

Daniela Bianchi
Direttore Generale ASST Valle Olona

Stefano Schieppati
Direttore Sanitario ASST Valle Olona

Roberta Tagliasacchi
Direttore Medico PO di Saronno ASST Valle Olona

Maria Rosa Caruso
Direttore S.C. Nefrologia e Dialisi ASST Valle Olona

Matteo Berlanda
Amministratore delegato IAL Lombardia

Enrico Cerea
Executive Chef Ristorante «Da Vittorio»

Claudia D'Alessandro
Dietista Nutrizionista Università di Pisa

Manila Foresti
Insegnante ACI-Associazioni insegnanti cucina italiana

Irene Gabucci
Chef Podere Cavaga

Sergio Giannoni
Psicologo

Francesca Colombo
Dirigente medico Nefrologia

Giada Carrubba
Coordinatore Dialisi Saronno

Paola Marano
Infermiera Dialisi Saronno

Pazienti e relativi familiari/caregiver
Dialisi Saronno

Patrizia Cutrignelli
Coordinatrice IeFP

Francesca Callegari
Docente di Pasticceria

Erika Perna
Docente Sala Bar

Marco DiSalvia
Docente Chef

Allievi della Classe AC3 - SB3



IAL LOMBARDIA

Via Carlo Marx, 1 - 21047
Saronno (VA)

+ 39 02 96702399

La terapia nutrizionale in dialisi necessita di una complessa gestione dei vari nutrienti, che si realizza attraverso la conoscenza della composizione e delle proprietà degli alimenti, oltre all'adozione di metodiche di preparazione e di cottura, che permettono di realizzare un'alimentazione gradevole nonostante le necessarie limitazioni.

In questo evento passeremo dalla teoria alla realizzazione pratica di ricette di cucina, che consentono di "mettere nel piatto" la prescrizione del medico. Ecco, quindi, che la ricetta di cucina diventa per il professionista, dietista-nutrizionista e nefrologo, uno strumento educativo e, per il paziente, un modo per imparare a gestire la propria alimentazione. Il dietista sostituisce gli ingredienti meno adatti al paziente con altri più vantaggiosi, suggerisce procedure di preparazione e cottura, che rendono la pietanza idonea alla sua situazione clinica, pur rimanendo gradevole al gusto e piacevole alla vista. Il paziente, una volta appreso il perché delle modifiche e come realizzarle, sarà in grado di trasferirle su moltissime altre ricette e di gestire, in maniera autonoma, la propria alimentazione, variando la dieta in modo piacevole ma nel rispetto delle indicazioni di una corretta alimentazione nella malattia renale.

Nel trattamento del paziente con insufficienza renale cronica la presenza di una figura professionale dedicata, il dietista, è fondamentale, ma il lavoro di squadra è sicuramente la carta vincente. La collaborazione di chef, dietisti, nutrizionisti, nefrologi, pazienti e caregivers nella realizzazione di ricette appetibili, nel rispetto delle problematiche nutrizionali del paziente in dialisi, è indispensabile per assicurarsi la massima aderenza e ottenere tutti i benefici che la terapia dietetica, correttamente applicata, può offrire e garantire ai nostri pazienti un miglioramento della qualità di vita.

'UNA DIETA STELLATA'

Show Cooking per i pazienti in dialisi

IN COLLABORAZIONE CON

Professionisti in Nefrologia
Allievi del Centro di Formazione
Professionale IAL Lombardia

Giovedì 23 Gennaio 2025

*FA CHE IL CIBO SIA LA
TUA MEDICINA E CHE LA
MEDICINA SIA
IL TUO CIBO*

Ippocrate



Antipasto

Insalata di pollo

Ingredienti per 1 persona

120 gr petto di pollo
10 gr cipolla bianca
20 gr carote
10 gr sedano verde
1 foglia di alloro
qualche foglia di prezzemolo fresco
2 cucchiaini olio evo
mezzo limone

PROCEDIMENTO

Pulire le verdure e porle in una pentola con acqua fredda, aggiungere il pollo e portare a ebollizione. Quando la carne risulterà cotta scolare il tutto e lasciare freddare. Tagliare sia la verdura che il pollo a cubetti. In una ciotola porre l'olio, il succo del limone, poco sale (in base alla quantità giornaliera consentita) e sbattere velocemente con una forchetta. Aggiungere il prezzemolo precedentemente lavato, asciugato e tritato. Condire il pollo e le verdure con la salsina mescolando delicatamente e servire aggiungendo l'alloro al piatto di portata.



Primo Piatto

Penne alle verdure

Ingredienti per 4 persone

Penne o maccheroni
1 pomodoro
1 peperone
2 zucchine
1 melanzana
mezza cipolla
30 gr olio evo
1 ciuffo di prezzemolo

PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla e tagliate a dadini tutte le altre verdure. In una pentola fate cuocere il tutto con poca acqua per 30 minuti circa. A cottura ultimata aggiungete l'olio e il prezzemolo tritato. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua, scolatela e conditela con il sugo di verdure.



Secondo Piatto

Filetto di branzino e pomodorini

Ingredienti per 4 persone

500 gr di branzino
10 pomodorini pachino
2 patate piccole
2 rametti di rosmarino
2 spicchi d'aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini olio evo
pepe

PROCEDIMENTO

Tagliare la patata a cubetti e sbollentare per 10 minuti, scartare l'acqua di cottura. Tagliare i pomodorini in 4 spicchi, mettere il filetto di branzino in una teglia da forno con le patate, i pomodorini, il rosmarino, l'aglio. Aggiungere olio e il vino bianco. Cuocere in forno per 15 minuti a 180°.

Dolce

Frutti di bosco e gelato
Frutti di bosco freschi
Sorbetto alla frutta