



FONDAZIONE IRCCS CA' GRANDA
OSPEDALE MAGGIORE POLICLINICO

Sistema Sanitario  Regione
Lombardia

UOC NEFROLOGIA E DIALISI PEDIATRICA
Direttore: Prof. Giovanni Montini



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE CLINICHE E DI COMUNITA'

NUTRIZIONE ED ALIMENTAZIONE NEL BAMBINO NEFROPATICO

Maria Rosa Grassi
Simona Salera

MILANO, 19 settembre 2015





FONDAZIONE IRCCS CA' GRANDA
OSPEDALE MAGGIORE POLICLINICO

Sistema Sanitario  Regione
Lombardia



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

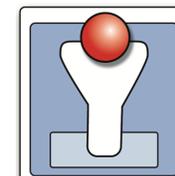
UOC NEFROLOGIA E DIALISI PEDIATRICA

Direttore: Prof. Giovanni Montini

I RENI... A TAVOLA!



A.B.N. - ONLUS



FONDAZIONE
La Nuova Speranza
onlus

Gli alimenti

L'ALIMENTAZIONE

E' molto importante nel trattamento delle malattie renali croniche.

BISOGNA SEGUIRE UNA DIETA!

Ma non preoccuparti!

Ti spiegheremo che non è difficile.

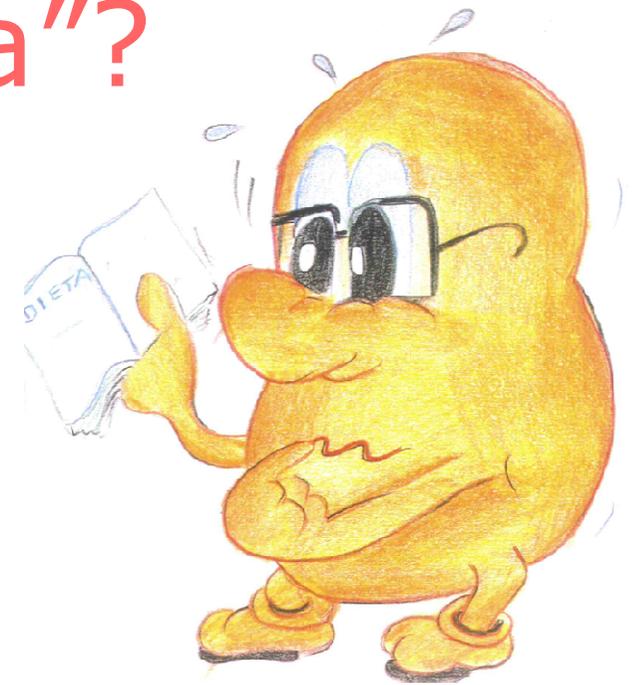


Cos'è la "Dieta"?

Insieme degli alimenti che tutti noi assumiamo abitualmente per nutrirci.

NON è un termine privativo ma deriva dal greco e significa "stile di vita".

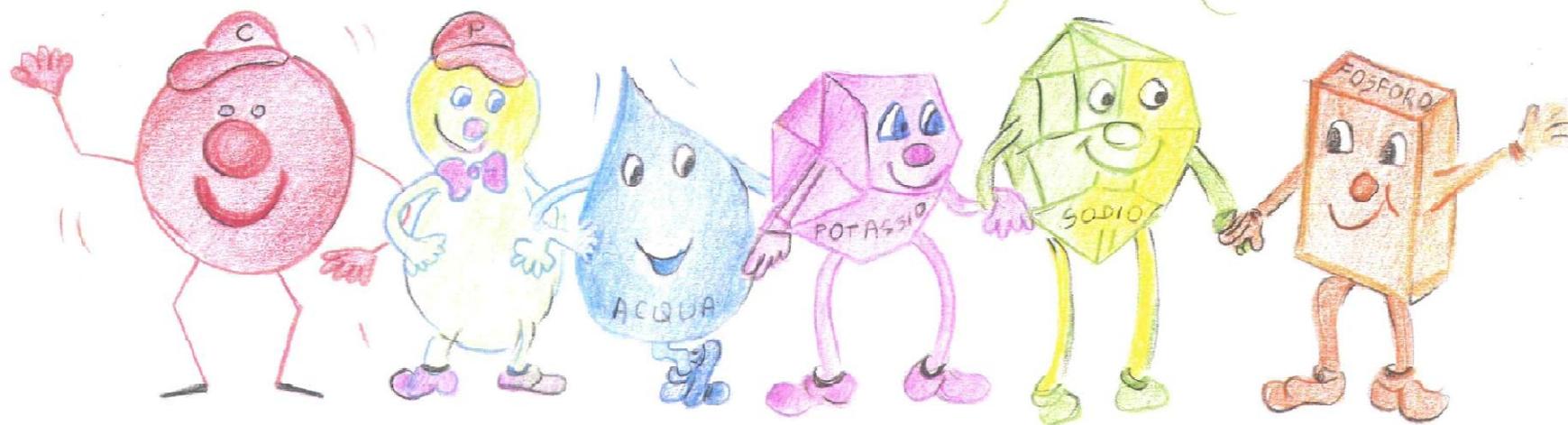
Essere a dieta vuol dire "alimentarsi correttamente" per soddisfare i bisogni fisiologici dell'organismo (sia di energia sia di nutrienti).



