

1367

Dott. GIUSEPPE ALBERTI

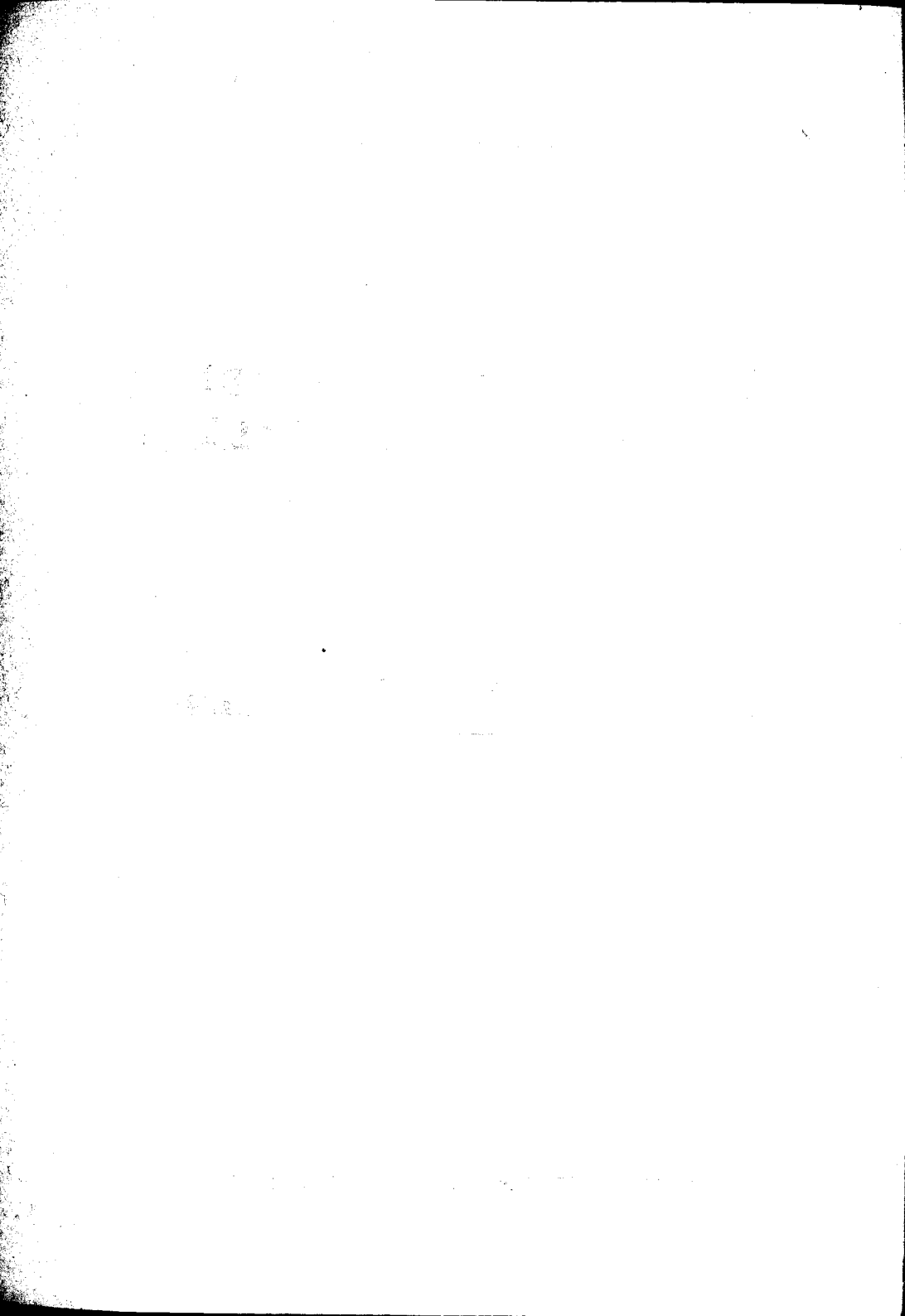
# DALL'EMPIRISMO ALLA SCIENZA NELL'ALIMENTAZIONE