

## CASE HISTORY

**Roberto  
Carminati**

# Nutrire con cura la ricetta della salute

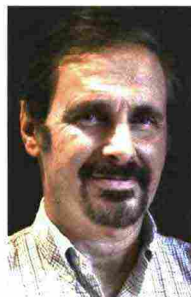
**KEYWORDS**

disfagia  
dysphagia

**T**he pioneering idea developed in 2000 by IO SANO is an integrated system consisting of various elements: dehydrated preparations, natural ingredients, traditional recipes, automated machines, services and nutritional pathways combining technology and tradition for the benefit of dysphagic guests.

L'idea pionieristica sviluppata nel 2000 da IO SANO è un sistema integrato costituito da vari elementi: preparati disidratati, ingredienti naturali, ricette tradizionali, macchine automatizzate, servizi e percorsi nutrizionali unendo tecnologia e tradizione a favore degli ospiti disfagici, offrendo maggiori garanzie a strutture e a operatori e riducendo i costi diretti e indiretti

**L**a soluzione sviluppata da IO SANO è diventata punto di riferimento, standard per l'alimentazione dei pazienti disfagici e un modello da replicare per altri player del settore. IO SANO è una vera specialista dell'alimentazione dei pazienti disfagici. Nel 2000 ha ideato e sviluppato RistoSano, un sistema rivoluzionario per la preparazione automatizzata e istantanea di alimenti omogenei a partire da preparati naturali e macchine di sua progettazione, ed è nata BevoSano, con l'integrazione, negli stessi dispenser usati in reparto per la distribuzione di bevande calde tradizionali, di prodotti omogenei per la colazione (latte e biscotti, tè e biscotti ecc.) e di bevande gelificate alla frutta a vari gradi di consistenza. «La nostra non è solo una nuova soluzione tecnica per la preparazione di diete a consistenza modificata», spiega Giovan Battista Varoli, amministratore di IO SANO a Tecnica Ospedaliera, «ma un vero e proprio percorso nutrizionale che garantisce sicurezza ed efficacia nell'alimentazione e idratazione dei pazienti disfagici. La fornitura dei preparati naturali disidratati e delle macchine calibrate, la formazione continua, lo screening e il monitoraggio nutrizionale, l'elaborazione di menù e piani nutrizionali sono strumenti ed elementi di un percorso unitario rivolto al benessere degli ospiti». Nella visione di IOSANO l'alimentazione è un servizio sanitario, uno strumento centrale ed essenziale per



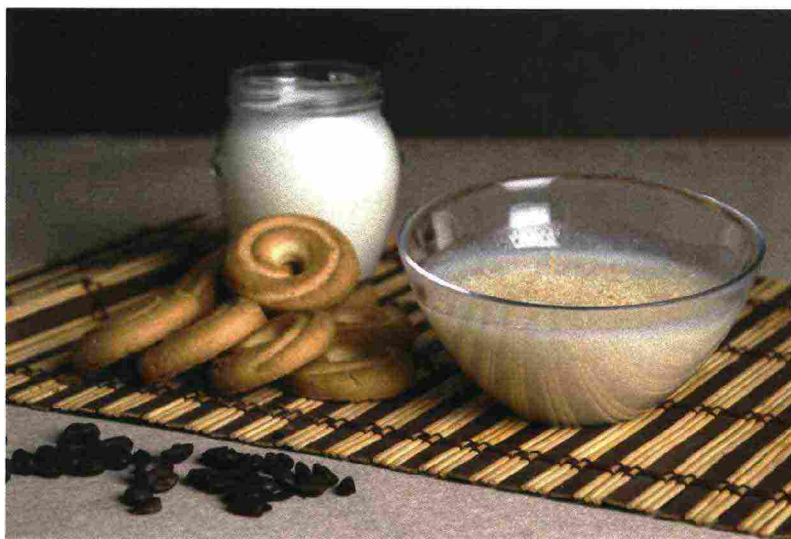
Giovan Battista Varoli,  
amministratore  
di IO SANO

il benessere e la salute dei pazienti, in particolare degli ospiti delle strutture sociosanitarie.

