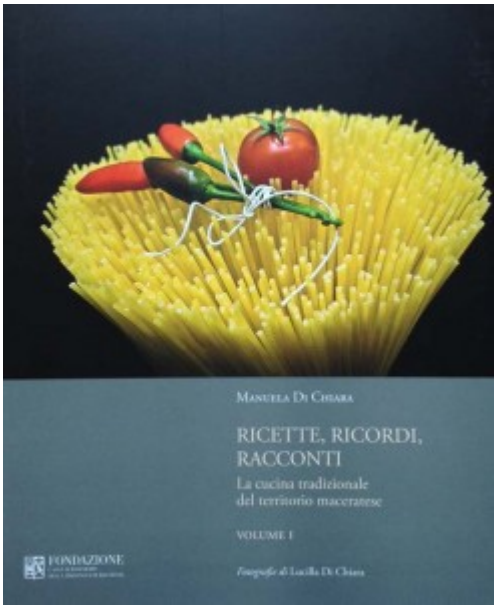
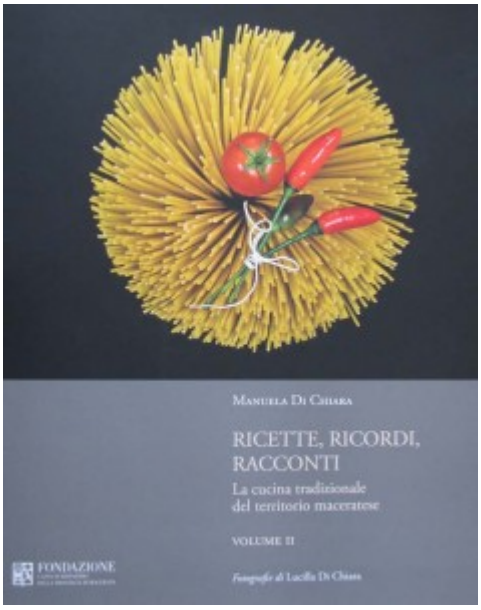
“La cucina tradizionale del territorio maceratese”, un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Bruno Gambacorta



Nel corso dei millenni della nostra storia in Italia si sono incontrate le tradizioni dei tanti popoli con cui siamo venuti in contatto o che si sono insediati nel nostro territorio e lo hanno arricchito della loro cultura anche in ambito culinario e gastronomico.

Il nostro paese ha una geografia molto originale con le Alpi e la pianura padana al Nord e gli Appennini che si snodano lungo lo stivale che è circondato dal mare e questo fa sì che il



clima delle differenti regioni sia assai variegato: freddo asciutto in alta montagna, mite e mediterraneo nelle regioni costiere, umido al Nord e torrido, asciutto e solare al Sud.

Questa molteplicità di territori e di climi fa sì che l'agricultura e l'allevamento forniscano una grandissima varietà di prodotti. Inoltre, nel corso dei secoli, i nostri antenati hanno selezionato raffinate tecniche di manipolazione degli alimenti che hanno dato origine a vini, oli, aceti, conserve, insaccati, formaggi di ogni genere.

La cucina tradizionale ha imparato a miscelare questi innumerevoli ingredienti per realizzare dei piatti che mescolano con arte i sapori adattandosi alle esigenze del territorio in cui si vive, al suo clima ed ai ritmi delle varie stagioni dell'anno.

Questi due libri che presentiamo sono editi dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, e sono il III e IV volume della collana "**Ricette, ricordi, racconti**" scritti da Manuela Di Chiara ed illustrati con foto di Lucilla Di Chiara. Presentano "**La cucina tradizionale del territorio maceratese**" e raccontano come sono nate e si sono raffinate nel tempo le ricette tradizionali che hanno valorizzato la grande varietà e stagionalità dei prodotti della terra oltre alle carni degli animali da cortile, di quelli allevati nella stalla e della cacciagione.

Ogni ricetta è spiegata dettagliatamente per dare modo ai lettori di cimentarsi nella sua realizzazione.

Il volume può essere acquistato presso la libreria

“**Il gatto con gli stivali**”

Via Cesare Battisti, 50, 63018 Porto Sant’Elpidio,

tel e fax 0734900609

www.gattoconglistivali.com

e-mail ilgattoconglistivali@migamma.it

La Prefazione di Bruno Gambacorta

Prefazione di Bruno Gambacorta di “La cucina tradizionale del territorio maceratese” I volume della collana “Ricette, ricordi racconti” di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Un paio di anni fa il curatore di tg2 eat Parade Marcello Masi lanciò una proposta attraverso la nostra rubrica: creare un archivio audiovisivo del patrimonio di ricette che ogni comune italiano custodisce da decenni. L’idea era affidata all’entusiasmo delle Pro Loco, ma anche delle scuole, delle associazioni, di chi fosse stato in grado di far parlare davanti a una telecamera le signore di una certa età, che hanno ricevuto tanti anni fa l’eredità di saperi e sapori della loro famiglia e del loro territorio e che probabilmente non hanno avuto la possibilità di trasmetterla a figlie o nipoti perché il tempo e l’interesse da dedicare a questa

“eredità” si sono ridotti drammaticamente.

