



CAM
CENTRO ANALISI MONZA

Evento realizzato in collaborazione con



ASSIMAS
MEDICINA AMBIENTE SALUTE

Organizzato da



CENTRO ANALISI MONZA

www.cam-monza.com

*per raggiungere la sede CAM di Viale Elvezia
consultare il sito www.cam-monza.com*



Regione
Lombardia

Con il patrocinio di



OMCeO

Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri
della Provincia di Monza e Brianza

Viale Elvezia • Monza
Tel. 039 2397.1 • Fax 039 2397402
www.cam-monza.com

800030



CIBO e CEFALEE

giovedì 6 marzo 2014
ore 19:45 - 21:00

Auditorium CAM Centro Analisi Monza
viale Elvezia • Monza

L'emicrania, cefalea di tipo primario secondo la classificazione mondiale delle cefalee, interessa in Italia il 12%-17% della popolazione, con una netta prevalenza per il sesso femminile (il rapporto è di circa 3 a 1). Nonostante si tratti della **malattia neurologia più disabilitante** (2,6 volte in più della Sclerosi Multipla), soltanto il 25.5% degli emicranici episodici consulta il proprio curante e solo il 14.7% si rivolge a specialisti del settore.

Generata da sofisticati meccanismi di perfusione vascolare, l'emicrania può avere molteplici cause, tra cui anche mutazioni genetiche. Un meccanismo ben conosciuto riguarda un'insufficiente produzione dell'**enzima Diaminossidasi** (DAO) e la conseguente incapacità, da parte dell'organismo, di neutralizzare l'eccesso di istamina presente nel corpo, che resta dunque attiva. L'attivazione dell'istamina causa una serie di fenomeni vascolari, che possono sfociare in un attacco di emicrania. Diversi studi clinici hanno rilevato che il 95% dei pazienti affetti da emicrania presentano un deficit nell'attività dell'enzima DAO.

L'istamina è già contenuta naturalmente in diversi alimenti; si forma inoltre durante la lavorazione e conservazione di altri cibi, tipicamente prodotti altamente proteici. Esistono poi alimenti in grado di favorire una produzione di istamina da parte dell'organismo, come il latte, le banane, il cioccolato. In condizioni di buona salute, il consumo di **alimenti "istaminici"** generalmente non causa alcun problema, perché l'istamina viene normalmente metabolizzata ed eliminata dall'enzima DAO prodotto dal corpo umano. Se un individuo presenta invece un deficit nell'attività dell'enzima DAO, l'istamina non viene eliminata e si accumula nel corpo, dando origine a una serie di disturbi, tra cui l'emicrania.

Di questo e di altri meccanismi che legano cibo, alimentazione ed emicrania, tratterà l'esperto di "medicina ambientale" e fondatore del progetto Assimas (Associazione Italiana Medicina Ambientale e Salute), dr. Antonio Maria Pasciuto. Si parlerà anche di un nuovo test di laboratorio, effettuato su un semplice campione di sangue, che analizza l'attività dell'enzima DAO, fornendo importanti informazioni sulla propria capacità di metabolizzare l'istamina e, quindi, di essere a rischio di cefalea.

Relatori:

Ferruccio Cavanna

Responsabile Scientifico, Ricerca e Sviluppo
CAM Centro Analisi Monza S.p.A.

Antonio Maria Pasciuto

Specialista in Medicina Interna
Presidente ASSIMAS

CIBO e CEFALEE

Introduzione e apertura dei lavori:
Ferruccio Cavanna

- **Le basi cliniche del rapporto tra cibi ed emicrania**

A. M. Pasciuto

L'incontro si terrà presso
Auditorium CAM Centro Analisi Monza
Viale Elvezia, Monza
giovedì 6 marzo 2014 - ore 19:45

seguirà rinfresco

La partecipazione all'evento è gratuita,
ma è obbligatorio confermare la propria presenza
alla Segreteria Organizzativa:
Sig.ra Sara Casati - tel. 0392397.450
e-mail: segreteriaorganizzativa@cam-monza.com