

COMUNICATO STAMPA

8 luglio 2022: a Tor Vergata un convegno per fare il punto su autismo e alimentazione. “Risotto in trasformAZione” ad Eataly è stato cucinato da 8 ragazzi ed offerto ai partecipanti.

Si è svolto venerdì 8 luglio presso l’Aula Fleming della Facoltà di Medicina dell’Università degli Studi di Roma Tor Vergata il congresso “Update sul disturbo dello spettro autistico: alimentazione e gut microbionica”

Dopo la presentazione e i saluti del Prof. Orazio Schillaci, Rettore dell’Università di Tor Vergata e del dott. Giuseppe Quintavalle, Direttore Generale del Policlinico Tor Vergata, nel corso della mattinata si sono susseguiti interessanti interventi sul tema del microbiota nei disturbi dello spettro autistico. **I relatori hanno esposto le più recenti scoperte scientifiche integrando diversi approcci per indagare la natura, le funzioni e l’equilibrio dei batteri che popolano diversi tessuti del corpo umano e in particolare l’intestino. Nelle dissertazioni dei relatori si sono approfonditi inoltre vari aspetti quali le fake news e i limiti della scienza o l’omeostasi e la metabolomica.**

Chair del congresso il Professor Alberto Siracusano, Direttore del Dipartimento Benessere della Salute Mentale e Neurologica, Dentale e degli Organi Sensoriali del Policlinico Tor Vergata, il Professor Luigi Mazzone, Direttore della UOSD Neuropsichiatria Infantile del Policlinico Tor Vergata e la Dott.ssa Marialuisa Scattoni, Coordinatore Osservatorio Nazionale Autismo Istituto Superiore di Sanità.

Alle 17 il congresso si è spostato da Eataly Roma dove si è tenuta la tavola rotonda “L’autistico a tavola e in cucina: criticità e benefici” che ha visto la partecipazione di Christian Passeri, finalista di MasterChef Italia 11 affetto da sindrome di Asperger, e di Fabrizia Ventura, presidente Associazione Professionale Cuochi Italiani sezione Lazio, con la moderazione del Professor Luigi Mazzone e la partecipazione della Prof.ssa Cinzia Niolu, Responsabile della UOS SPDC del Policlinico Tor Vergata e del Prof. Alberto Siracusano. Durante la discussione si è parlato dei temi del sonno e dell’alimentazione nei disturbi dello spettro autistico, della transizione dai servizi psichiatrici infantili a quelli rivolti agli adulti, dell’intensa attività svolta sul campo dall’APCI e dell’esperienza di Christian dentro e fuori le cucine di MasterChef Italia11.

Contemporaneamente alla tavola rotonda, otto ragazzi dell’ambulatorio transizione autismo del Policlinico Tor Vergata si sono impegnati con concentrazione e passione nella preparazione, presso le cucine di Eataly, della ricetta “Risotto in trasformAZIONE”, proposta dalla Chef Ventura e da Christian Passeri: un risotto al cavolo viola che diventa blu durante la cottura, che è stato poi offerto ai partecipanti e ai relatori del congresso. Il risotto è stato apprezzato da tutti i partecipanti non solo per il suo sapore gustoso ma anche per il messaggio di “passaggio” che ha voluto rappresentare nella trasformazione del colore così come nella transizione dall’età infantile all’età adulta, in un percorso che vede la prosecuzione delle cure e del monitoraggio in un contesto ambulatoriale specifico e orientato alle esigenze e alle caratteristiche di questa particolare fascia di età, nel presupposto della continuità assistenziale.

Maria Rosa Loria, mariorosa.loria@ptvonline.it, 3299023456

