

COMUNICATO STAMPA**ASPIC_ a jelly based dinner experience**

Il dipartimento IEO cervico facciale, in collaborazione con Dulcis, La Cucina come Arte, Foodspot e Le perle di Lunia sono lieti di presentare la cena ASPIC_ a jelly based dinner experience la sera di giovedì 6 giugno 2024.

La cena é parte di Operazione ASPIC, un progetto dedicato alla riscoperta del piacere di mangiare per pazienti affetti da disfagia. Un'armonica sinergia tra le varie figure coinvolte ha permesso l'elaborazione di una serata composta unicamente da portate di consistenza morbida. Piatti popolari della cultura enogastronomica italiana saranno riproposti attraverso la tecnica della gelificazione, ideale per compensare determinate disfunzioni dell'apparato di masticazione e deglutizione. Gli invitati saranno coinvolti in interazioni e dimostrazioni, affinché possano degustare e lasciarsi emozionare dai sapori di sempre. Ispirati dal gusto e dalle consistenze adeguate alle loro necessità, le persone potranno poi applicare le tecniche innovative presentate per le preparazioni dei pasti nella loro quotidianità. La cena é stata progettata come introduzione ad un successivo laboratorio Operazione ASPIC bimensile che affronterà con accuratezza i vari aspetti della tecnica tra scelta di ingredienti, cottura, emulsione, filtrazione e gelificazione. Obiettivo della cena é costruire un dialogo con i pazienti, sensibilizzandoci all'ascolto delle loro condizioni ed esigenze. I feedback costruttivi contribuiranno ad una personalizzazione attentamente approfondita dei successivi incontri.

Durante l'evento zero, i commensali saranno invitati a scoprire il menú progressivamente, lasciando spazio innanzitutto alla degustazione e all'esplorazione sensoriale. Consumare gelatine contenenti gusti tipici influenzerá sostanzialmente l'atto istintivo dell'assaporare il nostro cibo. Le consistenze morbide e fresche ed i colori inaspettati coinvolgeranno i cinque sensi in un'esperienza unica. Dopo il primo assaggio e le varie ipotesi, saranno svelati i sapori proposti e ne racconteremo i retroscena. Fondamentale sarà un coinvolgimento omogeneo tra tutti i partecipanti, che saranno stimolati a condividere le loro sensazioni e le loro preferenze. A fine cena sarà consegnato un breviario che raccoglie piatti ed ingredienti impiegati durante la presentazione. Aspirando a rinnovare il piacere di mangiare e di dedicarsi alla preparazione del proprio cibo nella persona affetta da disfagia, Operazione ASPIC si propone di promuovere benessere attraverso gusto, competenze e simpatia.

Grazie!

Ringraziamenti speciali al nostro sponsor dedicato



NEWCOLD

Lo IEO Istituto Europeo di Oncologia è un Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico (IRCCS) dedicato all'oncologia. Al suo interno si realizza la completa integrazione fra le diverse aree della lotta ai tumori: ricerca di laboratorio, ricerca clinica, prevenzione, diagnosi, cura e formazione. L'Istituto ha messo in atto un nuovo principio nella cura dei tumori spostando la centralità dalla malattia al malato. Grazie al trasferimento immediato dei nuovi risultati dalla ricerca alla clinica, ha abbandonato le terapie tradizionali basate sul massimo intervento che il paziente può tollerare, per applicare metodiche innovative che, a parità di efficacia, assicurano il minimo danno alla persona.

La Divisione di Otorinolaringoiatria e Chirurgia Cervico Facciale si occupa delle neoplasie di cavo orale, faringe, laringe ed ipofaringe, seni paranasali, ghiandole salivari, paratiroidi e tiroide. L'attività dei medici è finalizzata alla Cura, utilizzando le più moderne terapie oggi disponibili (chirurgiche, radioterapiche, mediche), alla Ricerca, per trovare nuove efficaci modalità di cura e prevenzione, alla Formazione, per aggiornare gli specialisti ed ospitare giovani medici dall'Italia e dall'estero. Questa attività è supportata da una solida collaborazione con le più importanti realtà di ricerca e cura italiane ed estere per mettere a disposizione dei pazienti le conoscenze più avanzate.