Rimanemmo delusi perché nessuno dei nostri due milioni e oltre di ascoltatori ci ha poi fatto sapere nulla sulle iniziative da noi auspicate, mentre continuavano ad aumentare le manifestazioni dedicate all’enogastronomia e promosse da quelle stesse entità che avevano lasciato cadere nel

vuoto la nostra proposta. Non che le manifestazioni siano inutili: questa polemica sull’effimero

si è già sviluppata negli anni ottanta al tempo dell’estate Romana e non si sente il bisogno di riesumarla. Ben vengano gli eventi effimeri, purché basati su idee forti, su prodotti vivi e veri, su una continuità nel tempo e su un retroterra culturale. Però…

e arrivo all’argomento, cioè a questo bellissimo volume e all’opera omnia delle sorelle di

chiara: ciò che colpisce della loro impresa è la realizzazione – con mezzi tradizionali – del tanto auspicato salvataggio dello straordinario giacimento di ricette, metodi di preparazione, cotture, abbinamenti, ingredienti e perfino espressioni gergali che ogni grande cuoca (o, più raramente, cuoco) porta con sé. Non solo, ma è evidente (e coronato da successo) lo sforzo di tradurre queste ricette nella gastrolingua del duemila, il che significa ipotizzare, provare e solo alla fine proporre al lettore un modo attuale per riprodurre i piatti in una versione che sia filologicamente accettabile ma anche plausibile, visto che ingredienti, metodi e strumenti di cottura sono in continua

mutazione. Questi volumi sono tanto più necessari quanto meno il territorio al quale attingono trova “cantori” e testimonial alternativi. Per fortuna il mecenatismo della Fondazione cassa di Risparmio della Provincia di Macerata e la paziente sapienza di Manuela e Lucilla hanno colmato la lacuna e con questo volume mettiamo in cassaforte gli ultimi segreti ancora

a rischio. Non illudiamoci però che l'estinzione sia scongiurata del tutto: occorre che gli ingredienti descritti nelle prossime pagine continuino a essere prodotti almeno nella LoRo versione "moderna", che i casari trovino remunerativo e gratificante alzarsi alle 4 di mattina per darci i loro formaggi, che i norcini restino

sul mercato nonostante la concorrenza dei grandi salumifici, che nuove malattie non distruggano gli allevamenti e che le razze autoctone recuperate con fatica negli ultimi anni mantengano una certa competitività.

Solo a queste condizioni le ricette qui raccolte potranno parlare una lingua a noi comprensibile, nonostante la raffinata "traduzione" realizzata dalle autrici.

Spero di aver sollecitato la vostra curiosità e soprattutto il vostro appetito. A me resta solo una domanda: dopo i dolci, il pesce, i primi e i secondi piatti, che cosa escogiteranno le sorelle Di Chiara per il prossimo volume?

Puoi scaricare qui l'indice del volume 3

Puoi scaricare qui l'indice del volume 4

Puoi scaricare qui una ricetta del volume 3

Puoi scaricare qui la ricetta del volume 4

“La cucina marinara del litorale maceratese”, un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Paolo Massobrio



Nel corso dei millenni della nostra storia in Italia si sono incontrate le tradizioni dei tanti popoli con cui siamo venuti in contatto o che si sono insediati nel nostro territorio e lo hanno arricchito della loro cultura anche in ambito culinario e gastronomico.

Il nostro paese ha una geografia molto originale con le Alpi e la pianura padana al Nord e gli Appennini che si snodano lungo lo stivale che è circondato dal mare e questo fa sì che il clima delle differenti regioni sia assai variegato: freddo asciutto in alta montagna, mite e mediterraneo nelle regioni costiere, umido al Nord e torrido, asciutto e solare al Sud.

Questa molteplicità di territori e di climi fa sì che l’agricultura, l’allevamento e la pesca forniscano una grandissima varietà di prodotti. Inoltre, nel corso dei secoli, i nostri antenati hanno selezionato raffinate tecniche di manipolazione degli alimenti che hanno dato luogo a vini, oli, aceti, conserve, insaccati, formaggi di ogni genere.

La cucina tradizionale ha imparato a miscelare questi innumerevoli ingredienti per realizzare dei piatti che mescolano con arte i sapori adattandosi alle esigenze del territorio in cui si vive, al suo clima ed ai ritmi delle varie stagioni dell'anno.

