

presentano:

SLA: METABOLISMO E NUTRIZIONE. NUOVE FRONTIERE NELLA PRESA IN CARICO PER IL BENESSERE DELLA PERSONA

Un dialogo aperto tra
scienza, gusto ed esperienza di malattia.



 **Pollenzo**
24 e 25 ottobre

E' stato chiesto il patrocinio:



SLA: METABOLISMO E NUTRIZIONE. NUOVE FRONTIERE NELLA PRESA IN CARICO PER IL BENESSERE DELLA PERSONA

Un dialogo aperto tra scienza, gusto ed esperienza di malattia.

Il razionale:

La Sclerosi Laterale Amiotrofica (SLA) è una malattia neurodegenerativa che colpisce i motoneuroni causando una progressiva e diffusa ipostenia e compromettendo, in modo variabile nel suo decorso, la capacità di parlare, muoversi, deglutire e respirare. È una malattia che ancora non ha una cura risolutiva ma la presa in carico multidisciplinare può migliorare la qualità della vita dei pazienti e prolungarne la sopravvivenza. Uno degli aspetti cruciali nella gestione della SLA è la nutrizione. Se la malnutrizione, infatti, può rappresentare una conseguenza comune tra i pazienti, a causa della disfagia e dell'aumento del fabbisogno energetico, mantenere uno stato nutrizionale adeguato è essenziale per preservare la forza muscolare, ridurre il rischio di complicanze e migliorare la qualità della vita. Recenti studi hanno evidenziato, infatti, l'importanza cruciale della nutrizione nel gestire la progressione della malattia. E ancora, la nutrizione assume un ruolo rilevante anche dal punto di vista psicosociale. Il pasto, infatti, è per tutti un momento di condivisione e svolge un ruolo centrale nel promuovere il benessere emotivo e sociale della persona. E per le famiglie che affrontano la malattia contribuisce altresì a mantenere connessioni significative, mitigandone il pericolo di isolamento.

Il Convegno, allora, vuole essere un'opportunità per aprire strade ancora inesplorate, in un luogo in cui il pensiero, l'innovazione, la scienza e la formazione diventano strumenti per fare cultura di benessere della persona attraverso il gusto. Una due giorni di confronto scientifico ed esperienziale che pone al centro la persona con SLA ed il suo desiderio di continuare a gustare appieno la vita.

Faculty:

- Stefania Bastianello, AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica
- Matteo Bigi, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Giampaolo Biroli, AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica
- Nahuel Buracco, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Giorgio Calabrese, AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica
- Elena Carraro, Centro Clinico NeMO di Milano
- Roberto Carcangiu, SLAfood e APCI chef
- Camilla Cattaneo, Centro Clinico NeMO di Milano
- Ettore Corradi, ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda
- Cloè Dalla Costa, Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno
- Andrea De Vecchi, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Lucia Greco, Centro Clinico NeMO di Milano
- Jessica Lops, Centro Clinico NeMO di Milano
- Andrea Pezzana, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Carol Povigna, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Fabrizio Rao, Centro Clinico NeMO di Arenzano



Responsabile Scientifico:

Federica Cerri
Centro Clinico NeMO di Milano

Segreteria organizzativa e provider ECM:



First Class S. r. l.,
Via Vittoria Colonna n. 40
20149 Milano
Phone: +39 02 30066329
Email: info@fclassevents.com

Per info e iscrizioni:

valentina.quadri@fclassevents.com

SLA: METABOLISMO E NUTRIZIONE. NUOVE FRONTIERE NELLA PRESA IN CARICO PER IL BENESSERE DELLA PERSONA

Un dialogo aperto tra scienza,
gusto ed esperienza di malattia.

 Pollenzo
24 e 25 ottobre





PROGRAMMA:

Giovedì 24 Ottobre

 *Sala Rossa*

9.00-9.30 Registrazione e accoglienza partecipanti

9.30-10.00 Avvio dei lavori

- Nicola Perullo, rettore Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Carlo Petrini, fondatore Movimento Internazionale Slow Food
- Davide Rafanelli, presidente associazione SLAFOOD
- Fulvia Massimelli, presidente nazionale AISLA
- Marco Rasconi, presidente Centri Clinici NeMO

Sessione 1 SLA E MALNUTRIZIONE: BASI PATOLOGICHE E MONITORAGGIO

Moderano: Federica Cerri, Ettore Corradi

10.00-10.20 Il punto di vista del neurologo: definizione, classificazione e basi molecolari della malattia

- Federica Cerri

10.20-10.40 Metabolismo e nutrizione: il punto di vista del nutrizionista

- Ettore Corradi

10.40-11.20 Metabolismo e dispendio energetico: il punto di vista del riabilitatore e dello pneumologo

