M.i.c.i.

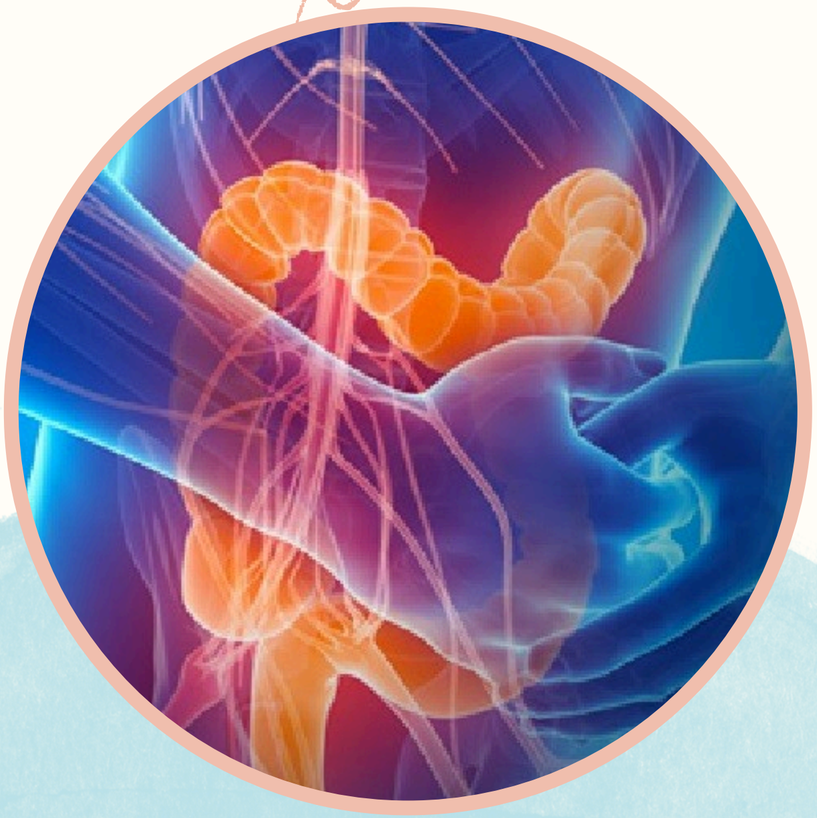
MALATTIE INFIAMMATORIE CRONICHE DELL'INTESTINO SU UN ADOLESCENTE

Indice

- introduzione
- condizioni fisiologiche
- prevenzione, cure e rischi
- prodotti di qualità siciliani
- start up (multilingue)

Mici

Con il termine m.i.c.i. indichiamo le malattie infiammatorie croniche dell'intestino, un gruppo di entità nosologiche caratterizzate dalla presenza di flogosi cronica in assenza di eziologia infettiva. Le due più importanti del gruppo sono la malattia di Crohn e la rettocolite ulcerosa.



Condizioni fisiologiche

L’adolescente, colpito da questa malattia, presenta sintomi gastrointestinali ed extraintestinali.

I sintomi gastrointestinali più frequenti sono : diarrea (con o senza sangue), dolori addominali cronici, stimolo doloroso all’evacuazione, vomito e nausea.