Perché la “dieta” nel bambino nefropatico?

- 1) per mantenere uno stato di nutrizione ottimale (accrescimento e composizione corporea entro i limiti di normalità);
- 2) per controllare la tossicità uremica, gli squilibri metabolici dell'IRC e la malnutrizione (per difetto e per eccesso);
- 3) per ridurre il rischio di complicanze in età adulta.

Il rene malato non riesce ad eliminare gli scarti degli alimenti, l'acqua ed i sali in eccesso.

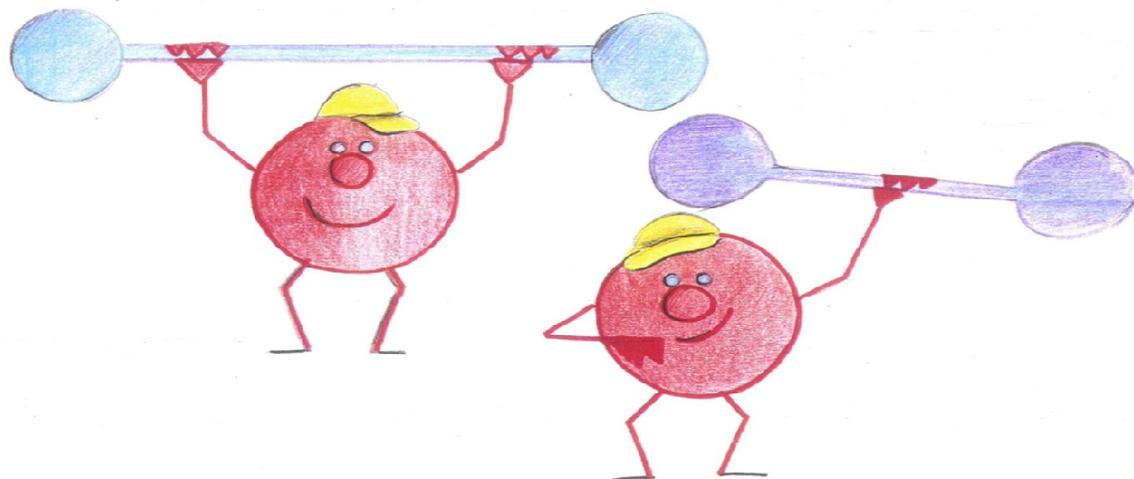


Sono SEI i componenti della dieta che, se non sono ben dosati, rappresentano un pericolo per il tuo organismo:

CALORIE, PROTEINE, LIQUIDI, SODIO, POTASSIO, FOSFORO.

Le calorie

Sono come la benzina per il motore della tua auto, cioè forniscono al tuo organismo l'energia necessaria per svolgere le normali funzioni vitali e per compiere il lavoro muscolare quotidiano.



OK! Oggi ce la faccio con un braccio solo!

Le calorie di cui hai bisogno ogni giorno ti vengono fornite dagli alimenti.

Se ne ingerisci in eccesso, il tuo organismo le accumula sottoforma di grasso.

Se ne ingerisci poche, il tuo organismo utilizzerà come combustibile le sue stesse proteine. In questo modo si perdono tessuti muscolari e si producono più urea e altre sostanze dannose che si accumulano nel sangue e nelle cellule.

E' importante perciò assumere un apporto giornaliero corretto di calorie.

Difficoltà...

...il bambino non ha fame...

**Nei bambini con insufficienza renale cronica
l'apporto calorico spontaneo diminuisce
con il peggioramento della funzionalità renale.**

Scarso appetito di origine multifattoriale:

- alterazione ormoni regolatori dell'appetito
 - stato infiammatorio cronico
- "fame" di acqua e non di cibo nei bambini con poliuria
 - sapore sgradevole di numerosi farmaci
- preferenza per il "salato" rispetto agli alimenti dolci ad elevata densità energetica

Per raggiungere un sufficiente apporto calorico,
si raccomanda di:

1. Assumere ad ogni pasto alimenti composti principalmente da **carboidrati** (pane, pasta, riso, biscotti, fette biscottate, polenta...); forniscono **poche proteine** e **molte calorie**

ad esempio:

100g di pasta condita con pomodoro ed un cucchiaino di olio =

440 Kcal circa – 12g di proteine circa

(50g di carne ai ferri = 50 Kcal circa – 12g di proteine circa)

Per raggiungere un sufficiente apporto calorico,
si raccomanda di:

2. Assumere in quantità libera alimenti composti da:

-**zuccheri** (ad esempio marmellata, miele e zucchero che devono essere presenti a colazione ed agli spuntini)

-**grassi** (olio extravergine, mais o burro che devono essere aggiunti su ogni piatto sia a pranzo che a cena).

Difficoltà...

