I FORMAGGI SIN DA PICCOLI

**Assolatte**: uno studio condotto in Francia e pubblicato sulla rivista scientifica "Allergy" ha evidenziato l'effetto protettivo dei formaggi nei confronti del rischio di dermatite atopica, rinite allergica, asma, allergie alimentari e respiratorie.

(Milano, 7 febbraio 2019) Introdurre i formaggi nell'alimentazione dei bambini già prima dei 18 mesi di vita è un gesto d'amore che contribuisce a farli crescere più sani. E non solo perché fornisce loro il calcio e le proteine di cui hanno bisogno per crescere, ma anche perché li protegge dalle allergie. A rivelarlo è **Assolatte**, che cita le conclusioni del primo studio in cui è stata stabilita **un'associazione tra consumo di formaggi e diminuzione della probabilità di sviluppare un'allergia alimentare, respiratoria o dermatologica**, indipendentemente dal consumo di altri alimenti e dalle condizioni di vita.

Lo studio, spiega **Assolatte**, è stato pubblicato sulla rivista scientifica "Allergy" e rientra nel programma europeo PATURE, che coinvolge una coorte di bambini che vivono nelle campagne di cinque paesi europei (Germania, Svizzera, Austria, Francia e Finlandia) e che, dal 2002 a oggi, ha prodotto circa 60 pubblicazioni scientifiche e ha rilevato la diminuzione del rischio di allergie e il ruolo protettivo di un'alimentazione varia già dalla prima infanzia.

I ricercatori del CHU di Besançon e dell'Inra (Institut national de la recherche agronomique) hanno seguito 931 bambini francesi, dalla nascita sino al sesto anno di vita, monitorandone l'alimentazione, il contesto ambientale di vita e la presenza di malattie allergiche. L'incrocio di questi dati, prosegue **Assolatte**, **ha mostrato che i bambini abituati al consumo di formaggio tra i 12 e i 18 mesi di vita, arrivati al sesto anno di età hanno mostrato una minor incidenza di dermatite atopica, allergie alimentari, asma, rinite allergica e una minore sensibilizzazione agli allergeni sia alimentari che ambientali.**

In particolare, spiega **Assolatte**, la minor incidenza di eczema e di allergie alimentari è stata riscontrata sia nei bambini che avevano consumato formaggi con maggior frequenza sia in quelli che ne avevano mangiato una maggior varietà di tipologie.

Ora serviranno ulteriori studi e l'analisi del microbiota intestinale dei soggetti analizzati per identificare i meccanismi coinvolti in questo risultato e per approfondire se la diminuzione del rischio di allergie si deve alle quantità o alla varietà dei formaggi consumati. **L'obiettivo finale**, spiega **Assolatte**, **è mettere a punto delle strategie di prevenzione dell'asma e delle allergie, che nel mondo occidentale sono in costante aumento da 40 anni a questa parte.**

**IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE**

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.**

**20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)**

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)

1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)