

**CONVEGNO “CIBO E CEFALÉE”**  
**Al CAM di Monza la lectio magistralis del Dr. Antonio Maria Pasciuto sul rapporto tra alimentazione ed emicrania**

**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 neurologica 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.**

**Monza, 21 febbraio 2014 – Giovedì 6 marzo, dalle ore 19.45 alle ore 21.00, presso l’auditorium CAM di viale Elvezia a Monza si terrà l’incontro dal titolo “CIBO E CEFALÉE”.**

Gli attacchi di emicrania possono durare da poche ore fino a tre giorni e sono accompagnati da fenomeni di nausea, vomito, fotofobia o ipersensibilità ai rumori. Chi soffre di mal di testa sa quanto **fastidioso e invalidante** possa essere questo disturbo, che può variare di intensità e durata a seconda delle circostanze in cui si presenta.

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), con 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 contenuta naturalmente in diversi alimenti e si forma perlopiù durante la maturazione e la conservazione di prodotti altamente proteici. Vi sono poi altri alimenti in grado di favorire una produzione di istamina direttamente da parte dell’organismo.. Il consumo di alimenti “istaminici” o capaci di liberare istamina, in condizioni di buona salute generalmente non causa alcun problema, perché essa viene normalmente metabolizzata ed eliminata dall’enzima DAO prodotto dal corpo umano. Se un individuo presenta invece un deficit nella produzione 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 il **dr. Ferruccio Cavanna**, Responsabile Scientifico, Ricerca e Sviluppo CAM e 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 innovativo 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.

L'identificazione di una riduzione dell'enzima DAO come fattore scatenante dell'emicrania permette un adeguato trattamento preventivo della malattia, con un conseguente **miglioramento della qualità di vita** del paziente.

L'incontro del 6 marzo è gratuito e aperto ai medici e alla cittadinanza. È necessario segnalare la propria presenza contattando Sara Casati allo 039.2397450 o inviando una mail a [segreteriaorganizzativa@cam-monza.com](mailto:segreteriaorganizzativa@cam-monza.com).

#### Ufficio stampa

Tramite R.P. & Comunicazione

Sandra Marchetti – T. +39 039 8946677 – [s.marchetti@tramitecomunicazione.it](mailto:s.marchetti@tramitecomunicazione.it)

#### Per informazioni

CAM – Centro Analisi Monza

Federica Gironi – T. +39 039 23971 – [www.cam-monza.com](http://www.cam-monza.com)