



Un portale dedicato al rapporto tra cibo, gusto, salute e malattia. Una serie di convegni per raccontare “Il pasto che educa e che cura, dalla parte dei bambini”



14 aprile 2015 – Il rapporto tra cibo e salute, ma anche cibo e malattia: l’obesità, la malnutrizione, i disturbi del comportamento alimentare; le allergie alimentari, il diabete, le malattie metaboliche. Il cibo come cura e la riscoperta del “gusto” nelle terapie alimentari. La nutrizione artificiale e il ruolo del microbiota intestinale umano alla luce delle ultime ricerche scientifiche.

Sono questi alcuni dei temi che caratterizzeranno, nell’ambito delle iniziative promosse dalla Santa Sede, la presenza e la partecipazione dell’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù a Expo Milano 2015. Il progetto si chiama “Nutrire la vita” ed è pensato per raccontare “Il pasto che educa e che cura, dalla parte dei bambini”.

L’intervento del Bambino Gesù prevede in particolare la realizzazione di un portale web dedicato (www.nutrirelavita.it) – già online – e l’organizzazione nel corso dell’anno di quattro convegni

scientifici, più un evento legato alla disabilità nella ristorazione.

“L’attività clinica e scientifica dell’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù – afferma la presidente Mariella Enoc – intercetta ormai da molti anni, e a diversi livelli, il tema dell’alimentazione. Siamo perciò grati della possibilità che ci viene data di poter offrire il nostro contributo specifico all’interno delle iniziative promosse dalla Santa Sede per Expo Milano 2015. In Europa e nei Paesi extraeuropei ad alto reddito i disturbi dell’alimentazione sono in forte crescita, in particolare l’obesità infantile, e destano grande preoccupazione per le conseguenze sulla salute sia a breve che a lungo termine. Da questo punto di vista è essenziale promuovere iniziative di educazione del bambino e della famiglia a sani e corretti stili di vita e alimentari: è il *pasto che educa*, secondo la declinazione proposta opportunamente dalla Santa Sede. Dall’altra parte c’è il *pasto che cura*. Nella medicina moderna il cibo non riveste più solo il ruolo di integratore di terapie farmacologiche, ma diventa esso stesso terapia: alcune patologie del metabolismo si curano infatti attraverso diete specifiche; il trattamento del diabete, della celiachia o di alcune malattie neonatali non può prescindere dall’attenzione a ciò che si mangia. È per questo motivo che l’Ospedale Bambino Gesù – si può dire – cura anche attraverso il cibo”.

La ricerca: l’esposoma e il microbiota

Il contributo scientifico del Bambino Gesù muove dal concetto di “esposoma”, che rappresenta l’insieme dei fattori ambientali e degli agenti patogeni ai quali ciascun individuo esposto a partire dal concepimento e per tutto il resto della vita.

“Una vita vissuta in salute – spiega il prof. Bruno Dallapiccola, direttore scientifico dell’Ospedale della Santa Sede – non è determinata solo dal patrimonio genetico: numerosi studi scientifici dimostrano che i fattori ambientali e gli stili di vita concorrono, insieme alle predisposizioni genetiche, allo sviluppo della maggior parte delle malattie complesse e comuni. In questo contesto, ovviamente, un ruolo fondamentale è svolto dall’alimentazione e dal suo impatto sulla composizione del *microbiota* intestinale, l’insieme dei microorganismi (alcuni trilioni) che contribuiscono allo sviluppo del sistema immunitario, modulano il genoma e si modificano nella loro composizione in presenza di numerose condizioni patologiche. Per questo, educare ad una corretta alimentazione e ad uno stile di vita sano concorre a limitare il rischio di ammalare e contribuisce a definire lo stato di benessere o di malattia di un individuo”.

Il portale: nutrirelavita.it

Nutrirelavita.it è una piattaforma web interamente dedicata al rapporto tra cibo, gusto, salute e malattia. Il portale contiene le informazioni e le indicazioni dei medici dell’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù presentate con un linguaggio semplice, accompagnato da video ed infografiche per facilitarne la fruizione e la condivisione. La struttura di navigazione è organizzata in sei macrosezioni che rappresentano altrettanti canali tematici, ognuno dei quali corrisponde ad un progetto specifico di cura e di ricerca sviluppato dall’Ospedale.

- *NutrEat* è il canale che promuove la corretta educazione alimentare nei bambini correlata ad un sano stile di vita, per prevenire problemi legati ad obesità e deficit nutrizionali.
- *AllergEat* fornisce ai genitori gli strumenti per conoscere, riconoscere e gestire le allergie alimentari.
- *TreatEat* è la sezione che parla del cibo come terapia per pazienti con malattie metaboliche, epilessia e diabete, costretti a seguire un regime alimentare particolarmente restrittivo, che influisce negativamente sulla sfera relazionale ed emotiva.

- *MindEat* affronta la questione dei disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia) cercando di orientare i ragazzi ad una cultura positiva e all’auto-accettazione.
- *DisabilitEat* è dedicato alle famiglie di bambini con disabilità che hanno bisogno di un percorso nutrizionale specifico e adeguato, spesso accompagnato da un supporto clinico o artificiale.
- *MicrobiotEat* è il canale che illustra la correlazione tra alimentazione e microbiota intestinale, promuovendo il ruolo della dieta mediterranea nella salute del bambino e dell’adulto, alla luce delle ultime ricerche scientifiche.

I convegni

Nel corso dell’anno l’Ospedale della Santa Sede promuoverà 4 convegni di carattere medico-scientifico: tre a Milano, nei padiglioni EXPO, uno a Roma, presso la sede di S. Paolo del Bambino Gesù. Il primo si svolgerà a Milano prima dell’estate, il 31 maggio, e sarà dedicato al tema delle allergie alimentari alla luce delle ultime indicazioni dell’Organizzazione Mondiale di Allergologia (WAO). Il secondo si svolgerà a Roma il 18 settembre, e sarà dedicato al rapporto tra il microbiota intestinale e la salute del bambino. Il terzo appuntamento scientifico, il 22 settembre a Milano, affronterà il tema del “cibo come cura”, in collaborazione con Slow Food e l’Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo. L’ultimo convegno, il 6 ottobre, ancora a Milano, discuterà il tema del rapporto tra alimentazione salute mentale, “tra miti e pregiudizi”. In corso di definizione, infine, un evento legato alla disabilità nella ristorazione.

fonte: ufficio stampa