

STUDIO DEL POLITECNICO

**Il formaggio
che non fa male
alla salute**

■ A volte i lampi di genio nascono per caso, altre volte per un collegamento sopito nella memoria.

Ed è stato proprio uno di questi "link" a portare un medico del Policlinico di Milano e un imprenditore di prodotti caseari ad inventare e a brevettare il formaggio FriP, una nuova modalità di produzione che rende questi alimenti finalmente accessibili anche ai pazienti con insufficienza renale o in dialisi.

Il brevetto, registrato proprio dal Policlinico, è stato concesso gratuitamente ad alcune aziende casearie per favorire la diffusione sul territorio: l'obiettivo è di migliorare il più possibile la qualità di vita delle persone con patologie renali e in particolare ai dializzati, ai quali i formaggi sono pressoché proibiti per ragioni di salute.

«I pazienti in dialisi o che hanno un'insufficienza renale devono seguire una dieta con molte privazioni - spiega Gianluigi Ardissino, specialista della Nefrologia, Dialisi e Trapianto pediatrico al Policlinico di Milano e inventore del metodo FriP insieme ad Antonio Groppelli - perché i loro reni non riescono più a smaltire le scorie in eccesso. La tecnologia FriP consente invece di produrre formaggi i cui fosfati non vengono assorbiti dall'intestino, ed è addirittura in grado di evitare l'assorbimento di quelli contenuti in altri alimenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901