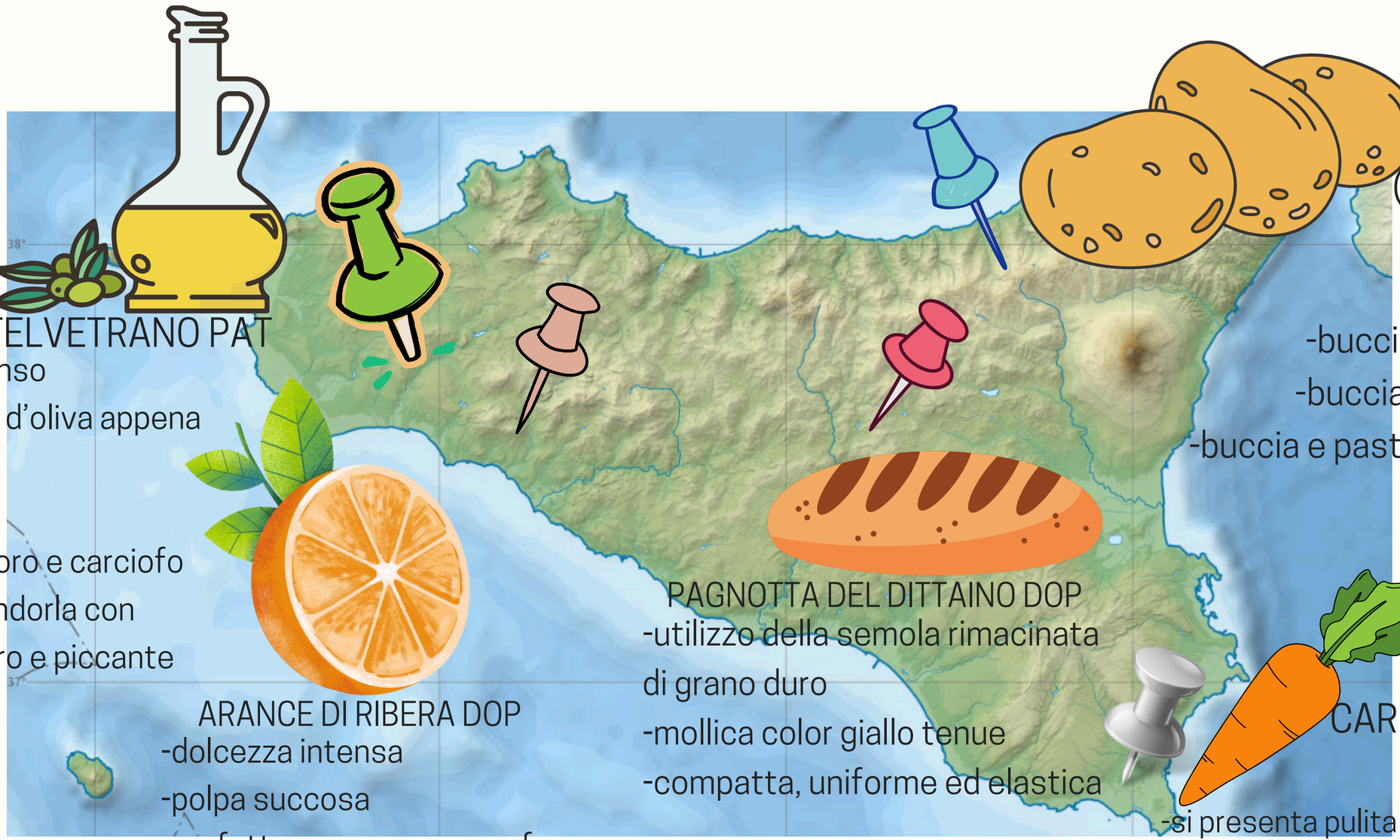
Quelli extraintestinali, invece, sono : importante perdita di peso, febbre, anemia e stanchezza.

Prevenzione, cure e rischi

Le cause che portano alla nascita delle m.i.c.i. sono ancora sconosciute ma per prevenire questa malattia è consigliato mangiare sano, evitare lo stress e dormire a sufficienza.

La cura inizia con una nuova dieta alimentare, prediligendo pasta, riso, patate, carote e banane. Evitare le fibre quando l'infiammazione è in atto. Evitare sempre alcolici, caffeina, cibi piccanti e alcune verdure. La preferenza va poi a piatti semplici e non elaborati; da evitare grassi in eccesso e fritture. Può essere utile bere un po' più del normale.
Successivamente si inizia con una terapia farmacologica con immunosoppressori o antinfiammatori steroidi.

I pazienti con questa patologia con il lungo andare, potrebbero presentare un tumore al colon per chi ha la colite ulcerosa. Mentre per i pazienti affetti dalla malattia di Crohn, potrebbero presentare accessi o fistole che richiedono l'attenzione della chirurgia.



PATATE DI MONTAGNA DEI NEBRODI (PRESIDIO SLOW FOOD)

3 varietà

-buccia rosa pasta gialla

-buccia gialla pasta gialla

-buccia e pasta completamente bianche

OLIO DI CASTELVETRANO PAT

-colore verde intenso

-profumo fruttato d'oliva appena raccolto

-tono erbaceo

-sentori di pomodoro e carciofo

-retrogusto di mandorla con sensazioni di amaro e piccante

PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

-utilizzo della semola rimacinata di grano duro

-mollica color giallo tenue

-compatta, uniforme ed elastica

ARANCE DI RIBERA DOP

-dolcezza intensa

-polpa succosa

-perfetta per un consumo fresco

CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

-si presenta pulita e lucida in superficie

-colore arancione intenso

-polpa tenera e croccante

-odore intenso con note erbacee

-sapore tipico

<u>Ecco alcuni alimenti che un paziente affetto da m.i.c.i. può assumere :</u>

Start up

Proposta: Cannolo di Pagnotta del Dittaino DOP, Mousse di Ricotta e Patate di Montagna dei Nebrodi (Presidio Sloow Food) con Canditi di Carota Novella di Ispica IGP.

