



COMUNICATO STAMPA

Autismo e Alimentazione

FOOD-AUT Le prime linee guida nutrizionali

Il progetto di ricerca scientifica, sostenuto dal Gruppo Pellegrini in partnership con la Fondazione Sacra Famiglia Onlus e implementato dal Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Università di Pavia, ha mappato le preferenze alimentari di un gruppo di persone con disturbi dello spettro autistico (DSA).

Milano – 22 giugno 2023 – Il [Gruppo Pellegrini](#) ha presentato oggi insieme alla Fondazione Sacra Famiglia Onlus i risultati del progetto di ricerca scientifica FOOD-AUT, condotto dal Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Università di Pavia diretto dalla Professoressa Hellas Cena. Lungo un periodo di 12 mesi, da marzo 2022 a marzo 2023, lo studio ha coinvolto un campione di persone con Disturbi dello Spettro Autistico presenti nella sede di Cesano Boscone (MI) di Sacra Famiglia.

Un progetto coordinato dall'Accademia Pellegrini, centro di Ricerca, Sviluppo e Formazione in cui esperti, docenti e ricercatori collaborano per individuare idee attuali e innovative che si trasformino in proposte concrete senza mai tralasciare i principi valoriali del Gruppo, come la particolare attenzione per il sociale. FOOD-AUT, in particolare, ha l'obiettivo di migliorare lo stato di salute delle persone con sindrome dello spettro autistico (ASD) attraverso l'elaborazione di menu per la ristorazione collettiva e indicazioni nutrizionali rivolte ai caregiver/genitori, con il fine di supportare questi ultimi nella gestione dei pasti a casa.

La popolazione che ha preso parte allo studio pilota FOOD-AUT è composta da un campione di persone con diagnosi di ASD di primo, secondo e terzo grado, maggiorenni di genere sia maschile che femminile, afferenti al Centro Diurno per persone Disabili (CDD) della sede di Cesano Boscone della Fondazione Sacra Famiglia Onlus.

Per la valutazione dei consumi alimentari sono state utilizzate delle schede di valutazione pasto standardizzate con finalità di monitoraggio e di valutazione del consumo dei pasti. Alla scheda di valutazione quantitativa, ne è stata aggiunta una di valutazione qualitativa, volta a identificare la gradevolezza dei piatti consumati rispetto alle caratteristiche sensoriali secondo criteri di nome del piatto, colore (uno o più), intensità dell'aroma (intenso o tenue), texture (croccante e/o morbido e/o viscido e/o gelatinoso) e temperatura (calda, fredda, ambiente).

*“Il Gruppo Pellegrini si prende cura ogni giorno di più di 200.000 commensali ed è da qui che nasce la nostra responsabilità di contribuire attivamente alla creazione e promozione di una cultura alimentare che tenga conto anche delle esigenze di tutte quelle persone che vivono un rapporto difficile con l’alimentazione, sviluppando indicazioni nutrizionali adeguate alle necessità ed esigenze di situazioni specifiche come ad esempio la Sindrome dello Spettro Autistico”, commenta **Valentina Pellegrini, Vice Presidente del Gruppo Pellegrini.** “Grazie alla nostra Accademia abbiamo dato vita a un progetto senza precedenti con l’obiettivo di portare il nostro miglior contributo nell’aiutare le persone con ASD e chi si prende cura di loro nel delicato e importante momento del pasto, oltre a costituire un’occasione in più per tenere viva l’attenzione sul tema e sensibilizzare anche i soggetti che non vivono direttamente questo genere di difficoltà”.*

*“Per la nostra organizzazione che ogni anno segue più di 350 persone con autismo, questo studio rappresenta un’occasione preziosa per concentrarci con efficacia ancora maggiore sulle loro abitudini alimentari che incidono significativamente sul benessere psico-fisico.” ha osservato **Monica Conti, direttore dei Servizi Innovativi per l’Autismo di Fondazione Sacra Famiglia.** “Attraverso un approccio graduale e attento della specifica sensibilità sensoriale delle persone con autismo, è possibile fare passi avanti verso un’alimentazione più varia, equilibrata, sane e sempre connessa alla socialità. I risultati spingono a insistere in questa direzione e a coinvolgere in studi analoghi anche bambini e adolescenti”.*

