



Cosa abbiamo scoperto sull'Osteoporosi? *Dalla teoria alla pratica tutto ciò che c'è da sapere*

Basiano (MI)_07 luglio 2021_

Anche l'evento live di giugno organizzato dall'Associazione **Il Mondo delle Intolleranze** e promosso da **Regione Lombardia** ha dato grandi soddisfazioni in termini di pubblico e partecipazione.

“I nostri ascoltatori stanno imparando a conoscerci e ora non vogliono perdersi nemmeno un evento! Questo ci conferma che il format utilizzato riscuote interesse e diventa sempre più interattivo perché il pubblico partecipa in diretta con numerose domande e curiosità”, dichiara **Tiziana Colombo**, presidente dell'associazione, al termine della serata.

L'osteoporosi, tema dell'evento del 23 giugno, è stato presentato sotto molteplici aspetti dal **Dott. Michele di Stefano**, Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva: “L'osteoporosi è una malattia sistemica dell'apparato scheletrico, caratterizzata da una bassa densità minerale e dal deterioramento della microarchitettura del tessuto osseo, con conseguente aumento della fragilità ossea legato prevalentemente all'invecchiamento. Ciò che rende così subdola questa patologia è la quasi totale assenza di sintomi che rende pressoché impossibile diagnosticarla in assenza di fratture”, ha sottolineato a conclusione del suo intervento, per rispondere alle domande giunte da casa.

La perdita di calcio e rimineralizzazione ossea in gravidanza e allattamento è stata affrontata da **Laura Cocchetti**, Consulente Professionale Associazione Allattamento IBCLC, che ha esposto un caso clinico di una mamma che ha dovuto sospendere il periodo di allattamento a causa della rottura di alcune vertebre, che a seguito delle dovute indagini ha scoperto di soffrire di una preesistente condizione di osteoporosi. “Questa malattia può essere fortemente debilitante in una donna già fisicamente provata dalla condizione di neomamma ma non è assolutamente collegata all'allattamento, che non comporta infatti alcuna perdita di calcio nell'organismo della mamma” ha voluto evidenziare con fermezza l'ospite della serata.

Un aspetto fondamentale che è emerso durante il collegamento con la **Dott.ssa Maria Zugnoni** è come la salute delle ossa cominci a tavola, tema affrontato anche dello Chef **Danilo Angè** nel corso del suo show cooking in cui ha presentato uno sfizioso Polpo in salsa di agrumi con lattuga, perché seguire un regime alimentare sano non significa certo rinunciare al gusto.

Sonia Re, direttore Associazione Professionale Cuochi Italiani, esperta moderatrice degli eventi live de Il Mondo delle Intolleranze, è stata come sempre fondamentale nella presentazione degli ospiti, professionisti ed associazioni, introducendo tra gli altri la **Dott.ssa Maria Sole Facioni** –



dietista specialista in alimentazione che ha indagato il rapporto tra osteoporosi e intolleranza al lattosio.

E come è stato affrontato il delicato tema dell'osteoporosi dagli **Amici dei Musei e dei Monumenti Pavesi** in collaborazione con **Decumano Est** nella Pillola d'arte? Con un delicato collegamento tra la fragilità ossea e la fragilità del vetro utilizzato nella storia per meravigliose opere d'arte.

A concludere la serata la **Dott.ssa Maria Zugnoni**, nutrizionista, laureata in biologia applicata alle Scienze della Nutrizione, che affrontando il tema "La salute delle ossa comincia a tavola" ha voluto affiancare l'importanza del fattore di esposizione al sole con relativa sintesi della vitamina D che avviene tramite esposizione cutanea alla luce solare, fondamentale per la buona salute delle ossa.

Ora qualche giorno di pausa... ci rivediamo presto con un nuovo interessante evento live!

Dott. Michele di Stefano: Laureato in Medicina e Chirurgia. Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva. Professore a Contratto presso l'Università di Pavia: -dall'Anno Accademico 2003/2004 è titolare del Corso Integrativo "Tecniche di Studio della Motilità Digestiva" nell'ambito dell'insegnamento ufficiale di Gastroenterologia presso la Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia della Facoltà di Medicina.

