

Dieta e Parkinson, con l'Inrca anziani a scuola di cucina per la prevenzione



26/11/2017 - Insegnare alle persone affette da Parkinson le strategie per un'alimentazione sicura e consapevole, senza rinunciare alla convivialità e ai piaceri della tavola. È la finalità del progetto 'A scuola di cucina con il Parkinson' presentato sabato 25 novembre all'Inrca di Ancona (Auditorium Montagnola) 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.

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, che si ripercuotono sulla sicurezza e sui tempi di consumo dei pasti, fattore questo, che può causare disagio. 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 Sara Accorroni e Walter 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. Inducono a ridurre il cibo consumato, non consentono l'assunzione corretta della terapia e costituiscono un rischio per l'insorgenza della polmonite ab-ingestis.

Per l'Inrca il gruppo di lavoro polispecialistico è composto da Letizia Ferrara, Stefania Ambrosi, Annarita Costantini, Rosaria D'Antuono, Beatrice Gobbi, Paola D'Ascoli Elisabetta Marotti, Giuseppe Pelliccioni, Paolo Orlandoni e Claudia Venturini. Mediante questionari all'inizio e alla fine del corso si valuteranno le modifiche nelle abitudini alimentari dei partecipanti, oltre al monitoraggio degli indicatori clinici che misurano la qualità della deglutizione. In collaborazione con gli studenti della scuola alberghiera verrà creato un video-ricettario con le ricette più indicate, per sensibilizzare i futuri professionisti della ristorazione verso le problematiche alimentari dell'anziano.

Il progetto, in linea con il Piano Nazionale Cronicità 2016 del Ministero della Salute, completa il percorso diagnostico-terapeutico (PDTA) per la presa in carico del paziente parkinsoniano già attivo all'Inrca.

Tratto da: <https://www.vivereancona.it/2017/11/27/dieta-e-parkinson-con-linrcaanziani-a-scuola-di-cucina-per-la-prevenzione/662291>