*“FOOD-AUT è un progetto estremamente ambizioso che vuole andare a valutare con metodo scientifico lo stato nutrizionale e le scelte alimentari delle persone con ASD”, ha dichiarato **Hellas Cena, direttrice del Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell’Università di Pavia.** “Il Laboratorio ha elaborato dei menu specificamente pensati per queste persone, sia da un punto di vista nutrizionale, sia sensoriali. Siamo particolarmente grati all’Accademia Pellegrini e alla Fondazione Sacra Famiglia per avere sostenuto questo progetto che ci auspichiamo abbia sviluppi a livello nazionale”.*

Lo studio, condotto su 22 persone di entrambi i generi con età variabili fra i 19 e i 48 anni ha portato a concludere che i piatti più frequentemente presenti e maggiormente scelti nei menu proposti nella terza fase dello studio, adattati sulla base delle risultanze delle prime due, hanno caratteristiche sensoriali in linea con quanto atteso e descritto dalla letteratura scientifica rispetto al rapporto di soggetti con ASD con il cibo e le sue caratteristiche di colore, aroma, texture, temperatura.

Di seguito le principali caratteristiche che rendono un pasto maggiormente accettato da soggetti con ASD:

- formati di pasta corta;
- colori poco intensi come bianco e beige, no a colori accesi;
- omogeneità di tinte all’interno dello stesso piatto, vengono preferiti piatti che contengono ingredienti di tonalità cromatiche simili e non contrastanti;

- verdure di colore verde rispetto a quelle arancioni;
- frutta di colore chiaro/tenue (beige, bianco) e a pezzi;
- consistenze morbide o semiliquide, rifiutando alimenti difficili da masticare.
- odori tenui e non pungenti/forti, come quelli di alcune specie ittiche (es. sgombro);
- gusti delicati, caratterizzati da un utilizzo ridotto di spezie, aglio, cipolla.

In conclusione, considerato l'obiettivo del progetto ed i risultati incoraggianti, il prossimo passo auspicato sarà di testare l'efficacia delle indicazioni nutrizionali e dei menu prodotti su un campione più grande di persone con ASD, in modo da creare un riferimento a livello nazionale.

A PROPOSITO DEL GRUPPO PELLEGRINI

La Pellegrini, fondata dal Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini nel 1965, oggi è una realtà che si occupa di servizi dedicati ad aziende, enti scolastici, ospedali, RSA ed altre Istituzioni, in Italia e all'estero e ha fatto registrare nel 2022 ricavi per circa 750 milioni di Euro. Valentina Pellegrini, Vice Presidente, affianca Ernesto Pellegrini nella gestione. Sono oltre 10.000 i dipendenti della Pellegrini, distribuiti fra le sedi di Milano, Roma, Mendrisio (Svizzera) e i tanti appalti in giro per il mondo. Il business dell'azienda si basa su 5 attività: Ristorazione, Welfare Solutions, Pulizia, Sanificazione e Servizi Integrati, Distribuzione Automatica, Lavorazione della Carne e Forniture alimentari. L'Accademia Pellegrini è il centro di eccellenza dell'azienda e per volontà della famiglia imprenditrice, la Pellegrini reinveste nell'azienda tutti i propri utili. La Pellegrini sostiene dal 2014 la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, la cui prima attività è stata il ristorante solidale Ruben. www.gruppopellegrini.it

FONDAZIONE SACRA FAMIGLIA

Fondazione Sacra Famiglia è una organizzazione non profit che da oltre 125 anni accoglie, assiste e cura bambini, adulti e anziani con complesse e gravi fragilità o disabilità fisiche e psichiche grazie a una rete di strutture e servizi residenziali, diurni, ambulatoriali e domiciliari, riabilitativi ed educativi. Grazie ai suoi 2.000 professionisti, assiste circa 10.000 persone – tra minori, adulti e anziani - in Lombardia, Piemonte e Liguria, garantendo oltre 133.000 prestazioni sanitarie e socioassistenziali.

CONTATTI STAMPA:

Direzione Comunicazione Pellegrini – Tea Della Pergola – tea.dellapergola@gruppopellegrini.it

Ufficio stampa Pellegrini: Imageware – Stefania Trazzi, strazzi@imageware.it; Alessandra Pigoni, apigoni@imageware.it;
Allen Montrasio, amontrasio@imageware.it – 02 700251

Ufficio Stampa Fondazione Sacra Famiglia Onlus

SEC Newgate, via Ferrante Aporti 8, Milano

Laura Arghittu – laura.arghittu@secnewgate.it

Daniele Murgia – cell. 338 4330031 – daniele.murgia@secnewgate.it

Diana Zogno – cell. 333 9048721 – diana.zogno@secnewgate.it