## Una soluzione integrata

Sono centinaia le strutture pubbliche e private che si avvalgono di RistoSano sia direttamente sia mediante la partnership con aziende di ristorazione collettiva quando il servizio è affidato in outsourcing. In entrambi i casi, IO SANO offre una soluzione completa che garantisce sicurezza ed efficacia nell'alimentazione dei pazienti disfagici. Il servizio include, oltre alla fornitura in comodato di macchine automatizzate e preparati disidratati naturali, assistenza tecnica, formazione continua del personale, interazione continua per garantire qualità e sicurezza costante dei menù. Un elemento essenziale della soluzione è il servizio nutrizionale IO SANO, realizzato da dietisti professionisti con l'applicazione di un protocollo nutrizionale coerente con le linee guida ministeriali in materia di ristorazione ospedaliera e socioassistenziale. «I nostri screening si basano sulla raccolta ed elaborazione di dati antropometrici e anamnestici per valutare lo stato e il fabbisogno nutrizionale degli ospiti, per proporre piani alimentari adeguati e monitorare costantemente lo stato nutrizionale anche con esami bioimpedenziometrici. Facendo tesoro delle nostre esperienze siamo quindi arrivati a elaborare il protocollo nutrizionale NUTRIRE

IO SANO offre una soluzione completa che garantisce sicurezza ed efficacia nell'alimentazione dei pazienti disfagici



RistoSano offre certezza degli apporti nutrizionali di ogni portata

CON CURA, un insieme di strumenti, procedure e attività, un supporto finalizzato al benessere degli ospiti». Questo approccio ha fatto di IO SANO e delle sue soluzioni degli autentici standard nel campo dell'alimentazione per disfagici che altri player hanno tentato di replicare e riadattare. «Le ragioni dell'efficacia delle nostre soluzioni si basano su vent'anni di esperienza sul campo: la sicurezza re-

ometrica (ovvero l'adeguata e costante consistenza degli alimenti per ridurre i rischi, in particolare quello di polmonite ab ingestis), la certezza ed efficacia degli apporti nutrizionali, la varietà delle ricette e la scelta di ingredienti naturali, la competenza nei vari ambiti sanitari, anche grazie al contributo di figure di primo piano del mondo scientifico e accademico».

### Ingredienti naturali e calibrati

Un elemento essenziale per l'efficacia di RistoSano è la scelta di materie prime di qualità e naturali. Nelle ricette non troviamo grasso di palma, OGM, glutammato, grassi idrogenati. «L'uso di materie prime disidratate, ovvero di farine, fa parte della nostra tradizione alimentare ed è la base della nostra alimentazione. Gli ingredienti vengono scelti ponendo attenzione alla loro qualità e funzionalità nutrizionale. «In particolare, mi riferisco alla scelta di materie prime contenenti proteine ad alto valore biologico e grassi la cui composizione in acidi grassi sia ricca in mono e polinsaturi». L'innovazione tecnologica alimentare non risiede, dunque, nella peculiarità dei singoli ingredienti, naturali e tradizionali, ma nella loro attenta combinazione e nel continuo perfezionamento dei do-

**CASE HISTORY - La nutrizione dei pazienti disfagici**

## Formazione

IO SANO è molto attiva anche nella formazione sui temi della nutrizione e fragilità alimentare. Fra le partnership focalizzate soprattutto sulla formazione si segnala quella con ANSDIPP (Associazione Nazionale dei Manager del Sociale e del Sociosanitario), che si traduce in webinar e iniziative di formazione in presenza, come per esempio il seminario Cucina, ristorazione e salute in RSA e RSD previsto per mercoledì 11 maggio tra gli eventi del programma di Exposanità. Sempre in Exposanità, giovedì 12 maggio si terrà il corso con crediti ECM "Disfagia: patogenesi, patologie correlate, valutazione, gestione", organizzato con la Dysphagia Research Academy, nel cui Comitato Scientifico dell'Accademia siedono figure di primo piano del mondo accademico e sanitario. IO SANO è, inoltre, partner di UNEBA, di LIUC Osservatorio RSA e di altre Associazioni di categoria che hanno riconosciuto l'importanza dei suoi progetti e soluzioni. «Intendiamo rappresentare per i nostri partner uno strumento per far sì che l'alimentazione degli ospiti più fragili sia un punto di forza delle strutture residenziali, partendo dal presupposto che mangiare bene è fonte di piacere e strumento fondamentale di benessere e salute degli ospiti».

saggi, per garantire il migliore risultato reometrico e nutrizionale.

