

## Scheda descrittiva: Progetto DADO



Azienda Ospedaliera Universitaria  
Policlinico Paolo Giaccone  
di Palermo



**Obiettivo.** Il Progetto si pone l'obiettivo di Informare e Formare attraverso incontri teorico-pratici i Genitori di Bambini con Allergia Alimentare, Obesità e Diabete, al fine di dare la possibilità a chi vive la cucina con poca affezione, a causa delle restrizioni ed attenzioni particolari dettate da queste condizioni, di guardare alla preparazione del cibo come un momento di condivisione ed un'opportunità per trasformare i propri limiti in potenzialità.

### Descrizione delle modalità di svolgimento dei Corsi

- Sede: Palazzo Branciforte
- Numero incontri: 3 incontri per tematica
- Tematiche: Allergia alimentare, Diabete, Obesità
- Orario incontri: dalle 19.00 alle 22.00
- Giorno: lunedì
- Durata ad incontro: 3 ore
- Partecipanti per ciascun incontro: n. 20 genitori

## **Struttura degli incontri:**

- *Intervento Educativo, (45')* articolato in:
  - 30 minuti, presentazione frontale della tematica (Allergia alimentare, Diabete, Obesità) utilizzando strumenti audiovisivi (diapositive, video), durante il quale saranno presentate e discusse con i Genitori le cause dei disturbi, le modalità di presentazione delle malattie, le problematiche di gestione alimentare e le implicazioni psicologiche;
  - 15 minuti di discussione aperta a domande e chiarimenti seguita dalla distribuzione di materiale informativo:
    - *Lezione di cucina (2h)*

## **Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare IBIM, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Palermo:**

- *Stefania La Grutta e Laura Montalbano*  
*Gruppo di Ricerca di Allergologia e Pneumologia Pediatrica*

Il Gruppo di Ricerca si interessa delle problematiche assistenziali diagnostiche e terapeutiche dei bambini con malattia allergica.

Il decorso delle allergie alimentari è diverso in rapporto al tipo di allergene (alimento) coinvolto ed è condizionato anche dalla eventuale presenza nello stesso paziente di altre manifestazioni di malattia allergica (asma, dermatite atopica, ecc.). In molti casi, le allergie alimentari tendono a risolversi nei primi anni di vita del bambino, in alcuni casi, però, tale evenienza non accade, soprattutto quando sono coinvolti alcuni alimenti come il latte, le uova, il pesce, la frutta secca.

Attualmente, la gestione del paziente impone l'esclusione dell'alimento dalla dieta, per un periodo di tempo variabile in rapporto al livello di sensibilizzazione allergica ed al tipo di alimento. Durante questo periodo il paziente segue un rigido schema di dietoterapia evitando accuratamente l'alimento verso il quale è allergico ed anche gli alimenti ad esso correlati. Spesso anche i familiari partecipano al regime di restrizione dietetica, che in alcuni casi diventa l'unico stile alimentare della famiglia. Tale condizione è realizzabile in ambito domestico, con non poche difficoltà e grande sacrificio organizzativo ed economico da parte dei genitori, ma certamente diventa particolarmente difficile in ambienti pubblici (ristoranti, tavole calde, feste per bambini, ecc.). In questi casi può infatti aumentare il rischio di venire a contatto con tracce di "alimento nascosto" e quindi con possibile comparsa di gravi reazioni allergiche generalizzate come l'anafilassi. Tutto ciò, ha chiaramente dei risvolti negativi sulla qualità di vita del bambino, con non poche implicazioni dal punto di vista psicologico.

## Università degli Studi di Palermo, UNIPA:

- *Carla Giordano, Felicia Pantò, Maria Pia Tripo, Sofia Platania*  
*Università degli Studi di Palermo - Azienda Ospedaliera Universitaria,*  
*Policlinico Paolo Giaccone, Palermo*

La mission della UOC della Azienda Universitaria Policlinico della città di Palermo consiste nella prevenzione dell'obesità giovanile e del diabete di tipo 1, nonché del diabete di tipo 2. In particolare quest'ultima forma che prima interessava solo la popolazione adulta, sempre più si riscontra in adolescenti e giovani adulti a causa del fenomeno dell'urbanizzazione, dell'abbandono della dieta mediterranea e alla riduzione dell'attività fisica. Promuovere una *cultura alimentare* appropriata attraverso programmi, prevenendo l'obesità assieme all'attività fisica, ha un ruolo fondamentale nella prevenzione dell'obesità.