OSPITALIERA

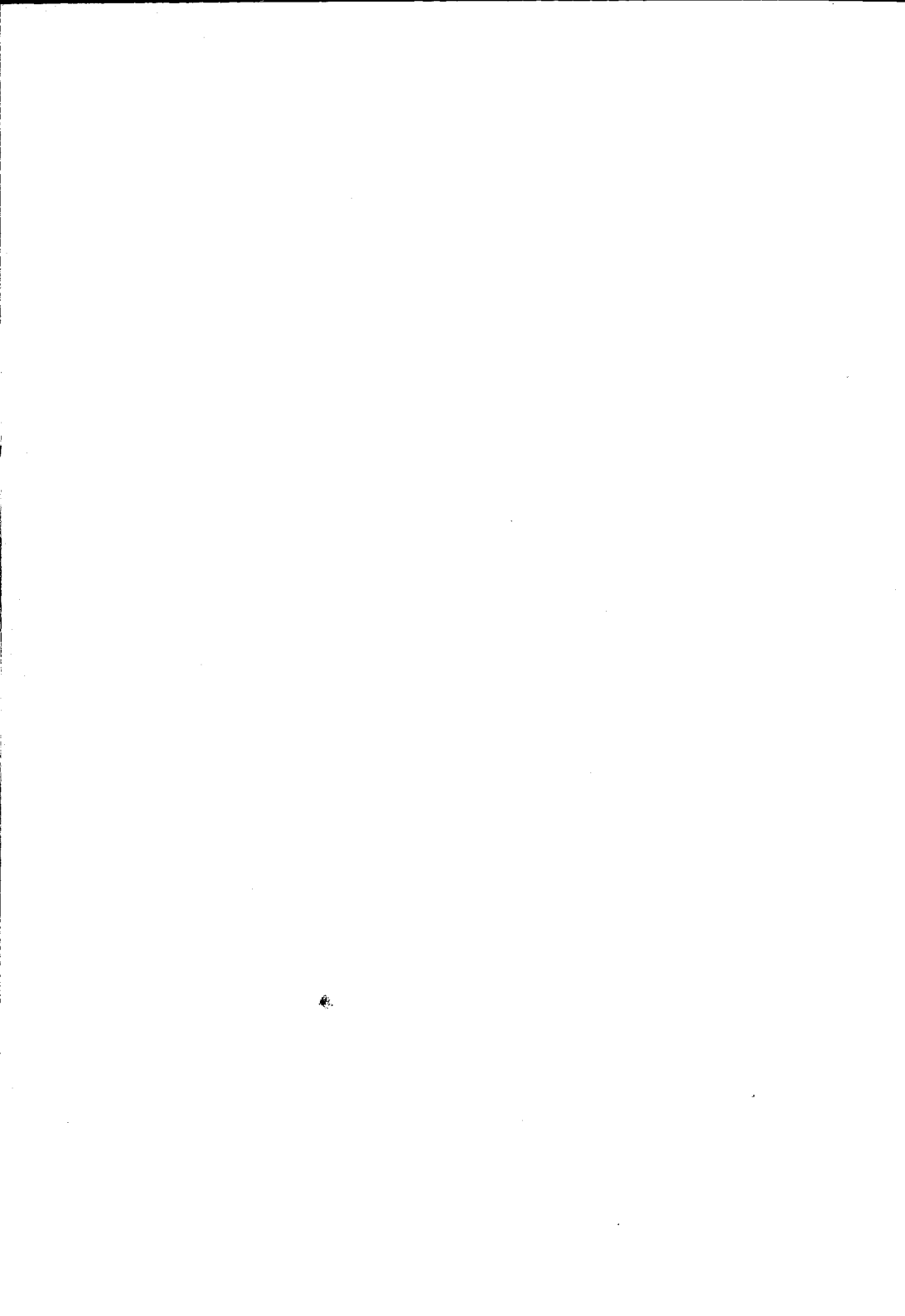
(Estratto da "Le Forze Sanitarie", - Anno VII - N. 2 del 30 Gennaio 1938-XVI)