Il libro che presentiamo è edito dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, è il secondo volume della collana "**Ricette, ricordi, racconti**" scritto da Manuela Di Chiara ed illustrato con foto di Lucilla Di Chiara. Presenta "**La cucina marinara del litorale maceratese**" e racconta come sono nate e si sono raffinate nel tempo le ricette di pesce tipiche di questa zona che valorizzano con ingredienti locali la produzione ittica del litorale marchigiano.

Ogni ricetta è spiegata dettagliatamente per dare modo ai lettori di cimentarsi nella sua realizzazione.

Il volume può essere acquistato presso la libreria

"**Il gatto con gli stivali**"

Via Cesare Battisti, 50, 63018 Porto Sant'Elpidio,

tel e fax 0734900609

www.gattoconglistivali.com

e-mail ilgattoconglistivali@migamma.it

La Prefazione di Paolo Massobrio

Prefazione di Paolo Massobrio di “La cucina marinara del litorale maceratese” II volume della collana “Ricette, ricordi racconti” di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Non voglio sottrarmi a una promessa fatta un pomeriggio d’inverno a Manuela, ma davvero sono imbarazzato ad aggiungere parole a questa opera straordinaria, bellissima, avvincente, che mai mi sarei aspettato di trovare così ricca di gusto… e così profonda. Mi sono guardato il libro, ricetta per ricetta, colpito immediatamente dalla fotografia di Lucilla, che davvero ha colto di ogni pesce l’anima, la vitalità. ecco: la vitalità. Questo è un libro vivo dove anche la memoria diventa vita, richiamando l’accezione esatta della parola tradizione, che appunto “trae” dal passato ciò che interessa al nostro presente. e le fotografie messe come una sorpresa tra le pagine, è come se facessero vibrare il mare coi suoi antichi pescherecci, le attese delle donne a casa e poi l’arrivo degli uomini sulla battigia. Mi ha commosso leggere l’introduzione di Manuela, perché ancora una volta mi ha confermato che quando si scrive lo si fa sempre per qualcuno: un padre, una madre, un popolo al quale si appartiene. e la vita che segue, dopo gli anni dell’infanzia, è solo e sempre la realizzazione del sogno della giovinezza. Lo diceva Giovanni Paolo ii, ma anche Pavese scrisse: “Un solo documento ci interessa sempre e riesce nuovo: ciò che sapevamo fin da bambini”. ebbene Manuela parte da lì, dal ricordo della sua città, civitanova Alta, della quale conosce le curve, gli umori, gli odori e quindi anche quando è il momento di fare festa o quando è invece quello della mestizia. Ma in entrambi i casi c’è un piatto che corrobora, che comunica qualcosa,

perché nel microcosmo di un paese c’è la cifra di una civiltà, ma ancor più vibra l’essenza del dono, che è proprio la percezione di essere in un posto che sta al centro del mondo.

e anche noi siamo al centro dell’Universo: tutto ruota perché

sia permessa la vita dell’uomo sulla terra. e in un paese che ha una storia marinara, l’idea del dono è forse più palese che in qualsiasi altra parte. ora pensate a cosa sia, dal punto di vista culturale, aver messo in questo libro le antiche ricette marchigiane, riproponendole alle generazioni che, forse, si sono perse un pezzo di storia, molto spesso cancellata dalla televisione, dall’omologazione, dalla rincorsa di una vita che manca proprio di sorpresa. e invece un piatto, che ha dentro di sé i saperi, le fatiche, le intuizioni di un popolo che ha sedimentato gusti nel corso dei secoli, diventa non solo una sorpresa ma un racconto. di questo libro, bellissimo (scusate se mi ripeto, ma le fotografie dei piatti sono invitanti, perfette, quasi come una pietanza a portata di mano) ho poi apprezzato

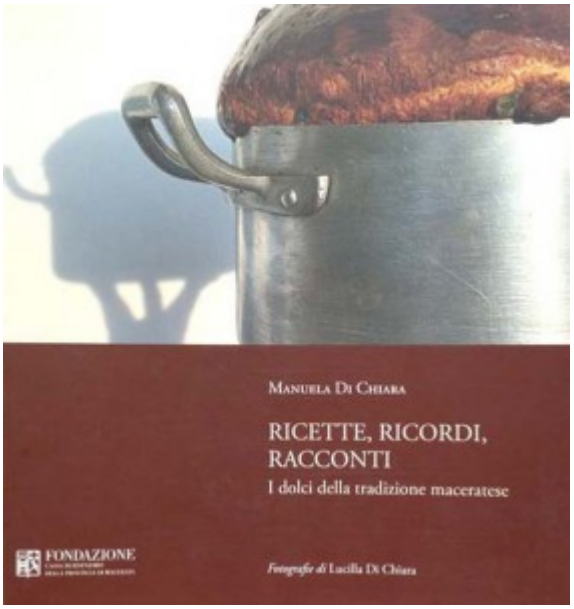
la scansione delle ricette secondo quell’altro elemento che racconta la centralità dell’uomo: le stagioni. e ci sono pesci e piatti per tutte le stagioni, così come ci sono odori e colori a ogni cambiamento, quasi ad accompagnare la vita di noi tutti su una strada che è lastricata di bellezza e gusto. Questo libro, ne sono certo, rimarrà una pietra miliare non solo per chi sarà invogliato a ripercorrere attraverso un piatto (che è comunicazione di un affetto) la storia di un qualcosa che gli appartiene, ma lo sarà anche per la ristorazione marchigiana. Sono grato dunque a Manuela e a Lucilla per il dono di avermi coinvolto con queste poche righe nel loro modo di sentire; gli sono grato perché un libro come questo non l’ho mai visto. È un di più, è un qualcosa che muove, proprio come il mare che viene evocato. Non si può restare indifferenti (in cucina, a casa, quando

