



Servizio Sanitario Nazionale
Regione Marche
Azienda Ospedaliera
Ospedali Riuniti Marche Nord
Presidio Ospedaliero San Salvatore
Stabil. Centrale
Piazzale Cinelli, 1 - 61121 Pesaro
**UFFICIO RELAZIONI
CON IL PUBBLICO**

Coordinatore
Dott.ssa Marilena Alessi

Tel: 0721.362203
Tel: 0721 362204
Fax: 0721 362464

Mail to:
urp@ospedalimarchenord.it

Un corso di cucina “speciale” per i pazienti con fenilchetonuria

Il 19 ottobre al Centro Itaca di Fano, lo chef napoletano Raniero Rovere insegnerà a 70 partecipanti come “rendere buono quello che spesso non lo è”.

Quando per colpa di una malattia metabolica non puoi mangiare nessun alimento con la proteina, il momento del pasto spesso non è un piacere. Se è già difficile per i pazienti celiaci, quelli che non possono mangiare alimenti con il glutine, districarsi in cucina o nei ristoranti, lo è ancora di più per quei bambini o adulti con fenilchetonuria, a cui è inibito ogni piatto che contenga le proteine. “Questo significa che non mangiano, ad esempio, uova, latte o carne – spiega Vera Stoppioni, direttore della Neuropsichiatria infantile di Marche Nord -. Al massimo i nostri pazienti possono mangiare, ogni giorno, 5 grammi di proteine che corrispondono a 2 formaggini. Anche il consumo di verdure è risicato se pensiamo che i piselli hanno proteine come le patate. Ovviamente niente ceci, fagioli, pizza o yogurt; neppure il gelato, al massimo un ghiacciolo”. E proprio per districarsi dentro il complesso mondo della cucina dei pazienti con fenilchetonuria, la Neuropsichiatria infantile ha abbracciato il progetto di Mevalia, ditta che produce alimenti senza proteine, ed ha organizzato un corso di cucina con lo chef napoletano Raniero Rovere. Il 19 ottobre il Centro Itaca di Fano ospiterà circa 70 persone, tra adulti e bambini, affetti da questa patologia, e tutti seguiti dalla struttura diretta da Vera Stoppioni.

“In realtà sono molti di più i pazienti che seguiamo, quindi contiamo di riproporre nuovi appuntamenti aperti anche agli altri. Comunque questa iniziativa è molto importante perché la dieta è fondamentale – continua il direttore della Neuropsichiatria infantile -: questo difetto metabolico ereditario, se trascurato, può produrre ritardi mentali e danni al sistema nervoso centrale. Il corso di cucina ha proprio lo scopo, in una alimentazione priva di ogni gusto, di insegnare a rendere buono quello che spesso non lo è proprio perché le materie prime da utilizzare non sono molte. Ma ha anche un altro scopo: quello di educare al rispetto della dieta al fine di evitare problemi cognitivi”. La vita dei pazienti con fenilchetonuria non è certo facile. “Rispetto alla celiachia è un difetto metabolico, che grazie allo screening viene diagnosticato fin dalla nascita. La dieta, quindi, viene applicata subito, dalle prime pappe, passando per l’infanzia, l’adolescenza e l’età adulta. E spesso non è facile per i bambini rinunciare ad un gelato o ad una merendina. Con il corso vogliamo insegnare ai genitori e ai ragazzi come preparare dei piatti anche con pochi ingredienti, e insistere sul rispetto della dieta che se trascurata porta gravi danni al sistema nervoso centrale”.