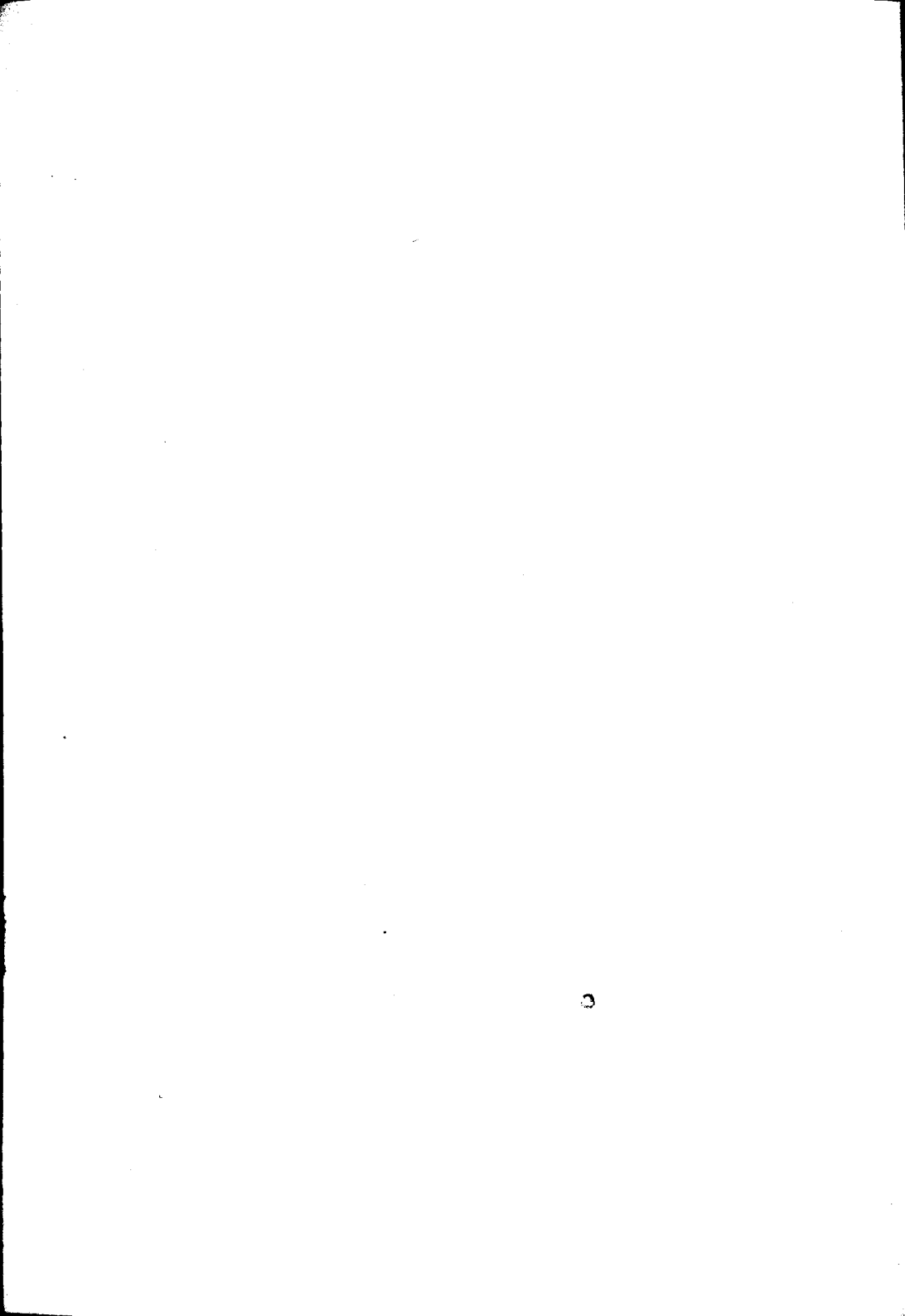
Sc  
OS  
56  
—  
133



STABILIMENTO TIPOGRAFICO "EUROPA,, - ROMA







Dott. GIUSEPPE ALBERTI

---

# DALL'EMPIRISMO ALLA SCIENZA NELL'ALIMENTAZIONE OSPITALIERA

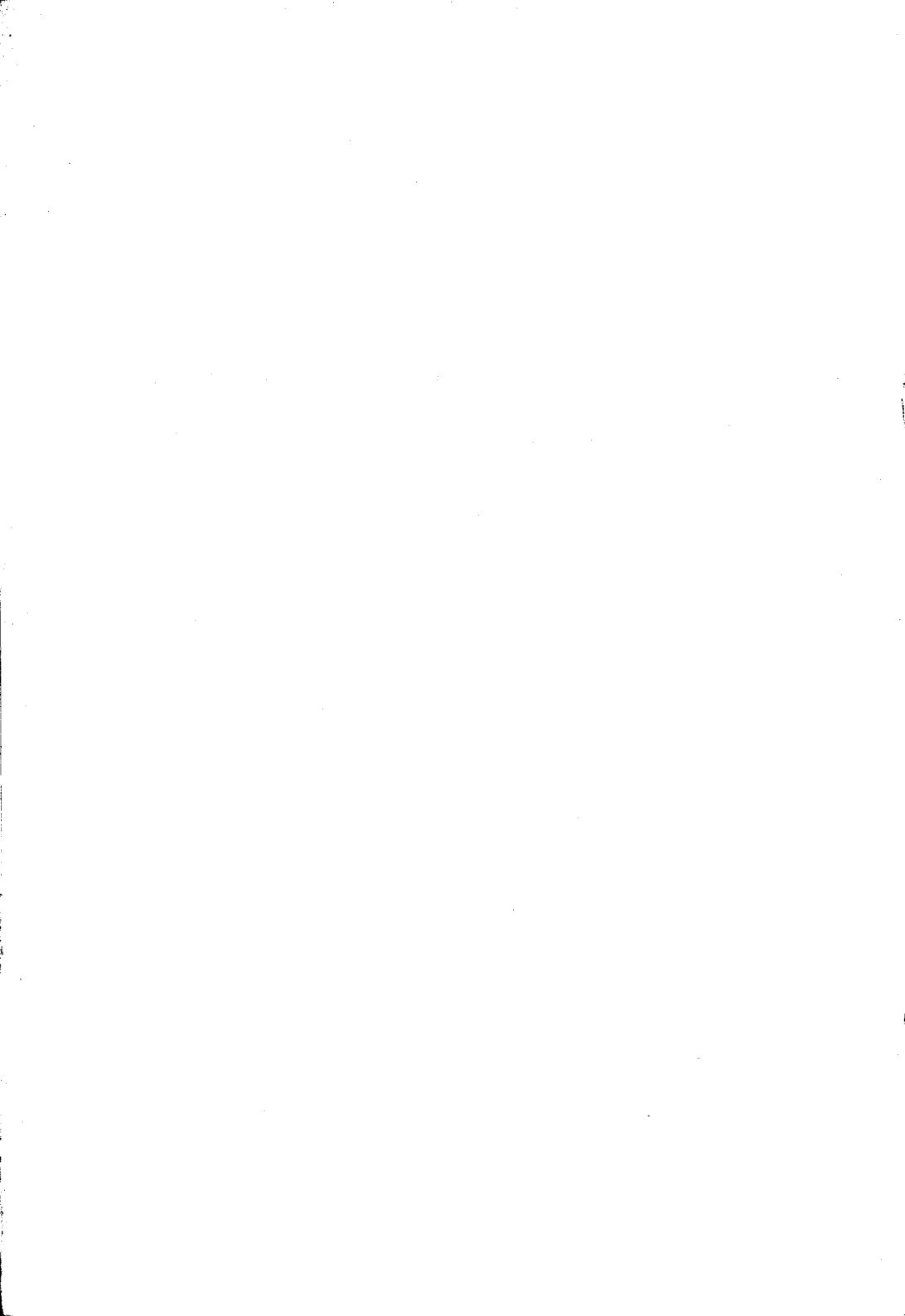
---

*(Estratto da "Le Forze Sanitarie,, - Anno VII - N. 2 del 30 Gennaio 1938-XVI)*

---



STABILIMENTO TIPOGRAFICO "EUROPA,, - ROMA



Il problema dell'alimentazione ospitaliera è problema assai complesso la cui soluzione integrale e razionale urta in difficoltà di vario genere.

Il progresso sociale, il progresso della tecnica ospitaliera, il perfezionamento e il coordinamento incessanti delle forme di assistenza, debbono tenere nel dovuto conto un assioma: che l'individuo sofferente gradisce, in genere, più del sano, il nutrimento preparato con cura, è portato a valutarne più pregi e difetti e questo stesso individuo ha un diritto fisiologico di reintegrazione della usura tissulare in lui indotta dal processo morboso. D'altra parte i poteri organici digestivi e assimilativi sono nel malato minorati, in vario grado; lo studio quindi dei competenti deve rivolgersi alla ricerca di cibi facilmente digeribili, ma nel contempo di alto valore biologico e alimentare. La tradizionale, seppure empirica alimentazione *tenuè* è stata preconizzata, si può dire, fin dai tempi di Ippocrate.