si pensa con affetto a un amico che viene a farci visita), dopo aver scoperto un pesce dimenticato, una tecnica di cottura, un accostamento, insomma un ingrediente che va nel cuore della parola chiave di questo libro, che è proprio sorpresa. Lo è stato per me; lo sarà per te che inevitabilmente lo sfoglierai… con “succulento” interesse.

Puoi scaricare qui l’indice del volume

Puoi scaricare qui una ricetta del volume

“I dolci della tradizione maceratese” un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Beppe Bigazzi



Nel corso dei millenni della nostra storia in Italia si sono incontrate le tradizioni dei tanti popoli con cui siamo venuti in contatto o che si sono insediati nel nostro territorio e lo hanno arricchito della loro cultura anche in ambito culinario e gastronomico.

Il nostro paese ha una geografia molto originale con le Alpi e la pianura padana al Nord e gli Appennini che si snodano lungo lo stivale che è circondato dal mare e questo fa sì che il clima delle differenti regioni sia assai variegato: freddo asciutto in alta montagna, mite e mediterraneo nelle regioni costiere, umido al Nord e torrido, asciutto e solare al Sud.

Questa molteplicità di territori e di climi fa sì che l'agricultura e l'allevamento forniscano una grandissima varietà di prodotti. Inoltre, nel corso dei secoli, i nostri antenati hanno selezionato raffinate tecniche di manipolazione degli alimenti che hanno dato luogo a vini, oli, aceti, conserve, insaccati, formaggi di ogni genere.

La cucina tradizionale ha imparato a miscelare questi innumerevoli ingredienti per realizzare dei piatti che mescolano con arte i sapori adattandosi alle esigenze del territorio in cui si vive, al suo clima ed ai ritmi delle varie stagioni dell'anno.

Il libro che presentiamo è edito dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, è il primo volume della collana "**Ricette, ricordi, racconti**" scritto da Manuela Di Chiara ed illustrato con foto di Lucilla Di Chiara. Presenta "**I dolci della tradizione maceratese**" e racconta come queste ricette siano state inventate per celebrare i giorni di festa seguendo il corso delle stagioni dell'anno e si siano tramandate raffinandosi nel tempo.

Ogni ricetta è spiegata dettagliatamente per dare modo ai lettori di cimentarsi nella sua realizzazione.

Il volume può essere acquistato presso la libreria

"**Il gatto con gli stivali**"

Via Cesare Battisti, 50, 63018 Porto Sant’Elpidio,

tel e fax 0734900609

www.gattoconglistivali.com

e-mail ilgattoconglistivali@migamma.it

La prefazione di Beppe Bigazzi

Prefazione di Beppe Bigazzi di “I dolci della tradizione maceratese” I volume della collana “Ricette, ricordi racconti” di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Considero un privilegio e un onore aver potuto leggere le bozze di questo splendido libro. Ero

in credito verso nostro Signore per la crescente nausea derivante dalla lettura di libri di cucina

– anche di grandi editori – doverosa per il lavoro che svolgo. naturalmente non ho mai passato

sotto silenzio gli orrori di pagine scritte senza conoscenza, senza amore, senza passione: libri che ho, spesso, definito orrori.

L’autrice di questo libro, in un colpo solo, mi ha ripagato di anni di nausee e tormenti. in

questo libro ha riversato amore, conoscenza, sperimentazione. di più ha scritto, come non sono soliti fare i nostri storici, un fulminante, brevissimo saggio sulla evoluzione della nostra società, passata in troppo breve tempo da una dignitosa, colta, responsabile povertà ad una ricchezza senza cultura,

senza dignità senza responsabilità. e l’ha scritto con delicata leggerezza. Senza anatemi.

