



## Dieta e Parkinson: un corso per imparare a preparare cibi sicuri

L'alimentazione è fondamentale, sia per prevenire le patologie che per migliorarne la cura e la convivenza. E' il caso del Parkinson

A cura di **Antonella Petris** 25 novembre 2017 - 14:08

 Mi piace 520 mila



L'alimentazione è fondamentale, sia per prevenire le patologie che per migliorarne la cura e la convivenza. E' il caso del Parkinson, per questo è stato avviato il progetto 'A scuola di cucina con il Parkinson' presentato oggi all'Inrca di Ancona in occasione della Giornata nazionale del Parkinson, con la partecipazione di Sara Accorroni, campionessa mondiale di pasticceria al contest 'Mdas 2016' di Parigi e dello chef Walter Borsini, che si sono cimentati in uno show dimostrativo. L'obiettivo è quello di insegnare alle persone affette da Parkinson le strategie per un'alimentazione sicura e consapevole, senza rinunciare alla convivialità e ai piaceri della tavola.



Il progetto, nato dalla collaborazione tra Inrca, Istituto Alberghiero 'A. Nebbia' di Loreto e l'associazione Parkinson Marche, include un corso di cucina con quattro incontri a partire da febbraio 2018, rivolto a una ventina di persone anziane affette dal disturbo, e ai loro familiari.

*"Dal confronto tra vari specialisti tra cui neurologi, dietiste, nutrizionisti, logopedisti, psicologi, fisioterapisti e geriatri – spiega Giuseppe Pelliccioni, responsabile dell'Unità di neurologia Inrca – è nata l'idea di un laboratorio di prevenzione ad alto impatto sociale volto ad educare i malati di Parkinson e i loro caregiver verso una 'gestione attiva' della salute a tavola, per aiutarli ad affrontare le problematiche quotidiane non solo sul versante motorio, ma anche su quello nutrizionale".*

Il corso ha tra gli obiettivi quello di **prevenire la malnutrizione dovuta alla difficoltà di masticazione e deglutizione**. Tra i temi affrontati nelle lezioni teoriche, a cura degli specialisti dell'Inrca, i consigli per ottimizzare l'efficacia dei farmaci anti Parkinson con una dieta accurata, fino all'utilizzo di erbe aromatiche e spezie come curcuma e cannella, con effetti immunostimolanti e antiossidanti.

Per la parte pratica, gli chef Accorroni e Borsini insegneranno, in un'ottica di sicurezza, tecniche culinarie per modificare la consistenza dei cibi, in modo da renderli facilmente ingeribili, senza alterare gusto, aspetto e proprietà nutrizionali. I disturbi nella deglutizione, noti come disfagia, interessano circa il 50% dei parkinsoniani e sono un problema serio. Il progetto, in linea con il Piano Nazionale Cronicità 2016 del Ministero della Salute, completa il percorso diagnostico-terapeutico per la presa in carico del paziente parkinsoniano già attivo all'Inrca.

A cura di **Antonella Petris**

© 14:08 25.11.17

Tratto da: <http://www.meteoweb.eu/2017/11/dieta-parkinson-corso-preparare-cibi-sicuri/1007090/>