La realizzazione di essa si basa principalmente, anche ai nostri giorni, su di una preparazione tipicamente italiana e particolarmente adatta per il malato: la minestra.

Rendendo più o meno spesso la minestra si può istituire il vitto *tenuè* o molto *tenuè*; già indicato e classificato, questo, da Ippocrate con la descrizione della « pthisana ».

Che la minestra sia cibo ritenuto assai adatto — e non solo per esser semi-liquido — per gli ammalati è opinione assai antica.

Celso in « De Medicina » sentenza: *Sorbitio ex alica vel ex panico, vel ex milio...*. Plinio parla di zuppa di farine cotta nel latte di pecora, con o senza carne, e di minestra di riso: *Oryzam aut pisanam pro generibus frumenti decipit ex quibus sorbitio fit.*

Da queste parole si può inferire che (corrispondendo con ogni verosimiglianza la *ptisana* ad una preparazione molto *tenuè* di farina d'orzo ed essendo tale parola messa accanto al riso) le preparazioni simili alle nostre creme di riso d'orzo e d'avena fossero già adottate al tempo dei romani.

L'*alica* corrisponde alla nostra minestra di farro o farricello e, per estensione di termine, semolino granito. E' la tipica minestra italiana,

e se resa veramente tenue e a base di semolino scelto può esser data agli ammalati.

Col miglio si fa ancora, sulle montagne dell'Italia Centrale, una specie di zuppa spessa, la cosiddetta « paniccia »; ma essa è riservata agli stomaci validi in quanto condita con grasso e cotenne di maiale o salsicce.

In ogni modo il miglio, se preparato in zuppa tenue, è considerato ancora, dal volgo, come minestra emolliente e tenera.

Stabilita così l'antichità, in quanto alla indicazione generica per la dietetica ospitaliera, della minestra, non sarà inopportuno ricercare, almeno per quanto riguarda l'Urbe e l'Ospedale di Santo Spirito, « il più venerabile del mondo » secondo l'espressione di Roberto Koch, come essa diventasse d'uso comune e in quale epoca fossero ben regolamentate le disposizioni riguardanti l'approvvigionamento degli elementi necessari per la sua preparazione.

Possiamo offrire ai lettori, a questo proposito, un documento inedito. Si tratta di alcune delle « Regole da osservarsi nel Sacro ed Apostolico Archiospedale di Santo Spirito in Sassia ». Esse risalgono alla metà del secolo XVIII, ma risultando da una dichiarazione preliminare ad esse regole che si tratta di una specie di codificazione di usi antichissimi, se ne deduce che i cibi di cui si parla nelle regole fossero già di prescrizione in epoche assai anteriori (1).

Per dichiarare la continuità da tempo immemorato, le « Regole » cominciano così:

« Tali regole erano state già stabilite e per la carità e diligenza dei Superiori e Ministri se n'è fino al giorno d'oggi continuato per tradizione l'adempimento, passando la notizia delle medesime dagli uni agli altri, sicchè agevole è riuscito di porle insieme di nuovo ».

Ad attestarle autentiche e vigenti, queste

(1) MARTIN LUTERO parla nei *Tischreden* del trattamento dietetico in uso negli ospedali italiani e lo qualifica ottimo: « Gli ospedali in Italia hanno splendide sedi, forniscono cibi e bevande ottime... », e ancora parla di « inservienti che portano cibi e bevande che non vengono toccati nemmeno con un dito ma forniti sopra vassoi... ».

« Regole » son munite della formula esecutoria: « Le soprascritte regole dovranno esattamente osservarsi e farsi osservare da tutti gli Officiali e Ministri, ai quali appartiene, sotto le pene

come la domenica hanno a pranzo ancora il guazzetto. A quei che partono dall'ospedale guariti si dà a pranzo la minestra, tre once di carne, mezza libbra di pane, un boccaletto di vino,



I « SEGNI » CONVENZIONALI CHE SI METTEVANO AL DI SOPRA DEL LETTO DELL'INFERMO, PER INDICARE LE VARIE DIETE

contenute nelle medesime ed altre a nostro arbitrio e del Commendatore pro-tempore.

Questo di primo Gennaio 1749.

Antonio Card. Gentili, Visit. Apost. ».