Brava la bisnonna Filomena, brava la nonna… bravissima l’autrice… che, con semplicità e

amore, con fiuto e conoscenza ha saputo darci un ricettario che è anche uno spaccato di costumi, abitudini, doveri, amori del passato. Un libro gentile e scientifico scritto con l’amore che solo chi è vissuto e vive amando i propri simili può esprimere.

Potrebbe, questo utile e bel libro essere adottato nelle scuole? Secondo me dovrebbe.

il perché è scritto nelle cinque pagine di apertura: non solo gastronomia che pure, come ricorda l’autrice, è parte fondamentale della cultura di un popolo.

La conoscenza è la base di ogni agire umano: detto così appare come una banale verità. Ma

quante volte questo accade nella realtà? chi si preoccupa più d’insegnarlo?

La capacità di creare con poche parole splendide immagini di vita e di dare straordinari consigli.

La stessa suddivisione delle ricette dà una precisa idea di una società che gioiva di poco, perché aveva presenti i doveri e le responsabilità: “… Mi ha insegnato, infatti, ad amare non solo la cucina appagante delle grandi occasioni, delle grandi sfide e delle grandi scoperte, ma soprattutto, mi ha insegnato ad affrontare, con entusiasmo, la molto meno consolatoria cucina di tutti i giorni…”

Bisnonna, nonna, mamma, quanto è fortunata la nostra autrice e quanto sono state fortunate la bisnonna, la nonna e la mamma ad avere una così straordinaria discendente. Ma forse fortunata non è la parola giusta. non si tratta di fortuna, ma

di capacità di svolgere un compito che oggi non riesce a svolgere più nessuno, o quasi.

Ciò premesso sono felice di sottolineare quanto siano esaurienti, ben fatte, colte, armoniche le

singole ricette. Si potrebbe dire che l'autrice prende per mano il lettore e con amore e conoscenza lo introduce in un mondo sereno e che dà felicità. Quella felicità che non deriva dal possesso delle cose o dal donare cose ai propri cari, ma dal donare loro la conoscenza fatta di esperienza e amore.

Puoi scaricare qui l'indice del volume

Puoi scaricare qui una ricetta del volume

La classificazione delle malattie reumatiche in biomedicina ed in medicina cinese: due sistemi medici a confronto

Lucio Sotte

Direttore di Olos e Logos: dialoghi di medicina integrata

Classificazione delle malattie reumatiche in biomedicina

Per creare ordine e chiarezza nella classificazione delle artropatie, la Società Italiana di Reumatologia (SIR) ha deciso che esse non saranno più definite come “malattie reumatiche”, bensì come “malattie osteoarticolari e dei tessuti connettivi”. Secondo Roberto Marcolongo, ex presidente della SIR e presidente della LIMAR (Lega italiana contro le Malattie Reumatiche), con le nuove definizioni si potranno meglio precisare le caratteristiche ed il carattere sistemico di ogni patologia nelle sue varie manifestazioni.Questa nuova classificazione si aggiorna con l’acquisizione di nuove conoscenze patogenetiche e clinico-diagnostiche. Pertanto risulta di particolare importanza non solo per i reumatologi, ma anche per altri specialisti tra cui tutta la classe medica e gli operatori nel settore. In pratica, possiamo affermare che permette una maggior chiarezza nella valutazione e interpretazione dei risultati. I nuovi criteri propongono un linguaggio uniforme di grande utilità sia per le comunicazioni, che per facilitare la stessa conoscenza delle malattie.La nuova classificazione si divide nei 13 gruppi che vengono proposti qui di seguito. Per un eventuale approfondimento suggeriamo di visitare il sito della Società Italiana di Reumatologia.

1 Artrosi (osteoartrosi)

È dovuta al fatto che i processi costruttivi e rigenerativi della cartilagine articolare non hanno più la necessaria efficienza. Può colpire tutte le articolazioni. È la malattia articolare più frequente, questo vale in particolar modo per le persone adulte ed anziane.

2 Artriti primarie

Sono le malattie dovute all’infiammazione delle guaine

tendinee e delle membrane sinoviali-articolari, ad oggi (2003) non se ne conosce l’origine.

Tra esse compaiono:

Artrite reumatoide. È un tipo di artrite che colpisce più articolazioni (poliartrite), di carattere cronico ed erosivo. In Italia colpisce maggiormente le femmine dei maschi (5:1) e interessa lo 0,6% della popolazione.

Spondilo-entesoartriti. Queste malattie hanno in comune la stessa componente genetica (HLA B27) ed interessano le inserzioni tendinee (entesi). Quasi sempre ne viene colpito anche lo scheletro assiale e le articolazioni periferiche. Talvolta si trovano associate anche a manifestazioni che possono interessare la cute (psoriasi) o gli occhi (iridociclite). Sono più frequenti nel sesso maschile.

