

Dieta e malattia, il cibo al fianco della cura

Fibrosi cistica, oncologia e nefrologia in un progetto Inalpi - Ospedale San Luigi Gonzaga

Consentire un'adeguata alimentazione anche ai pazienti più complicati, per i quali è necessario mantenere un corretto apporto calorico durante tutte le fasi della malattia, garantendo anche la gradevolezza della loro dieta: è questo lo scopo di un progetto sperimentale condotto in collaborazione fra Inalpi S.p.A.- azienda lattiero-casearia di Moretta (CN) e l'Azienda Ospedaliera San Luigi Gonzaga di Orbassano, che riguarda in particolare i pazienti affetti da fibrosi cistica, malati oncologici e nefrologici.

Le tre categorie di pazienti sono state individuate per la connessione particolarmente stretta fra alimentazione e benessere psicofisico, e che presentano difficoltà specifiche legate all'alimentazione a causa sia dello sviluppo della patologia che delle terapie a cui sono sottoposti.

Da questi presupposti ha preso avvio il progetto di collaborazione fra le due aziende, per la realizzazione di un prodotto caseario con determinate caratteristiche nutrizionali e un bilanciamento tra micro e macro nutrienti adeguato alle caratteristiche delle patologie senza comprometterne il gradimento. Il progetto prevede una prima fase di elaborazione del prodotto alimentare nei laboratori InLab Solutions – centro Ricerca e sviluppo Inalpi e una seconda fase di valutazione della compliance all'assunzione del trattamento e della gradibilità del prodotto nei reparti del San Luigi coinvolti nel progetto.

*“Sull'onda della nostra esperienza lavorativa quotidiana - specifica **Marco Tinivella**, Responsabile della struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'AOU San Luigi Gonzaga di Orbassano - **consapevoli delle difficoltà, in alcune situazioni patologiche, a mantenere un'adeguata alimentazione, abbiamo immaginato la possibilità di mettere a disposizione dei pazienti un alimento che migliorasse questa condizione. Un alimento che sia gradito e piacevole come palatabilità e quindi facile da assumere, ben tollerato, adeguato sotto il profilo nutrizionale e, soprattutto, con un favorevole risvolto positivo per l'aspetto psicologico di restituire a queste persone la possibilità di mangiare in modo normale, sperando così di migliorare la loro qualità della vita**”.*

*“Siamo convinti che la collaborazione avviata abbia un potenziale importante” – dichiara **Davide Minniti** - Direttore Generale AOU San Luigi Gonzaga di Orbassano – **“la sinergia fra le nostre competenze sanitarie e il knowhow di un'azienda con una particolare esperienza e dotazione tecnologica per la ricerca e sviluppo alimentare può costituire un concreto vantaggio per il benessere dei pazienti ed è un'occasione importante per potenziare l'offerta di salute alla popolazione”.***

*“L'avvio di questo progetto rappresenta, per Inalpi, il proseguimento del percorso di valorizzazione di una materia prima tanto complessa quanto ricca e unica come il latte.” – afferma **Ambrogio Invernizzi** – Presidente Inalpi S.p.A. – **“La nostra storia recente è legata ad una filiera corta e controllata che fornisce latte di alta qualità. Ed è proprio partendo dalla filiera che vogliamo immaginare un utilizzo sempre più completo del latte, anche attraverso la realizzazione di progetti che vadano oltre il suo uso tradizionale e, attraverso processi innovativi come quelli che stiamo sperimentando con InLab, si possa arrivare alla realizzazione di prodotti funzionali, alimenti cioè in grado di apportare benefici e nutrizione”.***

Jean Pierre Studer – AD InLab Solutions – sottolinea - **“Inalpi solutions, grazie alla sua esperienza nella ricerca e sviluppo, offre a questo progetto, la propria struttura di ricerca, i suoi collaboratori e le attrezzature all'avanguardia, volte alla formulazione di alimenti appetibili e vivaci a pazienti con particolari esigenze dietetiche e complementari alle cure sanitarie. Il corretto bilanciamento di micro e macro nutrienti, ricevuto dal dipartimento di dietetica e nutrizione clinica del AOU saranno la guida di questo importante progetto. Tre gli obiettivi da raggiungere per migliorare lo stile di vita di pazienti nefropatici, oncologici ed affetti da fibrosi cistica. Tre sfide diverse con percorsi da tracciare nel rispetto delle specifiche terapie e con estrema attenzione e salvaguardia alla sicurezza alimentare.”**

Ha preso parte all'incontro **Marcello Pellegrino** – Direttore Compral Latte – cooperativa di oltre 250 aziende agricole che conferisce circa 1.100.000 litri/giorno di latte presso lo stabilimento Inalpi.

Federico Riboldi, assessore alla Sanità della Regione Piemonte, afferma che *“si tratta di un progetto che, per le sue finalità, la Regione Piemonte non può che accogliere con favore. Mantenere un corretto apporto calorico durante tutte le fasi di una malattia, soprattutto se grave o cronica, è fondamentale per migliorare la qualità della vita del paziente. Auspico pertanto che, se la fase sperimentale otterrà il successo che immagino, il progetto possa essere esteso anche alle altre aziende sanitarie piemontesi”*.

Bisogni nutrizionali delle patologie coinvolte nel progetto

Fibrosi Cistica

I pazienti affetti da FC hanno un elevato fabbisogno proteico e calorico e presentano spesso un malassorbimento legato alla patologia. Quindi, per rendere adeguato il regime nutrizionale, spesso l'alimentazione naturale deve essere integrata con una dieta apposita e con l'aiuto di integratori.

Oncologia

L'alimentazione del paziente oncologico è particolarmente difficile per le alterazioni che interessano le funzioni deglutitoria e digerente, modificate dalla patologia e dalle terapie assunte chimiche e fisiche.

Nefrologia, l'insufficienza renale cronica

Il paziente affetto da Insufficienza renale cronica, e sottoposto a trattamento dialitico, è un paziente a elevato rischio di malnutrizione. La possibilità di soddisfare l'apporto proteico e calorico con un ridotto contenuto di fosforo è molto complessa e spesso produce una carenza nutrizionale.