

SCHEDA PER LA PRESENTAZIONE DEL CASO STUDIO

TITOLO: (denominazione del caso studio) Pizza MaRa
AREE TEMATICHE (<i>indicare fino a tre tra le seguenti</i>): i. ☐ trasferimento tecnologico; ii. ☐ produzione e gestione di beni pubblici; iii. ☐ public engagement; iv. ☒ scienze della vita e salute; v. ☐ sostenibilità ambientale, inclusione e contrasto alle diseguaglianze, con particolare riferimento agli obiettivi dell'Agenda ONU 2030
CAMPI D'AZIONE: (<i>indicare almeno un campo d'azione per ciascuna area tematica scelta</i>) <i>i. trasferimento tecnologico:</i> a) ☐ valorizzazione della proprietà intellettuale o industriale b) ☐ imprenditorialità accademica c) ☐ strutture di intermediazione e trasferimento tecnologico d) ☐ iniziative di cross-innovation e di cross-fertilization; collaborazioni ImpresaUniversità e) ☐ attività di formazione per promuovere la cultura dell'innovazione <i>ii. produzione e gestione di beni pubblici</i> a) ☐ produzione, gestione e valorizzazione di beni artistici e culturali b) ☐ apprendimento permanente e didattica aperta c) ☐ produzione di beni pubblici di natura sociale, educativa e politiche per l'inclusione d) ☐ progetti di sviluppo territoriale, infrastrutturale e di rigenerazione urbana e) ☐ azioni per lo sviluppo della Scienza aperta <i>iii. public engagement</i> a) ☐ organizzazione di attività b) ☐ divulgazione scientifica c) ☐ divulgazione multimediale d) ☐ iniziative di coinvolgimento proattivo dei cittadini nella ricerca e/o nell'innovazione anche per favorire la disseminazione e l'implementazione dei risultati della ricerca e dell'innovazione nella società e ridurre disuguaglianze e discriminazioni e) ☐ attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola <i>iv. scienze della vita e salute</i> a) ☐ sperimentazione clinica b) ☐ iniziative di prevenzione, promozione e tutela della salute pubblica c) ☒ attività in ambito sanitario, in favore delle categorie fragili d) ☐ attività di cooperazione sanitaria internazionale e) ☐ salute ambientale e sicurezza alimentare <i>v. sostenibilità ambientale, alla inclusione e al contrasto alle diseguaglianze, con particolare riferimento agli obiettivi dell'Agenda ONU 2030</i> a) ☐ contrasto alla povertà, inclusione e coesione sociale, uguaglianza davanti alla legge, giustizia b) ☐ transizione ecologica ed energetica, sostenibilità ambientale e climatica c) ☐ cooperazione internazionale allo sviluppo sostenibile e alla coesione sociale d) ☐ divulgazione, promozione e diffusione della cultura della legalità e sostenibilità

e) ☐ attività innovative a supporto della sostenibilità di carattere organizzativo, infrastrutturale o di governance.
A. ISTITUZIONE: Università degli studi della Campania <i>Luigi Vanvitelli</i> .
B. DIPARTIMENTO: SCIENZE MEDICHE TRASLAZIONALI
C. EVENTUALI AREE SCIENTIFICHE DEL CASO STUDIO (<i>campo facoltativo</i>): _____
D. PERSONALE ACCADEMICO DI RIFERIMENTO: <i>PROF GIUSEPPE LIMONGELLI</i>
E. PAROLE CHIAVE: <i>PIZZA - MALATTIE RARE</i>
F. DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL CASO STUDIO: <i>Il caso studio da sottoporre è la presentazione e preparazione della pizza Mara (evento svolto nel mese di giugno 2024), che ha visto coinvolto il prof Giuseppe Limongelli e alcuni collaboratori. Il progetto nasce in un contesto di divulgazione scientifica, ponendo l'attenzione sul tema delle malattie rare e sull'aspetto multisistemico di queste patologie. La pizza è stata presentata durante l'evento "Il Pizza Village Napoli 2024", presso la Mostra d'Oltremare, come evento di apertura. Grazie a questo evento, realizzato dal Centro di Coordinamento Malattie Rare Regione Campania con il supporto non condizionante di Chiesi Global Rare Diseases, la pizza è diventata un mezzo per tenere vivo il dibattito su queste patologie e sensibilizzare il pubblico sul valore della corretta nutrizione nella loro gestione, coinvolgendo clinici, nutrizionisti e pazienti. Il nome deriva dalle iniziali di MA-lattie e RA-re, ma allo stesso tempo un richiamo alla storia della nostra Pizza Margherita. Infatti nel mondo anglosassone Mara assume anche il significato di "signora del mare" (Napoli). Questo perché in Irlanda Mara è l'equivalente del nome Mairead (ovvero Margherita in italiano) in lingua inglese. Per la preparazione sono stati scelti ingredienti specifici per i pazienti affetti da malattie rare con interessamento gastrointestinale come: la farina di grano saraceno: priva di glutine, composto il 10% di acqua e il 10% da fibre alimentari, ricca di vitamina E e del gruppo B necessarie per il buon funzionamento del metabolismo; contiene aminoacidi come il triptofano, la metionina e la lisina; è inoltre fonte di fibre, che aiutano a proteggere la salute dell'intestino, promuovendone un funzionamento regolare e allontanando sostanze tossiche e quella cardiovascolare, aiutando a ridurre i livelli di colesterolo nel sangue.</i> <i>L'acqua di mare: realizzata attraverso un trattamento a freddo dell'acqua marina che viene fatta prima sedimentare e poi filtrata per eliminare le microplastiche e altri elementi grossolani ed infine purificata con un trattamento a raggi UV. L'impasto preparato con l'acqua di mare, oltre ad avere una maggiore digeribilità, ha una minore percentuale di sodio e un maggiore contenuto di micro e macronutrienti rispetto agli impasti preparati con farina tradizionale, acqua, lievito e sale.</i> <i>Il pecorino o grana: naturalmente privi di lattosio, danno sapore senza accentuare i sintomi gastrointestinali tipici di alcune malattie rare. Infine il pomodoro "costoluto blu": ricco di antociani, svolge azione antiossidante, antinfiammatoria, antinvecchiamento e antiradicali liberi a favore delle cellule del nostro corpo.</i> <i>Con questo razionale, il progetto riflette appieno nella gestione del paziente in ogni momento della sua quotidianità in linea con l'importanza dell'approccio di creazione di valore condiviso e per sottolineare un approccio più olistico a sostegno della comunità delle malattie rare.</i>

G. DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELL'IMPATTO NEL PERIODO 2020-2024

Questo progetto sviluppato successivamente la realizzazione del Rare Book, si inserisce in un quadro di interventi volti a rilanciare il concetto di malattia rara, sottolineando sempre di più l'importanza dell'informazione e formazione.

La pizza , un alimento simbolo dell'Italia, può diventare , dunque, un veicolo per aumentare la consapevolezza sulle malattie rare .

La pizza **assume così diverse identità e non è solo un cibo**, ma si trasforma in un elemento capace di aggregare, di sfamare e, allo stesso tempo, di narrare storie, facendosi portavoce di un messaggio di inclusione.

L'idea era quella di avvicinare due mondi opposti: l'alimento più conosciuto e richiesto al mondo, patrimonio dell'UNESCO, e alcune patologie che, perché poco frequenti, vengono considerate non solo rare, ma "orfane" di interesse. Eppure, è proprio da questa apparente contraddizione che nasce il progetto "Pizza Rara" che vuole farci riflettere su due aspetti fondamentali. Il primo è che le malattie rare sono molto più frequenti di quello che crediamo e che, per questo, è importante che si faccia informazione e formazione in merito. Il secondo è quello di porre l'attenzione sull'importanza della nutrizione non sono nell'ambito delle patologie rare ma anche su malattie prevalenti ([diabete](#), [malattie cardiovascolari](#)).

Il programma è stato realizzato nel primo semestre dell'anno, dopo una serie di progetti pilota che hanno evidenziato l'importanza del legame tra la nutrizione e le malattie rare.

H. EVENTUALI INDICATORI ATTESTANTI L'IMPATTO DESCRITTO

La pizza è stata presentata durante l'evento "Il Pizza Village Napoli 2024", presso la Mostra d'Oltremare, come evento di apertura "AperiPizzaRara". Un appuntamento dove la pizza, piatto simbolo della tradizione gastronomica del Bel Paese in tutto il mondo, diventa, da oggi, anche il mezzo per tenere vivo il dibattito sulle malattie rare, a cominciare dal valore della corretta nutrizione per la gestione di queste patologie.

L'evento AperiPizzaRara ha come obiettivo proprio quello di creare un momento di confronto tra clinici, nutrizionisti e, soprattutto, chi convive con una malattia rara, affinché si parli sempre di più di queste patologie che, a livello globale, restano una priorità della sanità pubblica, soprattutto perché sono spesso prive di cure e trattamenti adeguati.

Grazie a questa manifestazione la pizza è diventata un mezzo per tenere vivo il dibattito su queste

patologie e sensibilizzare il pubblico sul valore della corretta nutrizione nella loro gestione, coinvolgendo clinici, nutrizionisti e pazienti.

L'evento è stato successivamente presentato anche negli eventi del Pizza Village di Milano e Londra. A dimostrazione dell'importanza del messaggio di inclusione che attraversa confini geografici e culturali, lasciando un segno indelebile nelle tradizioni culinarie di tutto il mondo.

I. EVENTUALI PUBBLICAZIONI RIFERIBILI AL CASO STUDIO (massimo 5): in questa sezione è possibile inserire i metadati relativi alle principali pubblicazioni scientifiche di livello nazionale o internazionale che attestino la rilevanza del caso di studio o le principali pubblicazioni scientifiche dell'Istituzione o del Dipartimento coinvolti, attinenti al caso di studio o all'impatto da esso derivato. Oltre ai metadati, si richiede di allegare le pubblicazioni in formato pdf.

J. SE IL CASO STUDIO È STATO GIÀ PRESENTATO NELLA PRECEDENTE VQR (massimo 2000 caratteri spazi inclusi):

NO

K. Eventuali riferimenti a siti internet e altri documenti già pubblicati e/o caricare altri documenti a supporto della descrizione del caso studio (nel numero massimo di 5), soprattutto per dimostrare l'impatto del caso studio.

ILMATTINO.IT

Pizza Village 2024 e malattie rare, ecco la pizza

https://www.ilmattino.it/noi/pizza_village_2024_napoli_malattie_rare_pizza_mara-8181657.html

VOGLIADISALUTE.IT METTI UNA SERA A CENA CON.... LA PIZZA MARA! 15/06/2024

<https://vogliadisalute.it/2024/06/15/metti-una-sera-a-cena-con-la-pizza-mara/>

SOLE24ORE.IT (SALUTE)

Malattie rare, arriva la pizza MaRa per una corretta nutrizione

https://stream24.ilsole24ore.com/video/salute/malattie-rare-arriva-pizza-mara-una-corretta-nutrizione/AGYcxfb?refresh_ce=1

L. Indicare se il caso studio è connesso a progetti finanziati tramite il PNRR.

NO

M. Indicare se il caso studio è connesso a progetti finanziati tramite bandi competitivi internazionali.

NO