3 Artropatie da microcristalli e dismetaboliche

Sono causate da un deposito di minerali nei tessuti articolari. Tra esse troviamo la gotta, causata appunto dai deposito di cristalli di urato monosodico. Negli anziani è facile trovare anche l’artropatia da pirofosfato di calcio (condrocalcinosi). Tra tutte le forme la più frequente interessa di preferenza le articolazioni metacarpo-falangee e prende il nome di artropatia dell’emocromatosi.

4 Affezioni dolorose non traumatiche del rachide

Queste malattie interessano la parte di scheletro correlata alla spina dorsale (rachide), ovvero: cervicalgie, lombalgie e dorsalgie. Questi problemi possono essere ricondotti a fattori infiammatori, degenerativi, metabolici, neoplastici o psichici. Vi potrebbero anche essere delle malformazioni congenite o acquisite. Sono problematiche che si presentano frequentemente ed il medico dovrebbe sempre fare una diagnosi molto accurata.

5 Malattie dell’osso

Osteoporosi. È una malattia che determina la perdita della massa ossea, creando i presupposti per eventuali fratture. Tende a colpire le donne che hanno superato la menopausa a causa della carenza di estrogeni.

Osteomalacia. Compare a causa di una marcata riduzione dell’apporto di calcio allo scheletro oppure da una eccessiva perdita di minerali che sono estromessi mediante l’urina.

6 Connettiviti e vasculiti (malattie reumatiche sistemiche)

Sono malattie di carattere infiammatorio di cui, ad oggi (2003) non si conosce l’origine. Vengono considerate di tipo autoimmuni e hanno un interessamento clinico sistemico. Colpiscono prevalentemente il sesso femminile. Comprendono:

Lupus eritematoso sistemico. Una malattia rara che colpisce circa tre persone su 10 mila. Presenta numerosi autoanticorpi diretti contro antigeni relative al nucleo cellulare e coinvolge molte aree corporee, tra cui: articolazioni, sistema nervoso, reni, sangue, cute, mucose, sierose.

Vasculiti. Sono più rare delle connettiviti e presentano infiammazione delle pareti vasali con vari disturbi associati al luogo ed al tipo di vasi coinvolti. Nel nostro paese sono più frequenti quelle “leucocitoclastiche”, tra cui va inclusa la “crioglobulinemia mista”, che spesso si presenta dopo una epatite dovuta a infezione cronica da virus C.

7 Artriti causate da agenti infettivi

Questo tipo di artrite è causato da germi che sono penetrati nell’articolazione. Il batterio più interessato è lo stafilococco aureo, ma, nei pazienti che hanno un sistema immunitario indebolito, sono in aumento le forme legate ai germi opportunisti. Le forme virali sono le più frequenti, tra esse il reumatismo articolare acuto, che può comparire a

seguito di un’infezione faringea da streptococco beta emolitico. Anche le infezioni urogenitali o intestinali possono lasciare come “ricordo” una mono-oligoartrite o una spondilo-entesoartrite secondaria.

8 Reumatismi extra-articolari

Rientrano in questa categoria varie affezioni correlate alle strutture accessorie dell’apparato locomotore (borse sinoviali, guaine tendinee, ecc.). Nella maggioranza dei casi si propongono come un processo infiammatorio o degenerativo, localizzato in una certa area e capace di causare fastidio o dolore. Vi sono delle forme generalizzate, tra cui la fibromialgia, che si presenta con un dolore miofasciale diffuso. Questo dolore diventa maggiore con la palpazione di particolari sedi muscolotendinee. Sono affezioni rare in quanto colpiscono circa l’1% della popolazione, tra cui il sesso femminile tra i 25 e 45 anni di età.

9 Sindromi neurologiche, neurovascolari e psichiche

Forme neurologiche, dipendono da meccanismi compressivi delle strutture nervose periferiche.

Forme neurogene, dipendono da una riduzione della sensibilità propriocettiva e nocicettiva.

Sindromi neuroalgo-distrofiche, sono spesso dovute a un meccanismo localizzato di di iperattività simpatica.

Morbo di Raynaud, rappresenta un’ischemia acrale parossistica che viene attivata dal freddo e/o dallo stress, specie nel sesso femminile. Principale luogo colpito: le punte delle dita della mano.

10 Malattie congenite del connettivo

Sono delle rare malattie congenite in cui vi è un gene che muta codificando una proteina fondamentale del tessuto connettivo (collageno, cheratina, elastina, fibrillina, …).

11 Neoplasie e sindromi correlate

Sono veri e propri tumori che si possono generano nei tessuti articolari in modo diretto oppure riflesso in quanto derivano da neoplasie originarie in altri tessuti.

12 Altre malattie che si presentano come possibili manifestazioni reumatologiche

Esistono numerose malattie non appartenenti a quelle "reumatologiche", che possono creare dei sintomi a livello delle strutture osteoarticolari. Tra esse citiamo: malattie dell'apparato digerente e respiratorio, amiloidosi e cardiopatie cianogene.

