

COMUNICATO STAMPA

“COSA MANGERÀ DA GRANDE? RICETTE PER DIETE METABOLICHE SPECIALI”

Disponibile il volume 4 - Ricette prive di fruttosio

Verona, 25.01.2024: E' possibile ordinare il quarto volume della collana di ricettari “Cosa mangerà da grande? Ricette per diete metaboliche speciali” che contiene **ricette prive di fruttosio, adatte alla dieta per fructosemia e intolleranza al fruttosio**. Il volume fa parte della collana “Cosa mangerà da grande? Ricette per diete metaboliche speciali” realizzata da Aismme - Associazione Italiana Sostegno Malattie Metaboliche Ereditarie APS, ed è uno strumento pensato per aiutare ad affrontare la dietoterapia con leggerezza.

«Molte malattie metaboliche possono essere trattate solo con la dietoterapia – spiega Cristina Vallotto, Presidente di Aismme –. Si tratta di diete molto restrittive che devono essere osservate scrupolosamente per tutta la vita e che evitano che gli elementi che il metabolismo non riesce a tollerare possano danneggiare irreparabilmente gli organi e il cervello. Grazie a queste diete è possibile avere una vita pressoché normale e soddisfacente, purtroppo però l'eliminazione di alcuni alimenti può avere pesanti conseguenze sulla qualità di vita, rendendo talvolta l'alimentarsi un'esperienza frustrante che incide in ambito familiare e sociale e che non appaga il palato».

«Ecco dunque l'idea di realizzare dei ricettari, una risposta alla voglia di gustare piatti buoni, grazie a preparazioni gustose e facili da realizzare, ma soprattutto compatibili con le necessità dietetiche delle varie patologie – puntualizza Manuela Vaccarotto, Vicepresidente di Aismme -. I diversi volumi forniscono materiali di educazione alimentare utili nell'affrontare le difficoltà rappresentate dalle dieto-terapie, migliorando la conoscenza delle materie prime e delle tecniche di preparazione culinarie. La vasta gamma di prodotti dietetici utilizzati per la realizzazione dei piatti, la semplicità e la facilità nella realizzazione, oltre che la ricchezza di consigli per la preparazione, ne fanno un prodotto editoriale unico, che non esisteva in Italia».

Il quarto volume appena pubblicato si aggiunge agli altri tre volumi della collana - “Ricette a basso contenuto di proteine o ipoproteiche”, “Ricette a basso contenuto di grassi o ipolipidiche” e “Ricette prive di lattosio e galattosio” - pubblicati tra il 2022 e l'anno in corso. Entro il 2024 sarà disponibile il quinto e ultimo volume, “Ricette per diete chetogeniche”.

«L'iniziativa è stata molto apprezzata – conclude Vaccarotto –. Abbiamo inviato a famiglie, pazienti adulti e Centri di Cura di tutta Italia oltre 1.200 copie dei primi tre volumi e continuiamo a ricevere richieste e prenotazioni. Inoltre, nei mesi scorsi abbiamo organizzato due contest con foto e video che prevedevano l'utilizzo delle ricette, per sottolineare l'importanza di condividere in famiglia la gioia della preparazione dei piatti».

Tutti i volumi, in distribuzione gratuita, possono essere richiesti attraverso il sito di Aismme, www.aismme.org o scrivendo a info@aismme.org

Una collana premiata

Il progetto “Cosa mangerà da grande? Ricette per diete metaboliche speciali” si è aggiudicato il Premio OMaR per la comunicazione sulle malattie e i tumori rari 2023 nella categoria “Campagna di comunicazione non professionisti” risultando primo classificato tra i lavori candidati. E’ stato scelto all’unanimità sia dalla Giuria degli organizzatori che da quella di Qualità, composte per la prima volta quest’anno oltre che dagli storici giurati anche da nuovi soggetti esperti, appartenenti al mondo della comunicazione, delle istituzioni e del mondo scientifico/clinico.

“Il Premio va all’associazione Aismme per aver ideato una collana di 5 ricettari destinata a chi, a causa di una patologia metabolica, ha bisogno di una dieta dedicata – questa la motivazione -. Uno strumento adatto alle esigenze dei bambini e degli adulti, che permette di avvicinarsi alle diete salvavita in modo positivo, rendendo il cibo un piacere da condividere insieme alla famiglia e agli amici. Le ricette, studiate con il supporto di dietisti, clinici e chef sono facili da realizzare, belle da vedere e soprattutto buone da gustare: un valido strumento per migliorare il rapporto con il cibo”.

Il progetto è stato anche selezionato al Concorso “Scienza Partecipata per il miglioramento della qualità di vita per le persone con Malattie Rare” coordinato dal Centro Nazionale Malattie rare dell’Istituto Superiore di Sanità con il supporto del Ministero della Salute.

Inoltre, la collana gode del patrocinio di Simmesn (Società Italiana Malattie Metaboliche Ereditarie e Screening Neonatale) e MetabERN (la Rete Europea dei Centri MME) e del supporto non condizionante di Alexion Astrazeneca Rare Diseases.

Il progetto editoriale

La collana è composta da cinque ricettari, che rispondono in modo specifico alle esigenze a livello dietetico di molte delle malattie metaboliche ereditarie conosciute.

Ciascun ricettario affronta un tipo di dieta e contiene 22 ricette studiate appositamente e selezionate da specialisti. Le caratteristiche comuni sono l’utilizzo degli Alimenti Dietetici ai Fini Medici Speciali, dove previsti, e la presenza di piatti tradizionali rielaborati con ingredienti facilmente reperibili.

Autrice delle ricette la Dottoressa Alice Dianin, dietista del Centro di Cura delle Malattie Metaboliche Ereditarie dell’Az. Ospedaliera Universitaria Integrata di Verona, in collaborazione con la scuola di cucina èCucina di Verona.

Questi i ricettari:

1. Ricette a basso contenuto di proteine o ipoproteiche, adatte alla dieta per: fenilchetonuria, leucinosi, omocistinuria, tirosinemia di tipo I, acidemia propionica, acidemia metilmalonica, acidemia glutarica di tipo I, acidemia isovalerica, difetti del ciclo dell’urea, intolleranza alle proteine con lisinuria, e altre malattie trattate con la limitazione delle proteine.

2. Ricette a basso contenuto di grassi o ipolipidiche, adatte alla dieta per: difetti della beta ossidazione degli acidi grassi a catena lunga o molto lunga, deficit di carnitina palmitoil-transferasi, deficit multiplo di acil-CoA deidrogenasi, e altre malattie trattate con la limitazione dei grassi.
3. Ricette prive di lattosio e galattosio, adatte alla dieta per: galattosemia, intolleranza al lattosio*
4. Ricette prive di fruttosio, adatte alla dieta per: fruttosemia, intolleranza al fruttosio*
5. Ricette per dieta chetogenica, adatte alla dieta per: deficit del trasportatore GLUT 1, deficit di piruvato deidrogenasi, epilessia farmacoresistente in dieta chetogenica.

*non è una malattia metabolica ereditaria.

L'Ufficio stampa
Giuliana Valerio 335.814067