



Intolleranze e fibromialgia: il dolore silente *Viaggio alla scoperta delle origini di un male subdolo*

Basiano (MI)_30 gennaio 2019_ “La salute ci consente di godere la vita, la malattia di comprenderne meglio il significato.” (Emanuela Breda).

Con il **Dottor Marco Monzani**, il **Dottor Uberti** e la **Dottorssa Maria Stella Cacciola** (rispettivamente specialista in endocrinologia e malattie del ricambio; osteopata; biologa e dietologa) **mercoledì 6 febbraio**, presso la sede de “[Il mondo delle intolleranze](#)”, verrà affrontato il tema di grande attualità “**Fibromialgia, la malattia silenziosa di cui si dovrebbe parlare di più**”.

Cos'è la fibromialgia?

La fibromialgia (o *sindrome fibromialgica*) è caratterizzata da **dolore cronico diffuso**. Di difficile diagnosi, comporta una convivenza forzata con dolore e stanchezza che induce depressione e assenza di progettualità, influenzando negativamente sulla qualità della vita di chi ne è colpito.

È solita manifestarsi con dolore muscolo scheletrico generalizzato, sebbene possa avere inizio in una sede ben localizzata, come il rachide cervicale e le spalle ed è associata ad astenia, problemi cognitivi, disturbi del sonno, ansia e/o depressione. Cefalea ed emicrania sono sintomi comunemente descritti dai pazienti con sindrome fibromialgica.

In **Italia** sono circa **2milioni** i malati di fibromialgia, **9 su 10 pazienti donne**.

Il **vero problema di questa malattia è diagnostico**; le cause della sindrome non sono del tutto chiare e altrettanto incerti i suoi meccanismi.

Fibromialgia e intolleranze

L'alimentazione, ricca di fibre e materie prime naturali, la cura nello scegliere cibi semplici preparati con antichi metodi, l'uso di prodotti non industriali e non raffinati, può contribuire a migliorare la sintomatologia dolorosa della fibromialgia. Questo quanto rivelato da studi recenti.

Sebbene gli esperti si stiano ancora interrogando sul **rapporto esplicito tra fibromialgia e intolleranze**, i pazienti con la sindrome, oltre al dolore muscolare e alla fatica, lamentano disturbi intestinali con associata disbiosi e **intolleranze alimentari verso glutine, lieviti e lattosio**.

Affrontare il tema per scoprirne di più **indagando un possibile ponte tra fibromialgia e intolleranze** è ciò che muove “Il mondo delle intolleranze” a dibatterlo con esperti di primo piano.

Dove e quando

Dove: Associazione “Il mondo delle intolleranze”



via delle Industrie 24 | 20060 | Basiano | Milano

Quando: 6 febbraio dalle ore 20.00 alle ore 22.00

Ingresso: gratuito

Associazione “Il mondo delle intolleranze”: nasce nel 2012 su espressa volontà di Tiziana Colombo (attuale Presidente) già fondatrice di blog dal grande seguito dedicati alla cucina per intolleranti. Lo scopo è dichiaratamente a sfondo sociale per l'aiuto e il sostegno a tutti coloro che soffrono di intolleranze verso il glutine, i lieviti, il nichel e il lattosio. Forte di un Comitato Scientifico di medici gastroenterologi, endocrinologi, nutrizionisti e osteopati, si pone l'obbiettivo di trattare l'argomento da un punto di vista medico, alimentare, psicologico e, appunto, sociale.

www.ilmondodelleintolleranze.it

Dottor Marco Monzani: diploma Nazionale di Ecografia Specialistica: Ecografia per Medici di Medicina Generale; membro S.I.U.M.B (Società Italiana di Ultrasonologia in Medicina e Biologia); membro A.N.S.I.S.A. (Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione); Master Universitario di II° Livello in Anti-Aging e Medicina Preventiva Low Dose Medicine: Il Nuovo Paradigma; esperto in Medicina Complementare (Omotossicologia, Omeo-Mesoterapia, Terapia infiltrativa con farmaci Omotossicologici)

Dottor Stefano Uberti: osteopata con formazione in Italia e all'estero, collaboratore con centri di cura di primo livello in Italia, ha pubblicato diverse ricerche sulle riviste scientifiche internazionali.

Dottoressa Maria Stella Cacciola: laurea magistrale in Scienze Biologiche all'Università degli Studi di Messina nel 1987; iscritta all'Ordine Nazionale dei Biologi nel gennaio 2006, abilitata alla prescrizione di diete, piani alimentari, consigli alimentari per adulti, bambini, anziani, gravidanza, allattamento, sportivi, Intolleranze Alimentari, Nutrizione Sportiva, Nutrizione Oncologica, Dieta Chetogenica, Dieta Zona. Componente della Commissione Nutrizione dell'Ordine Nazionale dei Biologi e Tutor per nutrizionisti, è esperta di alimentazione per le intolleranze, con specificità di Intolleranza al Nickel per aver svolto stage presso Centri specializzati come ANTIGENIA di Bologna e IMGEP S.r.l. – Istituto di Medicina Genetica Preventiva e Personalizzata di Milano, dove ha iniziato anche un percorso di studio ed approfondimento sulla Nutrigenetica che ha approfondito in collaborazione con EUROGENETICA del dott. Keith Grimaldi.

Ufficio stampa:

Morena piacentini

+39 030 6376274

press2@morenapiacentini.it

Il Mondo delle Intolleranze

Tel. +39 02 8715 9417

info@ilmondodelleintolleranze.it