- Elena Carraro, Fabrizio Rao

11.20-11.30 Q&A

11.30-12.00 Coffe Break

Moderano: Giorgio Calabrese, Giampaolo Biroli

12.00 -12.20 Metodi di valutazione dello stato nutrizionale

- Jessica Lops

12.20-12.40 Metodi di valutazione della disfagia

- Camilla Cattaneo

12.40-13.00 Nutrizione e qualità di vita

- Lucia Greco

13.00-13.15 Q&A

13.15-14.30 LIGHT LUNCH



E. Carraro



F. Rao



J. Lops



C. Cattaneo



E. Corradi



L. Greco



PROGRAMMA:

 *Sala Rossa*

Sessione 2- SLA E MALNUTRIZIONE: TRA SOLUZIONI E NUOVE SFIDE

Moderano: *Andrea De Vecchi, Andrea Pezzana*

14.30-14.50 Trattamento nutrizionale e nutrizione enterale: ruolo e indicazioni

- Giampaolo Biroli (è stato invitato)

14.50-15.10 Ruolo e applicabilità della dieta mediterranea

- Giorgio Calabrese

15.10-15.30 Ruolo e applicabilità della dieta chetogenica

- Andrea Pezzana

15.30-15.40 Q&A

15.40-16.00 Coffee Break

16.00-16.20 Ristorazione collettiva: il punto di vista del medico nutrizionista

- Cloè Dalla Costa

16.20-16.40 Ristorazione collettiva: il punto di vista dello chef

- Roberto Carcangiu

16.40-17.00 Q&A

17.00-18.00 TAVOLA ROTONDA

Moderano *Federica Cerri, Andrea De Vecchi*

- Il punto di vista del paziente: Davide Rafanelli
- Il punto di vista del medico: Faculty
- Il ruolo dell'associazione: Stefania Bastianello
- Il ruolo dello chef: Roberto Carcangiu

18.00- 18.30 Conclusioni e saluti



G. Biroli



G. Calabrese



C. Dalla Costa



R. Carcangiu



D. Rafanelli



A. Pezzana



S. Bastianello



PROGRAMMA:

Venerdì 25 Ottobre  *Pollenzo Food Lab*

LABORATORIO ESPERIENZIALE 1

Attività formativa esperienziale in gruppo nella cucina didattica del Pollenzo Food Lab, il laboratorio di ricerca ed innovazione dell'Università di Scienze Gastronomiche che si occupa dello studio delle trasformazioni gastronomiche come strumento di impatto per garantire l'accesso a diete sane e sostenibili.

LABORATORIO ESPERIENZIALE 2

L'obiettivo del Laboratorio di Analisi Sensoriale e Consumer Science è comprendere la percezione sensoriale degli alimenti. Le attuali linee di ricerca riguardano principalmente lo studio dei fattori fisiologici, psicologici e genetici che influenzano le preferenze alimentari, attraverso un approccio metodologico che associa i metodi sensoriali con tecniche strumentali in grado di determinare le differenze individuali nella percezione.

9.30 -12.30 GRUPPO 1 - Lab. Esperienziale 1; GRUPPO 2 - Lab. Esperienziale 2

13.30-16.30 GRUPPO 2 - Lab Esperienziale 1; Gruppo 1 - Lab. Esperienziale 2

OBIETTIVO FORMATIVO: condividere le linee guida nutrizionali internazionali in merito agli standard di modificazione delle consistenze degli alimenti per la SLA; conoscere il mondo degli addensanti naturali, i loro elementi caratterizzanti e sperimentare le opportunità del loro utilizzo per la modifica delle consistenze; conoscere l'interazione tra sensi per progettare proposte gastronomiche soddisfacenti anche in consistenza modificata e saper utilizzare correttamente tecniche di infusione, estrazione, tostatura e maturazione.

CONDUCONO:

- Carol Povigna, coordinatrice e responsabile tecnica Food Lab
- Nahuel Buracco, responsabile R&D del Pollenzo Food Lab
- Matteo Bigi, ricercatore
- Jessica Lops, dietista Centro Clinico NeMO di Milano

CON LA PRESENZA DEGLI CHEF:

- Christian Benvenuto
- Elio Sironi
- Roberto Valbuzzi (è stato invitato)
- Fabio Zanetello