Caratteristiche nutrizionali:

Pagnotta: realizzata con grano duro siciliano di semola di rimacino di alta qualità, ricco di carboidrati complessi e il suo processo di lievitazione naturale lo rende facilmente digeribile.

Mousse di ricotta e patate: ingredienti semplici e nutrienti per chi ha bisogno di cibi facilmente digeribili e ricchi di proprietà benefiche.

Canditi di carota : ricchi di vitamina A e betacarotene, la cottura a canditura ne mantiene i benefici.

Realizzazione:

Per realizzare il cannolo : tagliamo una fettina di pane fina, le diamo una forma di cannolo e la blocchiamo con uno stuzzichino e la essicchiamo nel microonde a massima potenza per 5 minuti.

Per la mousse : bolliamo le patate in acqua salata, le frulliamo con la ricotta. Successivamente mettiamo la crema nel sifone.

Per i canditi : tagliamo le carote a brunoise, le sbollentiamo e le mettiamo in acqua e ghiaccio ed infine le facciamo caramellare in una soluzione di zucchero.

Mettiamo la mousse sul cannolo e aggiungiamo i canditi.

Tecniche sostenibili

Per essere più sostenibili possibili,

- utilizziamo un packaging biodegradabile
- riduciamo gli scarti utilizzando le bucce delle verdure
- utilizzo del fornetto e della frusta grazie ai pannelli solari e sfruttando l'energia solare
- utilizzo di prodotti a Km0

Per far conoscere la mia start up e farla arrivare a più ragazzi possibili, che soffrono di questa malattia, farei tanta pubblicità sui social aprendo dei canali sul web su piattaforme come instagram e tiktok, sponsorizzando il mio prodotto e il luogo dove mi trovo.

Proprietà organolettiche

Guardando questo street food notiamo la croccantezza e il colore dorato della crosta, il bianco della mousse e i canditi che rendono il tutto vivace. Il profumo è invitante con note di cereali, la mousse che offre un profumo lattico delicato e al tempo stesso note erbacee ed infine una dolcezza agrumata dei canditi. Il gusto sicuramente non lascerà desiderare, il suo sapere per similitudine, che nasce dall'unione di tutti i sapori del nostro piatto tendenti al dolce.

To make the cannoli: we cut a thin slice of bread, give it a form of cannoli and block with a snack and dry in the microwave at maximum power for 5 minutes.
For the mousse: we boil the potatoes in salted water, we blend them with ricotta. Then we put the cream in the siphon.
For the candied fruits: we cut the carrots brunoise, blanch them and put them in water and ice and finally caramelize them in a sugar solution.
We put the mousse on the cannoli and add the candied fruit.

Start up in english

Looking at this street food we notice the crispness and golden color of the crust, the white of the mousse and candied that make it all lively. The fragrance is inviting with notes of cereals, the mousse that offers a delicate milky scent and at the same time herbaceous notes and finally a citrus sweetness of candied fruit. The taste certainly will not leave anyone wanting, its homogeneous knowledge that comes from the union of all the flavors of our dish tending to sweet.

To be as sustainable as possible,
-we use a biodegradable packaging
-we reduce waste by using vegetable peels
-use of the oven and whip thanks to solar panels and -exploiting solar energy
-use of products at Km0

Pour faire les cannolis : nous coupons une fine tranche de pain, lui donner une forme de cannoli et le bloquer avec un snack et sécher au micro-ondes à puissance maximale pendant 5 minutes.
Pour la mousse : on fait bouillir les pommes de terre dans l'eau salée, on les mélange avec de la ricotta. Ensuite on met la crème dans le siphon.
Pour les fruits confits : nous coupons les carottes brunoise, les blanchissons et les mettons dans de l'eau et de la glace puis enfin les caramélisons dans une solution sucrée.
Nous mettons la mousse sur les cannoli et ajoutons le fruit confit.

Start en français

En regardant cette nourriture de rue, nous remarquons la fraîcheur et la couleur dorée de la croûte, le blanc de la mousse et du confit qui rendent tout cela vivant. Le parfum est invitant avec des notes de céréales, la mousse qui offre un délicat parfum laiteux et en même temps des notes herbacées et enfin une douceur d'agrumes de fruits confits. Le goût ne laissera certainement personne en manque, sa connaissance homogène qui vient de l'union de toutes les saveurs de notre plat tendant à sucré.

Être aussi durable que possible,
-nous utilisons un emballage biodégradable
-nous réduisons les déchets en utilisant des pelures végétales
-utilisation du four et fouet grâce aux panneaux solaires et exploitation de l'énergie solaire
-utilisation des produits au Km0

Grazie per l'attenzione

:)