

METABOLICAMENTE. TRA SCIENZA E GASTRONOMIA

a cura di **CLAUDIO MACCA**

Direttore Unità Dipartimentale di Dietetica e Nutrizione Clinica Azienda Spedali Civili di Brescia
Presidente ADI Lombardia

Tecniche e ricette per la dialisi peritoneale

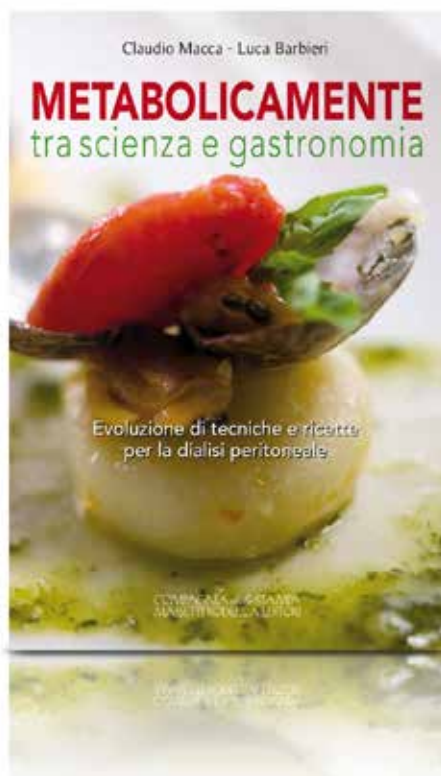
Carissime lettrici e carissimi lettori, a grande richiesta del pubblico, in via del tutto eccezionale, per la rivista, la prefazione del libro, l'unico a livello internazionale, realizzato dal sottoscritto e dal Dott. Claudio Macca, relativo alle ricette e tecniche per la trasformazione dei cibi indicati per coloro che devono sottoporsi a dialisi peritoneale.

Con immenso piacere e ringraziandovi per il costante e caloroso seguito, vi lascio alle parole del Dott. Macca, che con me ha creato e divulgato la "Cucina lineare metabolica".

Luca Barbieri, Chef

La prima cosa che un medico desidera per il suo paziente è che stia bene, ben consapevole di quanto sia necessario e impegnativo aggiornare sempre i propri schemi terapeutici, e, sfruttando memoria, esperienza, prudenza e ricerca, ottenere quel qualcosa in più che lo contraddistingua dagli altri. Vi è tuttavia un punto oltre il quale è difficile progredire nei risultati. Se i farmaci non bastano, ci si sofferma allora più sul quotidiano del paziente e della sua malattia, per esempio sulla dieta: perché nessuna malattia può prescindere da una dieta e perché vi è una dieta per ogni malattia.

E' difficile prescrivere una dieta senza incorrere nella ripetitività di moduli



alimentari impersonali e demotivanti al cibo.

Chi avrà in mano questo libro, che sia paziente, medico o dietista, o un lettore interessato, questo potrebbe saperlo bene per precedenti esperienze negative (con conseguente inevitabile pregiudizio) specie di malattie impegnative dal punto di vista metabolico e alimentare, come le malattie renali, quasi sempre gravate dal rischio di malnutrizione.

La dialisi peritoneale presenta importanti problematiche nutrizionali sia a breve che a lungo termine, ed il paziente approda al trattamento dialitico dopo un percorso più o meno accidentato, ma generalmente caratterizzato

*È DIFFICILE PRESCRIVERE
UNA DIETA SENZA
INCORRERE NELLA
RIPETITIVITÀ DI MODULI
ALIMENTARI IMPERSONALI
E DEMOTIVANTI AL CIBO*

da malnutrizione.

La malnutrizione è forse la più importante sfida terapeutica: condurre il soggetto anoressico o iporessico a cibarsi, e a cibarsi correttamente, cimenta la tenacia, l'acume e l'esperienza clinica.

Inoltre il paziente dializzato è esposto a un cumulo di complicanze di ordine metabolico e vascolare, spesso conseguenti alla durata della malattia, alla sua anzianità e a problemi di ordine nutrizionale.

Oltre a ciò, il trattamento dietetico delle malattie croniche si scontra

spesso con tutta una serie di problemi di ordine gustativo e sensoriale.

CucinaLineareMetabolica prosegue con questo libro il suo programma di elaborazione, attuazione pratica e diffusione della sua filosofia dietetica:

“Nella CucinaLineareMetabolica le prescrizioni e le ricette dietetiche prescindono da rigorosi e monotoni programmi standardizzati, sono prescrizioni con una propria identità, bilanciate dal punto di vista nutrizionale, ricche di colore e di gusto, appaganti dal punto di vista visivo e sensoriale, per far sì che, anche nei malati e nei soggetti affetti da patologie gravi e penalizzanti dal punto di vista alimentare, l'atto del nutrirsi non sia più causa di sconforto, ma di piacere”.

Una maggiore attenzione ai bisogni sensoriali dei pazienti nella preparazione delle diete è una premessa metodologica assai importante sia per soddisfare le necessità adattative alla malattia che per migliorare la qualità di vita.

La Cultura Sensoriale è una scelta strategica per innovare il mondo della dietetica e della nutrizione, espande la platea di utilizzatori e favorisce la compliance dietetica, modulando la dieta alle diverse individualità sensoriali e gustative, senza prescindere da una cultura oggettiva degli stimoli sensoriali forniti dalla materia prima utilizzata.



**IL RUOLO DI LUCA BARBIERI NELLA
CREAZIONE, ELABORAZIONE ED
AFFINAMENTO DEI CIBI RISULTA
FONDAMENTALE**

Ci stiamo dunque aprendo ad un aspetto cognitivo ed affettivo della prescrizione dietetica, pur senza trascurarne l'aspetto analitico e compositivo?

Si può dire di sì.

Una nuova dimensione culturale in cui affluiscono anche conoscenze ed esperienze irrinunciabili: il ruolo di Luca Barbieri, Chef Internazionale, nella creazione, elaborazione ed affinamento dei cibi risulta fondamentale.

Nella sua esperienza professionale e nella sua cultura del cibo si realizza il migliore e impareggiabile strumento

applicativo della nostra filosofia dietetica.

Le due nostre Dietiste, Sonia Lazzaro e Romina Bertoli, hanno donato la loro esperienza e maturità professionale nella cura

dei pazienti dializzati, supportandoci e collaborando utilmente alla redazione del libro; dei loro consigli e della loro disponibilità siamo grati. ■



Claudio Macca