## Sicurezza, efficacia, tradizione

L'alternativa alla soluzione RistoSano è il tipico frullato prodotto manualmente con grandi frullatori, impropriamente definiti omogeneizzatori. «In caso di preparazione manuale, è praticamente impossibile garantire la certezza degli apporti calorici e proteici di una pietanza, così come è difficile assicurarne il corretto livello di consistenza, in assenza di strumenti per un dosaggio preciso e un controllo reometrico puntuale». Al contrario, un menù RistoSano offre certezza degli apporti nutrizionali con dettaglio bromatologico di calorie e proteine di ciascuna portata, nonché grande efficacia e costanza dei livelli di consistenza, a fronte dei controlli reometrici che vengono effettuati a monte su ogni lotto di produzione dei preparati e a fronte dell'uso di sistemi calibrati di dosaggio. «Frullando a lungo un alimento, si ingloba molta aria e si riduce in modo considerevole la densità nutrizionale». La densità nutrizionale di un alimento va valutata rispetto non al suo peso ma al suo volume, che è direttamente proporzionale allo sforzo di un paziente disfagico nella deglutizione. Altri punti di forza importante sono la varietà dei

### Idratazione

*IO SANO ha predisposto, sui dispenser delle colazioni, sistemi che permettono di avere sempre a disposizione in reparto bevande gelificate alla frutta*

menù e la connotazione delle ricette. «Nell'elaborare i nostri menù teniamo ben fermi come obiettivi primari la riconoscibilità dei piatti, il rispetto della tradizione, la memoria alimentare dei pazienti. Per questo, oltre ai piatti più classici della nostra cucina, abbiamo sviluppato ricette ispirate alla tradizione gastronomica regionale». IO SANO collabora con l'élite della gastronomia tricolore e in occasione di Exposanità (Bologna Fiere 11-13 maggio) presenterà la partnership con la prestigiosa scuola di cucina Cast Alimenti. «La collaborazione con Cast è per noi motivo di orgoglio ed è fondamentale per il miglioramento continuo delle nostre ricette. Con la Scuola stiamo elaborando progetti formativi strategici per il mondo sociosanitario e sanitario».

## Flessibilità e sostenibilità

Altra peculiarità di IO SANO è l'elasticità nella gestione della giornata alimentare dei soggetti con morbo di Alzheimer. «Questi pazienti hanno bisogno di essere alimentati senza vincoli di orari all'insorgere dello stimolo della fame. Grazie ai nostri sistemi disponibili h24, operatori sociosanitari e infermieri possono farlo in qualunque momento della giornata, con prodotti gradevoli e di qualità preparati al momento». Infine, una riflessione sulla sostenibilità: «Ristosano risponde ai Criteri Ambientali Minimi della Ristorazione, che prevedono tra l'altro la necessità di prevenire lo spreco alimentare e l'articolazione della giornata alimentare dei pazienti disfagici in modo da favorire l'assunzione di cibo». La salute del paziente e dell'ambiente si legano così in modo virtuoso grazie all'eliminazione di spreco del cibo non consumato e alla prevenzione degli scarti di preparazione, degli imballaggi e dei trasporti causati da soluzioni alternative e prodotti preconfezionati.

## Bevande gelificate

Nel campo dell'idratazione IO SANO ha creato un nuovo standard con la predisposizione, sui medesimi dispenser delle colazioni tradizionali, di sistemi calibrati che permettono di avere sempre a disposizione in reparto bevande gelificate alla frutta, varie e gradevoli nel gusto, sicure nell'omogeneità e a tre livelli di consistenza. Un'innovazione importante per evitare i rischi della miscelazione manuale e favorire in sicurezza l'idratazione degli ospiti.