Dott.ssa Maria Luisa Brandi: Medico Chirurgo Specialista in Endocrinologia e Malattie del Metabolismo. Laureata in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Firenze nel 1977, ha ottenuto la Specializzazione in Endocrinologia nella stessa Università nel 1980 ed un Dottorato in Biologia Cellulare presso l'Università di Roma nel 1987.

Dott.ssa Milly Donati: Specialista in geriatria e Osteoporosi. Ha maturato un'esperienza ventennale presso l'Ospedale Santa Maria delle Croci a Ravenna nel settore della diagnosi e cura dei disturbi cognitivi e malattie geriatriche. In contemporanea ha approfondito presso l'Università svedese di Malmö lo studio dell'osteoporosi e delle malattie metaboliche dell'osso divenendo responsabile dell'ambulatorio specialistico in osteoporosi dell'ASL di Ravenna. Fa parte del comitato scientifico della FEDIOS e ANEOP e relaziona a molti convegni ed incontri.

Dott.ssa Maria Zugnoni: Nutrizionista, laureata in biologia applicata alle Scienze della Nutrizione. Specializzata su patologie accertate (obesità, diabete, cardiopatie, dislipidemie, allergie e intolleranze) e in particolari condizioni di vita come gravidanza e allattamento.

Laura Cocchetti, Consulente Professionale Associazione Allattamento IBCLC: dal 2003 con la nascita del primo figlio, inizia un percorso di consapevolezza verso una genitorialità rispettosa dei tempi del bambino. Nel 2011 supera l'esame di IBCLC e nel 2012 insieme ad alcune colleghe fonda l'associazione "Allattamento IBCLC APS". Da allora si dedica a tempo pieno al sostegno e all'aiuto alle mamme.



Dott.ssa Maria Sole Facioni - Laureata in Biologia Molecolare e Cellulare all'Università di Pisa. Presidente Associazione Italiana Lattosio Intolleranti (AILI).

AILI è la prima e unica Associazione italiana a tutela degli intolleranti al lattosio. Lo scopo dell'associazione è lavorare e studiare ogni giorno per sensibilizzare e diffondere la conoscenza del mondo "lactose free", al fine di permettere alle persone intolleranti di vivere la propria vita in modo sereno e consapevole, senza il bisogno di sentirsi diversi.

Sonia Re Direttore Generale Associazione Professionale Cuochi Italiani: Associazione di categoria che nasce in un'ottica di aggregazione e servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto.

Danilo Angè: Nato a Milano nel 1966, ha seguito gli studi presso l'I.P.A.S. "Amerigo Vespucci" di Milano, città dove ha intrapreso l'attività professionale lavorando presso diversi ristoranti e alberghi. Da sempre affianca la sua attività lavorativa a una serie di interessi che sviluppa parallelamente, collaborando con scuole di cucina e Istituti Alberghieri, aziende di attrezzature per la ristorazione e riviste settoriali.

Associazione Il mondo delle intolleranze: nasce nel 2012 su espressa volontà di Tiziana Colombo (attuale Presidente) già fondatrice di blog dal grande seguito dedicati alla cucina per intolleranti. Lo scopo è dichiaratamente a sfondo sociale per l'aiuto e il sostegno a tutti coloro che soffrono di intolleranze verso il glutine, i lieviti, il nichel e il lattosio. Forte di un Comitato Scientifico di medici gastroenterologi, endocrinologi, nutrizionisti e osteopati, si pone l'obiettivo di trattare l'argomento da un punto di vista medico, alimentare, psicologico e, appunto, sociale.

www.ilmondodelleintolleranze.it

Ufficio stampa:
Morena piacentini
+39 030 6376274
press2@morenapiacentini.it

e.it

Il Mondo delle Intolleranze
Tel. +39 02 95761531
segreteria@ilmondodelleintolleranz

50 **FERPI**
ANNI DI
SERVIZIO
PUBBLICHE