13 Miscellanea

vengono qui raggruppate le malattie, piuttosto rare, che presentano una sintomatologia reumatica.

Classificazioni delle patologie reumatiche in medicina cinese: le sindromi "bi"

Mi sembra interessante, nell'ottica del confronto con la biomedicina, illustrare per sommi capi ai colleghi biomedici la classificazione delle patologie reumatiche in medicina cinese per valutare possibili sinergie.

Si tratta di un modello differente di inquadramento che offre interessanti spunti al medico di formazione occidentale aprendogli orizzonti inaspettati sia dal punto di vista terapeutico che per quanto concerne la fisiopatologia, la nosografia e l'eziopatogenesi.

In primo luogo occorre ricordare che le patologie reumatiche rientrano in medicina cinese nel grande capitolo delle sindromi "*bi*".

Bi significa “ostruzione”: si tratta di un rallentamento prima e del ristagno poi della circolazione del “*qi*”, dei liquidi e del sangue che nei casi gravi può trasformarsi in vero e proprio “blocco” che interessa i vari tessuti dell’organismo attaccati dalla patologia.

Il rallentamento nasce generalmente per l’effetto di numerose concause alcune delle quali sono esogene (le energie cosmopatogene vento, freddo, umidità in particolare), altre correlate al dismetabolismo ed alla distrofia dei tessuti colpiti (ossa, cartilagini articolari, muscoli, legamenti, sottocute e cute) a loro volta correlati agli stess ai quali sono sottoposti (traumi, lavori ripetitivi, età etc) ed alle disfunzioni degli organi principali che secondo la medicina cinese sono ad essi correlati e ne assicurano il trofismo.

La correlazione tra “organi” e “tessuti” studiata e proposta dalla medicina cinese non possiede un equivalente in medicina occidentale ed è dunque l’aspetto più difficile da comprendere, ma anche uno degli elementi di maggiore “modernità”.

Un altro aspetto interessante della classificazione cinese delle sindromi “bi” è che si avvale di contemporaneamente di vari criteri che si fondano sull’eziopatogenesi, sulla sintomatologia clinica, sulla natura e sul genere dei tessuti colpiti, sugli organi compromessi, sui deficit o eccessi delle “sostanze fondamentali”.

In sintesi non viene proposto un unico metodo di classificazione, ma numerosi criteri differenti che non si escludono a vicenda ma possono essere utilizzati contestualmente a seconda che si voglia privilegiare l’eziopatogenesi endogena o esogena della patologia, la sintomatologia con la quale si manifesta, la sua localizzazione, la sua origine etc.

Se si usa il criterio cosmopatogeno associato a quello

sintomatologico si identificano generalmente quattro categorie di sindromi bi:

***bi* da freddo o dolorosa**: caratterizzata dalla comparsa in seguito all'esposizione al freddo e dalla sintomatologia dominata da dolore associato a contrattura muscolare come accade ad esempio in molte cervicalgie o lombalgie acute.

***bi* da vento o migrante**: correlata alla comparsa a seguito dell'esposizione al vento e dal carattere migrante della sintomatologia reumatica ed articolare come accade in numerose patologie reumatiche.

***bi* da umidità o fissa**: caratterizzata dalla comparsa in seguito all'esposizione all'umidità e dalla sintomatologia articolare correlata ad edema dei tessuti molli periarticolari, a possibili versamenti endoarticolari ed a particolare fissità della patologia nelle articolazioni colpite. Questo quadro sindromico colpisce prevalentemente le articolazioni del ginocchio e della caviglia.

***bi* da calore o urente**: caratterizzata dalla comparsa in seguito all'esposizione al calore e dalla sintomatologia articolare in cui i segni della flogosi sono tutti presenti, ma il *rubor* e *calor* sono particolare evidenti. Questa forma può essere anche l'evoluzione negativa delle tre precedenti che si manifesta come un'artrite acuta.

È interessante notare che secondo la medicina cinese la terapia di queste sindromi va correlata sia con la causa cosmopatogena scatenante che con i sintomi con cui il quadro clinico si manifesta.

Ad esempio in una forma da "umidità" e correlata sindrome *bi* "fissa" occorre promuovere il metabolismo endogeno dell'umidità per prevenire l'attacco cosmopatogeno esogeno. Consensualmente occorre aumentare le difese tonificando quella che i cinesi chiamano *weiqi*, cioè il *qi* difensivo che impedisce all'umidità esogena di penetrare in eccesso nei

tessuti. Da ultimo si deve promuovere la circolazione dei *qi* ed il drenaggio dei liquidi per esercitare l'effetto antiedemigeno necessario a sboccare l'articolazione colpita.

