

## COMUNICATO STAMPA dell'11 novembre 2019

---

### **BAMBINO GESU': ALLA SCOPERTA DELLA DIETA CHETOGENA PER MANGIARE CON PIÙ GUSTO**

*Nella Città del Gusto di Roma un corso per i pazienti metabolici e neurologici e per le loro famiglie. Con l'aiuto dei cuochi del Gambero Rosso per imparare i trucchi del mestiere.*

30 postazioni, 15 famiglie e gli chef del gambero Rosso. Sono gli ingredienti che hanno animato Ketocooking, il **corso di cucina chetogena** rivolto ai pazienti e alle loro famiglie per spezzare con gusto la monotonia e le difficoltà di una dieta obbligata. L'incontro, organizzato dall'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, si è tenuto a Roma sabato 9 novembre presso la **Città del Gusto del Gambero Rosso**, con il **patrocinio dell'Associazione Italiana Glut 1 e di Fondazione Telethon**. Il corso era rivolto a bambini e ragazzi affetti da patologie metaboliche o neurologiche, che li costringono a forti restrizioni alimentari e a seguire un regime poco appetitoso.

### **LA DIETA CHETOGENA**

Da molti anni la dieta chetogena ha assunto il **ruolo di farmaco-nutrizione** e rappresenta un **aspetto rilevante** nel **percorso assistenziale** dei pazienti colpiti da **patologie metaboliche** o da forme di **epilessia farmaco-resistente**. È basata sull'assunzione di un'**alta percentuale di grassi (90%) a scapito di carboidrati e proteine**. I comuni regimi alimentari sono invece costituiti da una percentuale di circa il 50% di carboidrati, 30% di grassi e 20% di proteine.

### **NON SOLO MALATTIE METABOLICHE ED EPILESSIE FARMACORESISTENTI**

Le **malattie metaboliche** – un gruppo di patologie genetiche causate da difetti biochimici – rappresentano circa il **10% delle malattie classificate come rare**. Spesso chi è affetto da una malattia metabolica ha bisogno di **seguire** scrupolosamente per **tutta la vita** un **programma alimentare ristretto** a causa dell'incapacità del proprio organismo di innescare le reazioni chimiche necessarie a trasformare alcuni nutrienti (zuccheri, proteine, grassi) in energia. La loro assunzione ha effetti "tossici" e spesso il primo a subirne le conseguenze è il sistema nervoso.

L'**epilessia** è una malattia neurologica dovuta sia ad una predisposizione genetica, sia a lesioni cerebrali. Si manifesta con crisi di vario tipo e **colpisce l'1% della popolazione**. **Un terzo** dei pazienti epilettici è **resistente al trattamento farmacologico**. Purtroppo solo il 10-15% dei pazienti farmacoresistenti può essere trattato chirurgicamente. In questi pazienti, la dieta chetogena è risultata efficace nel ridurre, nel 60% dei casi, le convulsioni.

Studi e scoperte recenti, hanno portato la comunità scientifica a proporre la dieta chetogena a scopo terapeutico anche a pazienti affetti da altre patologie.

## **KETOCOOKING, UNA QUESTIONE DI GUSTO E DI “SPESA”**

Il corso di cucina proposto dai medici del Bambino Gesù in collaborazione con i cuochi della Città del Gusto del Gambero Rosso aveva un duplice scopo. Da un lato insegnare a preparare piatti più gustosi all'interno di una dieta obbligata, spesso monotona e poco appetitosa, dall'altro abbattere i costi legati a questo regime alimentare, che purtroppo spesso sono a carico della famiglia.

La dieta chetogena diventa più facile da seguire quando vengono utilizzati dei prodotti speciali creati ad hoc dalle industrie (latte, farine, budini) ma sono prodotti con un costo elevato per le famiglie dei pazienti che non rientrano nel novero delle malattie rare e pertanto non rimborsabile dal SSN.

Durante il corso, i bambini e le loro famiglie hanno imparato a realizzare dei preparati base per torte, biscotti e pane, utilizzando prodotti comuni e abbattendo così una parte dei costi.