Rintracciato questo istruttivo documento ufficiale, ecco i passi che c'interessano:

« Il vitto poi, che si distribuisce ordinariamente agli infermi è il seguente. A quelli che hanno il segno della *dieta*, si dà tanto a pranzo che a cena, la minestra, un uovo, quatt'once di pane e dell'acqua, e quando hanno ancora il segno della zuppa di vino, si danno loro due fette della medesima. A quelli che hanno il segno del *vino* (1), dassi la minestra, un uovo, once sei di pane e una tazzetta di vino: a cena poi si passa loro la cicoria cotta.

« A quelli che hanno il segno di *carne*, si dà la minestra, once tre di carne, mezza libbra di pane e una tazzetta di vino; e a cena dassi loro l'uovo, e la cicoria cotta invece di carne; sic-

(1) Preparazione assai usata a quei tempi era anche la zuppa di vino fatta con pane abbrustolito tenuto per un certo tempo nel vino; si stimava corroborante e si doveva, nella sua preparazione osservarsi determinate regole.

e se cade la lor partenza nei detti tre giorni della settimana, si dà loro ancora l'antipasto ».

Seguono altre norme tra le quali notevole quella per cui a quei degenti che avessero tendenza alla diarrea si dà la solita minestra di pasta, ma il vino bianco invece del rosso.

Quindi il documento continua:

« Quegl'infermi che hanno il segno della *seconda* (tavola) mangiar devono un pezzo dopo degli altri, e non si dà loro che la minestra, l'uovo, quatt'once di pane e dell'acqua. A quelli che hanno il segno di *terza* non si somministra che un rosso, o due, d'uovo, sciolto nel brodo, e questo ancora più tardi... ».

E' interessante leggere, per quanto riguarda meno direttamente il soggetto di queste note, le righe dedicate al *dispensiere*, allo *scudellaro*, al *cuoco*, al *sottocuoco*, ai *garzoni di cucina*, allo *sguarro*.

« L'offizio del cuoco non è di piccol momento, o si riguardi il dover egli procurare che tutta la famiglia (cioè il personale interno) abbia per convenienza ristoro, che meritano le fatiche da essa impiegate a pro' degl'infermi, o si consideri la moltitudine delle persone alle quali deve aver l'occhio affinchè si portino come richiede il

dovere. Non solo adunque dovrà egli esser fidato, abile nel suo mestiere, e caritativo, ma parimente vigilantissimo nel procurar che i suoi subalterni non manchino in menoma parte all'ufficio loro. E gli obblighi suoi particolarmente sono i seguenti: 1) Dovrà ogni giorno andare al macello col dispensiere, ivi scieglier la carne, secondo il Bollettino, tanto per la famiglia che per gl'infermi; procurando che la medesima sia di perfettissima qualità e consegnando poscia a' garzoni della cucina quella che s'ha da cuocere a lessò; in tempo poi d'estate prenderà la medesima dopo un'ora di notte, affinché si mantenga fresca. 2) La mattina a buon'ora dovrà ricevere dai garzoni detta carne già cotta, e farne le parti per gli ammalati, consegnandole dopo allo scalco, acciò le distribuisca. Quando poi si fa la benedizione delle vivande tocca ad esso a levar prima i coperchi ai caldari delle minestre, le quali avrà osservato se sono ben condizionate. 3) La sera appartiene ad esso il cucinar le pietanze per la famiglia, ecc. 4) Non ardirà peraltro far diverse minestre particolari; ma dovrà farne una sola in un sol caldaro, la quale ha da servire eziandio pel Priore medesimo. Non darà parti di carne cruda, nè cotta, siccome nè minestra nè antipasto, a qualsivoglia persona della famiglia, ma consegnerà tutto allo scalco. 5) Non farà le parti di carne fredda riscaldandole poscia nel brodo liscio, perchè in tal guisa viene a perdere il suo sapore; deve bensì invigilare che sia cotta a tempo debito, e mantenerla in caldo nel proprio brodo...

« Il sottocuoco assaggerà la minestra, tanto della prima che della seconda tavola degl'infermi, e taglierà le parti di carne ».

Le « Regole » passano poi a parlare, partitamente, degli « uffici dei garzoni di cucina ». Dal testo riportato appare che il vitto tenue, sia per consistenza che per quantità (l'oncia romana corrisponde a grammi 29 e facendo le proporzioni si può stabilire l'effettiva entità delle porzioni di pane e di carne) era fondato soprattutto sulla minestra; che questa era preparata col brodo, era a base di farro (o semolino) e di pasta (vermicelli) e che doveva esser preparata con la massima cura tanto che doveva esser fatta la stessa per il Priore che per gl'infermi.