L'obesità pediatrica è, oggi, uno dei più gravi problemi di salute pubblica, con importanti complicanze fisiche e psicologiche che persistono durante l'infanzia fino all'età adulta. Essa è in realtà il "sintomo" di una grave disuguaglianza, ingiustizia e di tante "povertà": economica, culturale, educativa di condizioni salutari di vita, di relazioni interpersonali. I bambini in sovrappeso o obesi tendono, infatti, a rimanere tali anche in età adulta e hanno più probabilità di sviluppare malattie croniche in età più giovane. Il sovrappeso e l'obesità, così come le malattie ad essi correlate, sono in gran parte prevenibili. La prevenzione deve avere, quindi, la massima priorità e deve portare ad agire sui fattori di rischio, tenendo presenti i fattori di vulnerabilità. L'ambiente obesogeno è responsabile del cambiamento della disponibilità e della tipologia del cibo e, dall'altra, del calo dell'attività fisica. Ed è proprio sul cambiamento della dieta, che insistono quanti sostengono che l'incremento del sovrappeso e dell'obesità anche in età pediatrica sia conseguenza dei processi di globalizzazione. I comportamenti alimentari errati sono culturalmente radicati e sono anche frutto della mancanza di scelta. Infatti, è spesso il cibo che sceglie gli acquirenti, e non gli acquirenti che scelgono il cibo. Non si parla quasi mai della cosiddetta "dieta delle offerte", la più seguita in tempi di crisi economica dalla popolazione con reddito medio-basso, con l'acquisto di cibi non sempre salutari

## **Città del gusto Palermo:**

- *Scuola di cucina della Gambero Rosso Academy*

La Scuola, sita all'interno di Palazzo Branciforte, ha tra i suoi obiettivi la valorizzazione del patrimonio enogastronomico siciliano e italiano grazie alla messa in opera di eventi e corsi di cucina destinati sia ad un pubblico di appassionati del settore sia di professionisti ed aspiranti tali.

In seno al progetto, la Città del gusto Palermo si occuperà dell'organizzazione di corsi di cucina destinati ai genitori di bambini affetti da allergia alimentare, obesità e diabete, individuando i docenti che si faranno carico della selezione delle ricette oggetto delle lezioni, le quali saranno, dopo la fase dimostrativa da parte degli chef, replicate dai partecipanti presso le postazioni di cucina indipendenti di cui la Scuola dispone.

Il lavoro prevedrà la messa in opera di 2 ricette a lezione, le quali verranno replicate dai partecipanti, che lavoreranno in coppia, sotto la supervisione dello chef e degli assistenti. Ogni lezione verrà precedentemente concordata, con riferimento alle ricette da proporre, le quali passeranno il vaglio dei professionisti coinvolti sopraccitati, al fine di valutarne la bontà e la fattibilità, in linea con quanto oggetto della lezione.

L'intervento di Città del gusto Palermo in seno al progetto si concretizzerà dunque nell'organizzazione di corsi di cucina che diano modo ai destinatari, i quali si suppone vivano una situazione di disagio quando si avvicinano alla cucina, sia all'interno del contesto domestico, sia fuori da questo, di vedervi invece un momento di condivisione e un'opportunità per trasformare delle limitazioni in potenzialità tutte da sfruttare, trovando il modo di far diventare quello che appare un limite come invece null'altro che una strada alternativa. Imparando le ricette protagoniste dei vari incontri, i destinatari saranno messi in condizione non solo di acquisire anche le tecniche sottese a queste, ma svilupperanno l'attitudine necessaria a ben rapportarsi al lavoro in cucina che, fuori da possibile stress, diventerà un campo da continuare a investigare, magari con maggiore entusiasmo e curiosità, accompagnando al *bisogno* di cibarsi il *divertimento* che cucinare porta con sé.