Collaborano alla creazione e realizzazione di Operazione ASPIC:

Gioacchino Giugliano - Direttore unità Neoplasie Tiroidee;

Valeria Zurlo - Logopedista;

Marta Tagliabue - Medico Chirurgo;

Roberto Bruschini - Medico Chirurgo con incarico di alta specializzazione;

Mohssen Ansarin - Direttore Otorinolaringoiatria e Chirurgia Cervico Facciale.



le perle di Lunia
Associazione per le donne con tumore testa-collo

L'idea di costituire un'associazione di volontariato per le donne coinvolte nella lotta contro il tumore testa-collo sia come Pazienti sia come figure femminili che si prendono cura dei pazienti nasce con l'obiettivo di rispondere efficacemente alle loro esigenze. L'intento è quello di sensibilizzare la popolazione femminile rispetto al tema della prevenzione del tumore testa-collo, proponendosi come il principale movimento di opinione sul tema, supportare le pazienti stesse ed i loro familiari in un percorso di riabilitazione e sostenerle nei loro bisogni.

dulcis

Dulcis é lo studio creativo fondato da Maria Giovanna Giugliano, food artist e visual storyteller. Dopo gli studi fotografici completati a New York, Maria Giovanna si dedica allo sviluppo del suo progetto Ordinary Pleasures, che indaga il rapporto tra Uomo e Natura attraverso il cibo e tutti i significati che esso implica, alla ricerca di una nozione di universalità. Dulcis é frutto di numerose ricerche in costante espansione circa il tema dell'alimentazione, focalizzate sull'origine e la produzione di ciò che poi consumiamo. Valorizzando la sinergia di arte e scienza, Dulcis desidera condividere il piacere di nutrirsi con responsabilità e consapevolezza. Fondamentali sono lo sviluppo di progetti collaborativi e produzioni editoriali volte a trasmettere una rinnovata sensibilità verso il nostro corpo e gratitudine per la natura e le sue risorse. Operazione ASPIC é il progetto esordio.



Foodspot é lo spazio multidisciplinare di Tommaso Fara, dove avvengono meravigliosi scambi di idee e gustose realizzazioni culinarie. Ampi spazi, cucina ad isola professionale ed attrezzatissima sono fattori di creatività e condivisione. Un luogo ideato per mettere a proprio agio, circondato da verde e pacifico silenzio, interrotto da cinguettii felici e musicali. La cucina di Tommaso é dedicata al rispetto degli ingredienti e di tutti i suoi componenti, compresi quelli che solitamente vengono scartati. Tra i suoi successi non solo le produzioni editoriali come "Cucina ad impatto [quasi] zero" e "Diversamente Cotto", coinvolgimenti radiofonici e televisivi ma anche appassionati progetti come "Back to Food", laboratorio di cucina dedicato a chi soffre di disturbi alimentari sviluppato in collaborazione con Nutrimente, giunto quest'anno alla sua settima edizione.

LA CUCINA COME ARTE

Format ideato e a cura di Claudio Composti, si propone di offrire cultura trasversale attraverso cene esclusive. Invitando ogni volta davanti ad ospiti selezionati artisti e chef italiani o internazionali, editori, scienziati, alchimisti, medici, musicisti, vi é un tempo per mangiare e godere a partire dagli occhi e riempirci l'anima e lo stomaco con la bellezza, il sapere e la bontà di prodotti ricercati e tradizionali in collaborazione con produttori e piccole realtà locali e selezionate. Claudio é curatore indipendente, fondatore e art director di MC2 Gallery, art advisor di collezioni private. Collabora con numerosi enti fotografici come consulente di letture portfolio, é curatore del premio Irinox Save the Food che si tiene durante il MIA Fair a Milano.