Gli obiettivi formativi

- Comprendere la SLA: conoscere in modo approfondito la fisiopatologia e le caratteristiche di progressione della malattia.
- Esaminare le Esigenze Nutrizionali nella SLA: apprendere le specifiche esigenze nutrizionali dei pazienti con SLA e le conseguenze della malnutrizione.
- Gestire la Disfagia: acquisire competenze nella gestione della disfagia attraverso tecniche di alimentazione sicura e interventi dietetici.
- Monitorare e Valutare: imparare a monitorare e valutare lo stato nutrizionale dei pazienti con SLA e adattare i piani nutrizionali in base alle loro condizioni in evoluzione.
- Sviluppare Piani Nutrizionali Personalizzati: individuare piani nutrizionali pensati su misura per i pazienti con SLA, considerando le loro condizioni fisiche e le necessità energetiche specifiche.
- Usare Integratori Alimentari: valutare le possibilità di utilizzo degli integratori alimentari, comprendendone i benefici specifici per i pazienti con SLA.
- Comprendere la Multidisciplinarietà: trasferire l'importanza e la necessità della gestione integrata del paziente, attraverso la collaborazione tra le diverse figure professionali.
- Fare esperienza: creare opportunità di confronto con gli esperti facendo esperienza concreta in laboratorio

Professioni:

- Medico (area interdisciplinare)
- Biologo
- Terapista Occupazionale
- Psicologo e Psicoterapeuta
- Dietista
- Logopedista
- Fisioterapista
- Terapista della Neuro e Psicomotricità dell'Età Evolutiva
- Assistenti Sociali
- Tecnico Fisiopatologia Cardiocircolatoria, Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico, Tecnico di Neurofisiopatologia,
- Infermiere
- Optometrista

First Class S. r. l.,
Via Vittoria Colonna n. 40
20149 Milano
Phone: +39 02 30066329
Email: info@fclassevents.com

Per info e iscrizioni:
valentina.quadri@fclassevents.com

VISITA IL SITO

24 OTTOBRE

ID PROVIDER: 362
EVENTO N°: 426589
N° CREDITI ECM: 6

25 OTTOBRE

ID PROVIDER: 362
EVENTO N°: 426604
N° CREDITI ECM: 6





CENTRO CLINICO
Nemo

Il Centro Clinico NeMO (NeuroMuscular Omnicentre) è un centro clinico ad alta specializzazione, pensato per rispondere in modo specifico ai bisogni di cura di chi vive una malattia neurodegenerativa e neuromuscolare come la SLA, le distrofie muscolari e la SMA. Nato nel 2008 per volontà delle associazioni dei pazienti, tra cui AISLA, oggi NeMO è un network con otto sedi sul territorio nazionale. E' un modello di sanità unico perché, oltre a prevedere un approccio multidisciplinare, si basa su una concezione della cura che pone al centro la persona e le sue esigenze complessive. Tutto ruota attorno alla persona con malattia neuromuscolare e alla sua famiglia. In tutti i Centri le prestazioni sanitarie effettuate sono erogate nell'ambito e per conto del Servizio Sanitario Nazionale (SSN), pertanto senza oneri a carico del paziente.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
SCLEROSI LATERALE AMIOTROFICA

AISLA nasce nel 1983 con l'obiettivo di fornire l'informazione sulla malattia e stimolare le strutture competenti a una presa in carico adeguata e qualificata dei malati. Oggi è il soggetto nazionale di riferimento per la tutela, l'assistenza e la cura dei malati di SLA. Conta 64 rappresentanze territoriali in 19 regioni italiane e 2.436 soci. Grazie al lavoro di oltre 300 volontari, l'associazione offre un supporto concreto a pazienti e familiari, attraverso una presenza capillare sul territorio, in sinergia con gli organismi nazionali e internazionali e con le istituzioni sanitarie. Il lavoro di AISLA si concentra in quattro ambiti di attività: informazione, assistenza, ricerca e formazione.



SLAFOOD
sostenere la ricerca e la nostra ricetta

SLAFOOD è l'Associazione che unisce il talento degli chef italiani per promuovere la ricerca sulla SLA, diffondere conoscenza sulla malattia e sostenere i progetti legati alla presa in carico nutrizionale. L'idea nasce dal suo presidente Davide Rafanelli, imprenditore in ambito food che, dopo la diagnosi di SLA, sceglie di mettere al servizio le proprie competenze per sostenere i progetti di cura mirati a conservare e custodire il valore dello stare a tavola e della qualità di vita, al di là della malattia. Al suo fianco Roberto Carcangiu, Presidente di APCI chef, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani e Vice presidente di SLAFOOD.



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

L'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nata e promossa nel 2004 da Slow Food, con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, è un'università non statale legalmente riconosciuta. L'ateneo forma i gastronomi, nuove figure professionali che hanno conoscenze e competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo e sono in grado di sviluppare valori come la sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari globali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo. La chiave di volta di quello che può essere definito gastronomo è la profonda comprensione del cibo come valore e del suo ruolo importante nel creare e modellare la società.



E' stato chiesto il patrocinio:



Pollenzo
24 e 25 ottobre