Una seconda modalità di classificazione utilizza la teoria dei "Cinque Movimenti" che mette in relazione il trofismo-metabolismo dei tessuti con le funzioni dei cinque organi principali della medicina cinese (Cuore, Polmone, Rene, Fegato e Milza-Pancreas).

In questo caso si parla di:

***bi* cutaneo o del Polmone**: quando la sintomatologia riguarda soprattutto la pelle ed è in relazione con le funzioni polmonari di protezione esterna del corpo e di "respirazione" cutanea. Alcune forme di lupus e di psoriasi possono rientrare tra questi quadri sindromici.

***bi* della carne o di Milza-Pancreas**: quando è colpito il sottocute, ma anche i tessuti connettivi ed interstiziali, cioè i tessuti di sostegno e collegamento e contemporaneamente i tessuti muscolari in particolare per quanto concerne il loro trofismo. Questo tipo di *bi* può essere associato a molte gonartrosi accompagnate da idrarto ed alle più comuni connettiviti.

***bi* dei vasi o del Cuore**: quando sono interessati i vasi, sia nel versante arterioso e venoso che nelle diramazioni capillari come accade in molte vasculiti e nel morbo di Raynaud.

***bi* delle ossa o del Rene**: quando è interessato soprattutto l'apparato scheletrico, come accade soprattutto nelle patologie degli anziani. L'osteoporosi, l'osteomalacia e molte patologie dolorose rachidee rientrano tra le bi ossee.

***bi* dei tendini o del Fegato**: quando è la funzione contrattile muscolare ad essere colpita e contestualmente tutti i tessuti inserzionali che sono il prolungamento dei muscoli ed il loro

collegamento con le ossa ed articolazioni. Molte fibromialgie e spondiloentesoartiti possono essere classificate tra le *bi* tendinee.

Mentre è abbastanza semplice per il medico di formazione occidentale razionalizzare la classificazione relativa all'attacco dei vari tessuti (ossa, cute, tendini, muscoli e "carne") è più difficile se non addirittura impossibile collegare questi tessuti agli organi corrispondenti in medicina cinese. Questo accade perché i cinesi descrivono le funzioni di questi organi diversamente da come accade in Occidente ed utilizzano dei criteri che, liberandosi dai vincoli anatomici degli organi stessi, sviluppano soprattutto il loro aspetto funzionale. Ad esempio l'organo Milza-pancreas è correlato alla "carne" perché il pancreas svolge un grande ruolo nella assimilazione dei nutrienti (succo pancreatico e funzione esocrina) e nella loro utilizzazione periferica (glucagone, insulina e funzione endocrina). Conseguentemente il metabolismo cellulare ed il trofismo delle cartilagini, degli interstizi, del sottocute e dei muscoli è garantito dalle funzioni di questo organo ed in caso di sua patologia i tessuti ad esso correlati sono scarsamenti nutriti e vanno incontro conseguentemente a fenomeni distrofici e flogistici.

Secondo la medicina cinese il pancreas svolge un ruolo importante anche nel metabolismo dei liquidi anche perché la pressione oncotica del sangue è assicurata dalle proteine e dagli zuccheri assorbiti anche grazie alla funzione digestiva del succo pancreatico.

È comprensibile dunque che in caso di disfunzione di quest'organo la sindrome *bi* sia caratterizzata da quello che i cinesi chiamano dismetabolismo dell'umidità che corrisponde poi agli edemi periarticolari ed ai versamenti articolari.

Non è certamente possibile spiegare in poche righe il complesso quadro delle sindromi *bi*, questo breve articolo vuole solo stimolare un dibattito ed una possibile

integrazione tra le conoscenze dei due sistemi medici occidentale e cinese.

Un ultimo aspetto della medicina cinese va sottolineato e riguarda le molteplici tecniche di terapia delle sindromi bi: agopuntura, massaggio cinese, ginnastica medica, farmacologia e dietetica.

Convegno AMAB

Bologna: sabato 8 settembre 2012 ore 14.30

Sede: Quartiere Fieristico, Piazza della Costituzione 5/C – Sala Melodia – Centro servizi, 1° Piano Blocco B

Nell'ambito del SANA <http://www.sana.it/convegni/detail/367> , si svolgerà un convegno organizzato e promosso dall'AMAB – Scuola Italo Cinese di Agopuntura dal titolo: "Agopuntura e Medicina occidentale: quale integrazione?"

Durante il convegno saranno illustrate le principali indicazioni terapeutiche dell'Agopuntura anche alla luce dell'Evidence Based Medicine e come l'Agopuntura possa essere integrata nei processi terapeutici della medicina occidentale in termini di appropriatezza, sicurezza, efficacia e risparmio di risorse economiche.

Relatori del convegno saranno i docenti dell'AMAB – Scuola Italo Cinese di Agopuntura.

Puoi scaricare qui il programma del Convegno