

Intolleranza ai lieviti

La dieta

La dieta priva di lieviti è la soluzione migliore, ma non è detto che così debba essere per sempre. Si può seguire per qualche giorno una dieta depurativa e poi riprendere gradualmente una dieta sana e bilanciata, vigilando sulla comparsa di eventuali sintomi.

| Alimenti da preferire | Alimenti da evitare |
|---|--|
| gallette, pane azzimo, cracker di riso, grissini di riso prodotti da forno privi di lievito | prodotti lievitati da forno come pane, crackers, grissini, fette biscottate, biscotti, dolci, merendine dolci, snack salati |
| the verde, infusi, karkadè | bevande gassate e fermentate come vino, birra, alcolici in genere |
| dolci al cucchiaio come budini, gelati, sorbetti ecc. | miele |
| | latte e latticini |
| | carne in scatola, salumi e insaccati |
| | funghi, pomodori in scatola frutta conservata in scatola, frutta secca a guscio, frutta essiccata come uvetta, albicocche seccate, datteri seccati ecc. |
| | aceto, sottaceti, dadi, lievito, brodo pronto, panna acida, salse come maionese, senape ecc. |
| | salsa di soia, tamari, miso, tofu |

Chiedi sempre una dieta personalizzata a un professionista.





Stile di vita

Attenzione alla conservazione di alcuni alimenti che vanno facilmente incontro a fermentazione acida come le verdure cotte, il cous cous, le minestre, i sughi di pomodoro, la frutta e le verdure conservate all'aria aperta e i succhi di frutta conservati aperti in frigorifero.

Attenzione agli abbinamenti che possono dare fermentazioni intestinali e problemi di digestione per esempio carne e pesce nello stesso pasto o legumi e cereali. Gli abbinamenti nello stesso pasto di carboidrati e proteine animali sono sconsigliati (per esempio pasta al ragù di carne).

Evitare di mangiare frutta e/o dessert a fine pasto; meglio lontano dai pasti principali (merenda) oppure a colazione.

È meglio evitare le cotture elaborate con condimenti grassi o spinte a elevate temperature. Si possono invece cuocere tutti gli alimenti al vapore, alla griglia o in pentola antiaderente.

Chi ha una vita troppo sedentaria può cominciare a fare del movimento che serve per riattivare anche le funzioni intestinali.

