

## OSPEDALE-TERRITORIO SLOW: PRINCIPI, OBIETTIVI, AZIONI

Arezzo, Auditorium Ospedale San Donato 8 Giugno 2017

### 16 BRESCIA

<b>Titolo del progetto</b>	<b>Più Gusto! Un'esperienza all'interno del progetto Coltiviamo la Salute di Slow Medicine</b>
<b>Autori</b>	Enrico Morello <sup>1,2,3</sup> , Alice Bertulli <sup>1,2,3</sup> , Nicoletta Cerruto <sup>4</sup> , Stefano Rossi <sup>2</sup> , Silvana Quadrino <sup>3</sup> , Giuseppe Navoni <sup>5</sup> , Francesco Amonti <sup>2</sup> , Emanuela Rovelli <sup>2</sup> , David Shushan <sup>2</sup> , Giuseppe Rossi <sup>1</sup>
<b>Affiliazioni</b>	<sup>1</sup> Ematologia SC Oncologia Medica ASST Spedali Civili <sup>2</sup> Slow Food Brescia <sup>3</sup> Slow Medicine <sup>4</sup> Brixiaservice <sup>5</sup> AIL Sezione Brescia
<b>E-mail degli autori</b>	<enri.morello@gmail.com>alice.bertulli@virgilio.itdietetacerruto@libero.it "Stefano Rossi"<dagibero@teletu.it><silvana.quadrino@gmail.com> giunavon@tiscalinet.it<f.amonti@slowfoodlombardia.it><emanuelarovelli@virgilio.it>, "davidshushan1@gmail.com"giuseppe rossi"<giuseppe.rossi@asstpedalicivili.it>

#### **Premesse**

In un periodo storico, in cui la medicina pare segua sempre più le regole del “fare di più” e della comunicazione FAST, nasce la necessità di fermarsi a pensare ad un nuovo concetto di salute, da intendersi, non come benessere assoluto, ma come ricerca di equilibrio e di piacere anche in presenza di una condizione di malattia. Il cibo oltre ad essere fonte di nutrimento, veicola innumerevoli significati: gratificazione e piacere, lo rendono essenziale per soddisfare il bisogno/diritto a stare bene e lo indicano come uno degli elementi che oggi maggiormente incide nel definire la qualità di vita di individui e comunità.

#### **Scopo del progetto**

Rendere il momento del pasto una fonte di benessere, aumentando il gusto del cibo, è l'obiettivo primario del progetto, rivolto a pazienti degenti nel reparto di Ematologia, sottoposti a iter terapeutici che comportano alterazioni sensoriali (gusto e olfatto) ed effetti collaterali, che inducono nausea e inappetenza.

Dall'esigenza di concretizzare il prendersi cura in modo olistico del paziente, nasce l'idea di creare un percorso, utile a identificare le possibili variazioni per migliorare il momento del vitto ospedaliero, che ha visto impegnate diverse figure professionali a vari livelli.

#### **Metodologia**

La fase preliminare del progetto ha portato ad un confronto con la realtà dell'oncologia di Bologna, dove si è fatta un'esperienza simile di miglioramento del vitto ospedaliero. Sono state coinvolte le seguenti associazioni: AIL, Slow Medicine, Slow Food. Chiesta la collaborazione di Brixiaservice, ditta che si occupa della preparazione dei pasti per l'intera azienda. I primi protagonisti, sono stati i pazienti, che attraverso la compilazione di questionari di gradimento, hanno espresso le loro preferenze in termini di gusti alimentari, fornendo i primi dati utili a selezionare i cibi più graditi. Hanno collaborato 50 pazienti, sia di sesso maschile che femminile ricoverati in regime di primo ricovero e di ricovero ripetuto, con età mediana pari a 58,5 anni, affetti da patologia oncoematologica sia in fase di diagnosi che di terapia con chemioterapia convenzionale o trattamento ad alte dosi associato ad autotrapianto di cellule staminali. Il questionario indagava le diverse dimensioni dell'alimentazione in regime di ricovero e i gusti preferiti dai malati.

#### **Risultati**

Dalla valutazione dei questionari sono emersi dati relativi sia al giudizio dei degenti in merito al cibo che attualmente consumano in ospedale, sia agli aspetti che richiedono cambiamenti, in termini di miglioramento, attraverso i pareri personali sulla propria idea di pasto ideale. Da una attenta analisi, si è visto che vi è una costante richiesta di aumentare la variabilità e la sapidità degli alimenti (fig.1), che si avvicini più possibile a quella del cibo consumato a casa (fig. 2). Tenendo conto della complessità di gestione del vitto ospedaliero, sono stati identificati i possibili interventi di modifica, da attuarsi durante la preparazione dei vari piatti, mantenendo prioritaria la sicurezza alimentare, in quanto prerequisito fondamentale per i “consumatori fragili”. Nel rispetto di un cibo buono e pulito, attualmente si stanno rivedendo alcune ricette, che prevedano l'aggiunta di nuovi ingredienti e che tengano conto anche dell'aspetto sensoriale visivo nella scelta del cibo. Saranno previsti supplementi alimentari, da consumare come spuntini, finalizzati a permettere al paziente di alimentarsi anche in orari diversi dal pasto.

#### **Conclusioni e prospettive**

In divenire la definizione di un nuovo menù, che con l'aiuto degli operatori sanitari, permetta al paziente di fare scelte consapevoli e di un ricettario per la dimissione. E' previsto in data 10 giugno 2017 un evento informativo per i pazienti con assaggi di nuove proposte di piatti rielaborati, in base ai dati raccolti, per avere un primo riscontro su quanto fatto. Il progetto Più Gusto prevede anche un percorso di formazione per gli operatori sanitari del reparto in modo da garantire un'adeguata preparazione in merito alla gestione del cambiamento organizzativo tramite l'acquisizione di tecniche di counselling motivazionale. Una medicina **sobria e rispettosa** crede in obiettivi finalizzati al benessere del paziente, in quanto elemento fondamentale e parte integrante in un processo di cura centrato sulla persona.

1-A cosa non vorrebbe rinunciare del pasto che normalmente assume a casa? (aspetti qualitativi)

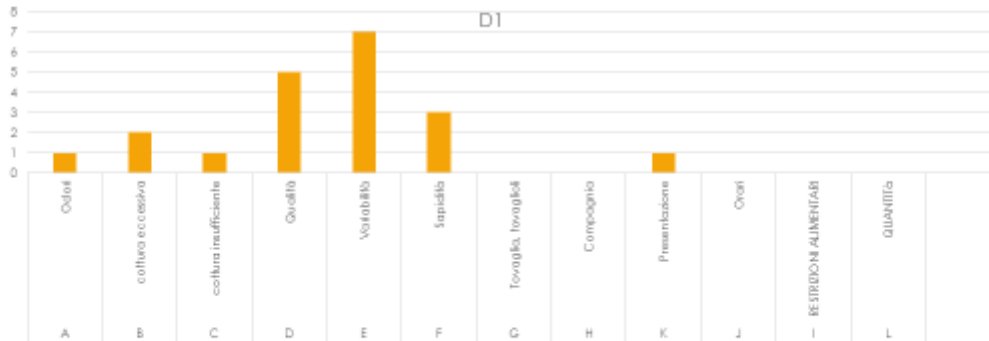


Figura1- preferenze alimentari-aspetti qualitativi

Figura2- preferenze alimentari dei pazienti

1-A cosa non vorrebbe rinunciare del pasto che normalmente assume a casa?

