

Azienda Ospedaliera Universitaria

Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli

### **Policlinico Vanvitelli. Lo Studio, i dati clinici real-time. I bimbi napoletani con diabete mangiano la pizza cucinata a casa grazie alla ricetta del team del Centro regionale diabetico pediatrico**

I bambini con diabete seguiti dal Centro regionale di Diabetologia Pediatrica dell'Azienda Ospedaliera Universitaria "Luigi Vanvitelli", diretta da **Antonio Giordano**, mangiano tranquillamente la pizza, senza che la glicemia si alzi. Non una qualunque ma quella cucinata dalle loro mamme, a casa.

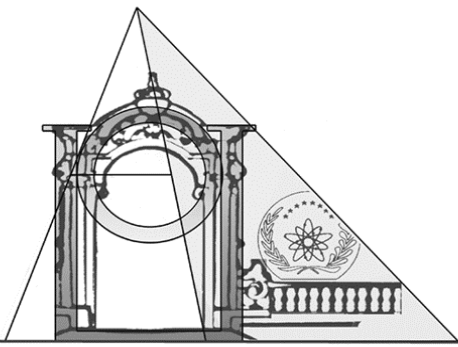
La conferma arriva dal team medico del Centro, guidato dal dottor **Dario Iafusco**, che ieri ha snocciolato per la prima volta ai genitori dei piccoli pazienti i dati clinici risultati in linea con quelli dello Studio sperimentale (pubblicato a novembre scorso sul *Diabetes Technology & Therapeutic*) condotto negli ultimi due anni insieme al professore Ohad Cohen dell'Università di Tel Aviv e alla professoressa Paola Vitaglione, della Facoltà di Agraria della Federico II, dimostrando che se l'impasto ha una lunga lievitazione la glicemia è più stabile e molto facilmente gestibile. Contrastando, così, la teoria secondo la quale la pizza provoca un aumento della glicemia non facilmente controllabile con l'insulina.

I dati sono stati resi noti a margine dell'incontro con i genitori dei piccoli pazienti accorsi numerosi per la inaugurazione della nuova sala d'attesa del Reparto diabetologico.

“Cerchiamo di rendere meno difficile possibile la permanenza dei bambini in ospedale, esordisce il Direttore Generale dell'Azienda ospedaliera, Antonio Giordano, e continua. L'accoglienza non è un concetto astratto è una condizione fondamentale per i pazienti, in particolar modo se sono bambini. A questo si aggiunge l'alta specializzazione del Centro diabetologico pediatrico capace di offrire una assistenza qualitativa notevole. Non a caso è anche riferimento nazionale per lo studio e l'applicazione delle tecnologie nella terapia e nella gestione del diabete”.

Visto il tema *marino* non poteva mancare, in qualità di testimonial, **Monica Priore**, prima nuotatrice diabetica in Europa ad attraversare lo Stretto di Messina. “Sono qui per testimoniare che possiamo avere una vita felice e attiva. Ho scritto un libro, “Il Grande salto, storia di un delfino che ha spiccato il volo” per raccontare i sacrifici e gli ostacoli trovati durante la mia vita. I tabù che ancora esistono. Ma sono la conferma che è possibile raggiungere grandi traguardi”.

\*I dati. I bambini seguiti dal Centro sono complessivamente 1100. Il 90 % di loro è monitorato a distanza grazie alla trasmissione dei dati del sensore glicemico che indossano, strumento che misura h24



**Azienda Ospedaliera Universitaria**

Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli

i livelli di glucosio nell'organismo. Tutti i pazienti in telemonitoraggio sono stati osservati durante il consumo della pizza, a casa, preparata seguendo la ricetta fornita. L'osservazione è durata sei mesi.

I dati clinici, come dicevamo, confermano lo Studio eseguito precedentemente dallo staff (Protocollo ideato dalla dottoressa **Angela Zanfardino**) e in particolare dimostrano che la gestione della pizza margherita, anche se non preparata da esperti pizzaioli come nell'esperimento pubblicato, è possibile per i piccoli pazienti affetti da diabete mellito di tipo 1, con un bolo semplice di insulina.

In particolare, è stato dimostrato, questa volta su dati glicemici real-life (al di fuori dalle rigide condizioni sperimentali dell'esperimento precedente) che un bolo onda semplice di insulina mantiene la glicemia nel range di normalità (tra 70 e 180 mg/dl) per il 75% del tempo nelle due ore dopo il pasto pizza.

Nei pazienti, le cui famiglie hanno preferito utilizzare la stessa ricetta, ideata dal team, ma non praticare nella preparazione dell'impasto la lievitazione di 24 h, la percentuale di tempo trascorso nel range di normalità della glicemia è stato del 49%.

Data l'ulteriore conferma data dai risultati nella vita reale, è da qualche mese che i medici del centro suggeriscono la ricetta della pizza "buona" ai loro pazienti e la strategia insulinica per consumarla col sorriso.

#### **La Ricetta** usata per la sperimentazione (per 1 persona )

Per l'impasto:

Farina OO (89 gr)

Lievito di birra (0.3 gr)

Sale (3 gr)

Acqua (58 gr)

Condimento:

Pomodoro (80 gr)

Mozzarella (70 gr)

Olio extra vergine di oliva (3 gr)

Ogni pizza contiene 73 grammi di carboidrati, 16.5 grammi di grassi e 22.4 grammi di proteine

Procedimento. Per la pizza a lenta lievitazione l'impasto deve lievitare a 20 °C per 4 ore. Quindi l'impasto va riposto a 6 °C (in frigorifero) per 18 ore (maturazione dell'impasto). Infine, va fatto lievitare di nuovo a 20 °C per altre 2 ore.

Napoli, 24 gennaio 2020