Allora, come oggi, la carne a lessò, col brodo per fare le minestre, costituiva, per una quantità di ragioni pratiche, il cibo fondamentale della dietetica ospitaliera.

Abbiamo visto come fossero ben delimitati e descritti gli « uffici » del personale di cucina al

punto che siccome durante il pasto degli ammalati si suonava l'organo, è prescritto che sia addetto a tirarne i mantici lo sguattero. I garzoni di cucina si dovevano alzar per tempo, accendere il « fuocolare e porre a cuocer la carne ed essendo cotta a dovere con tutta fedeltà consegnar la « devono al cuoco »; a loro altresì spettava di prender in dispensa « il pane, i vermicelli, il riso e il farro e scelto con diligenza che l'avranno lo devono porre a cuocere procurando che le minestre siano ben fatte e cotte per tempo; vale a dire a quell'ore determinate nelle quali, in diversi tempi dell'anno, dassi da mangiar tanto agli ammalati che alla famiglia, ecc. ».

Lo *scudellaro* — diceva ancora le « Regole » — « tiene in consegna il vasellame, tutto di stagno che si lava ogni giorno con acqua calda e ogni quindici con il bucato.

« Deve inoltre: tagliare il pane, pigliare l'aceto e il vino in cantina, cuocere l'uova per gli ammalati, ponendole, cotte che sono, nei canestrini, i quali consegnerà a chi li deve distribuire; ma, prima di ciò, dovrà porre da parte e consegnare l'uova fresche per dare agli aggravati... ad esso appartiene l'andare dal Vermicellaro con il Bollettino per provvedere la minestra di pasta ».

La minestra di pasta era dunque, com'è, piatto regolamentare.

Oggi, ancora, la pasta alimentare, è dopo il pane, il piatto idro-carbonato base nei nostri climi e date le abitudini della popolazione italiana. Dal punto di vista dell'alimentazione ospitaliera tale piatto risponde egregiamente a esigenze fondamentali della dietetica clinica tanto che il suo uso entra sempre più negli ospedali e case di salute della Francia e della Svizzera; in ordine al suo contenuto proteico, ciò che interessa sommamente soggiacendo i degenti a notevole usura proteica dei tessuti a seconda delle malattie, la pasta comune ha un contenuto proteico variabile che va dall'otto all'undici per cento (ancora più sfavorevole sotto questo riguardo è il riso la cui percentuale di proteine arriva appena al sei per cento).

Un modo semplice di arricchire di proteine le minestre rendendole nel contempo assai più gradite è di sostituire alle paste comuni le paste glutinate, che per legge ne debbono contenere il 25%. Le più recenti acquisizioni scientifiche confermano l'alto valore biologico e nutritivo, qualitativo e quantitativo, delle paste e pastine glutinate. Con la somministrazione di esse si aumenta l'apporto proteico dato dalle carni, e si

assicura altresì all'ammalato un apporto vitaminico non trascurabile.

Al Congresso Internazionale degli Ospedali di Parigi, testè chiusosi, la dottoressa TABAK-KOSSMANN dell'ospedale Tenon, riferiva, in una acuta disamina, sulle diete ospedaliere (alla disamina seguivano interessantissime e pratiche proposte per raggiungere un soddisfacente contenuto vitaminico della razione), ed aveva lusinghiere parole per le tabelle dietetiche degli Ospedali di Roma.

Gioverà qui aggiungere che la tradizione degli Ospedali romani (i quali ricevono nuovo impulso dalla direzione di S. E. Carlo Solmi, che non trascura lo studio di alcun problema e

specialmente di quelli più vitali per un ospedale quale quello delle diete), non si smentisce nè dal lato organizzativo nè da quello scientifico.

Il reparto gastro-enterologico affidato al professor Paolo Alessandrini si occupa come reparto ospitaliero e come laboratorio di fisiologia umana — con l'alto concorso e la direzione, per queste ultime ricerche, del prof. Silvestro Baglioni — dei problemi di alimentazione del sano e del malato ed ha, in parecchi campi, già apportato un notevole contributo a importantissime questioni ad essa legate; altri contributi porterà in avvenire come Istituto specializzato a ciò delegato dai Ministeri competenti.

322917

54120



