

Nutri-RARE: il cibo come medicina, ovvero uno sguardo nel passato remoto per immaginare il futuro prossimo

A cura di Marina Melone e Simone Sampaolo Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche Avanzate & Centro Interuniversitario di Ricerca in Neuroscienze, Università degli Studi della Campania

Con la collaborazione di

-Giuseppe Sorrentino ISAFOM-CNR

-Valentina Fasano Associazione Italiana Adrenoleucodistrofia e Erasmo Di Nucci Associazione Italiana Leucodistrofie Unite e Malattie Rare

-Michele Palomba, Associazione Italiana Neurofibromatosi ANF

Il principio "Che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo", sposato da Ippocrate quasi 2.500 anni orsono, sta ricevendo una rinnovata attenzione. In particolare, c'è stata un'esplosione di interesse dei consumatori per il ruolo, nel migliorare lo stato di salute, di specifici alimenti o componenti alimentari fisiologicamente attivi, i cosiddetti alimenti funzionali. Chiaramente, tutti gli alimenti sono funzionali, in quanto sono dotati di gusto, aroma o forniscono valore nutritivo. Nell'ultimo decennio, tuttavia, il termine funzionale così come si applica agli alimenti, ha adottato una connotazione diversa: quella di fornire un beneficio fisiologico aggiuntivo oltre a quello di soddisfare i bisogni nutrizionali di base, e/o di entrare in una dieta con alimenti su misura per i pazienti con malattie rare. La storia di cambiare la "nutrizione del cervello" per curare le malattie genetiche inizia con la storia di una madre attenta ed intelligente che nel 1931, in Norvegia, notava lo strano odore dei pannolini dei suoi figli e circa 30 anni dopo, un originale approccio dietetico con limitazione di proteine alimentari, in particolare dell'aminoacido fenilalanina, ha consentito di prevenire con grande efficacia, le disabilità cognitive e motorie di questa malattia conosciuta come fenilchetonuria (PKU). Dalla dieta PKU degli anni '60, all'olio di Lorenzo degli anni '90, successivamente e con successo modificato, per il trattamento dietetico dell'Adrenoleucodistrofia (ALD), alla storia dell'aciduria glutarica o all'approccio dietetico, ad alto contenuto proteico, in combinazione con un esercizio fisico appropriato, per rallentare la perdita di tessuto muscolare nella malattia di Pompe, il cammino del cibo come medicina non si è mai interrotto. Accanto alle malattie da errori congeniti del metabolismo, in un altro gruppo di patologie, quali le sindromi tumorali geneticamente determinate, la dieta rappresenta un naturale ed interessante aiuto. In particolare, la Neurofibromatosi 1 (NF1) presenta una situazione unica in cui l'esistenza di neurofibromi diffusi, e la loro tendenza a recidivare nel corso della vita, richiede un intervento medico più efficace e sostenibile rispetto alla semplice rimozione chirurgica delle singole lesioni. Di particolare interesse, sono pertanto i risultati presentati in un nostro studio recente (Esposito et al. *Nutrients*, 2017), in quanto costituiscono la prima dimostrazione clinica dell'attività terapeutica su NF1 della curcumina in combinazione con un approccio dietetico di stile mediterraneo ricco di polifenoli. Naturalmente queste dietoterapie non sono qualcosa di pronto all'uso come i biscotti senza glutine o lo yogurt a basso contenuto di grassi - sono un complesso "cibo medico", risultato di una ricerca avanzata multidisciplinare, tanto che in alcune malattie la gestione efficace dipende principalmente da interventi nutrizionali. Tuttavia ulteriori ricerche sono necessarie per dimostrare l'impatto degli alimenti funzionali, nella salute individuale e sulle problematiche psicosociali individuate dai pazienti e dalle loro famiglie.