...il bambino non mangia abbastanza...

Se l'apporto alimentare abituale spontaneo del bambino non raggiunge i fabbisogni,

MA SOPRATTUTTO

SE IL BAMBINO PRESENTA

UN RALLENTAMENTO DELLA CURVA DI CRESCITA,

**viene consigliato
l'utilizzo di supplementi nutrizionali.**

...ma attenzione!!!...

- l'incidenza di obesità è in aumento tra i bambini con IRC in parallelo all'andamento nella popolazione generale;
- sono più frequenti le complicanze tra bambini in dialisi o sottoposti a trapianto renale con BMI elevato o ridotto;
- esiste un'associazione tra obesità pretrapianto e ridotta sopravvivenza a lungo termine del rene trapiantato;
- prevenendo e trattando l'obesità nei bambini con IRC si riduce il rischio di alterazione dei grassi nel sangue.

l'apporto calorico deve sempre essere rapportato al BMI

K/DOQI Pediatric Clinical Practice Guidelines for Nutrition In Chronic Renal Failure
– AJKD, vol 53, n. 3, suppl 2 (march), 2009: S1-S123

Le proteine

Le proteine rappresentano i fili di cui sono costituiti i tessuti del corpo umano. Sono presenti in quasi tutti gli alimenti. E' necessario un apporto minimo e preciso giornaliero di proteine per poter rigenerare i tessuti che normalmente vanno incontro ad un continuo ricambio.



Il tuo organismo trasforma le proteine ingerite in UREA.

Se ingerisci troppe proteine il valore dell'urea nel sangue (AZOTEMIA) si alza perché il tuo rene non funziona bene e non riesce ad eliminarla adeguatamente.

La quantità precisa di proteine che puoi assumere dipende dalla tua funzione renale ed eventualmente dal tipo di dialisi che fai.

Perché la dieta controllata in proteine nel bambino nefropatico?

Per migliorare il controllo di:

- iperazotemia

- acidosi metabolica

- iperfosforemia e iperparatiroidismo

Perché la dieta controllata in proteine nel bambino nefropatico è difficile?

A partire dallo svezzamento, l'assunzione proteica abituale dei bambini è notevolmente superiore rispetto ai fabbisogni fisiologici:

apporto proteico rilevato nei bambini italiani a 12 mesi:

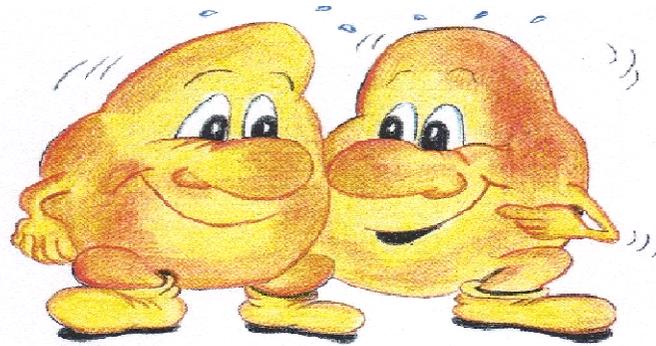
5.1g/kg/die (Rolland-Cachera 1999)

fabbisogno proteico a 12 mesi:

1g/kg/die (LARN, revisione 2014)

Cosa ci può
aiutare?

HELP!!



i prodotti aproteici!



- Sono prodotti destinati a fini medici speciali (Registro Nazionale del Ministero della Salute)
- Vengono realizzati a partire dall'amido di vari cereali (amido di mais, frumento, riso...)
- In Lombardia sono dispensati gratuitamente ai pazienti affetti da insufficienza renale cronica dall'ASL di competenza con certificato annuale rilasciato dal Centro di Riferimento. Non esiste normativa nazionale ma solo delibere delle singole regioni.
- **Quali sono?** ad esempio: pasta, pane, biscotti, wafers, fette biscottate, crackers, bevande, barrette energetiche, farina...



Facciamo un confronto:

VALORI PER 100g	PROTEINE (g)	LIPIDI (g)	KCALORIE	Na (mg)	K (mg)	P (mg)
Pasta di semola	10,8	1,4	353	4	192	189
Pasta aproteica	0,6	1,1	344	30	30	40
Biscotti frollini	7,2	13,8	429	223	110	85
Frollini aproteici	1	22	496	40	50	20
Fette biscottate	11,3	6	408	450	140	124
Fette biscottate aproteiche	1	7,5	390	170	67	48
Latte vaccino intero	3,3	3,6	64	50	150	93
Bevanda aproteica	0,3	3,5	70	30	30	10

Gli alimenti aproteici sono sempre anche a contenuto limitato di fosforo e potassio; spesso è ridotto anche il contenuto in sodio.

I valori riportati sono tratti dalle tabelle di composizione degli alimenti, INRAN aggiornamento 2000 e dalle etichette di alcuni prodotti.



ALTERNATIVE ALLA DIETA CON PRODOTTI APROTEICI

DIETA VEGETARIANA/VEGANA in cui parte o tutte le proteine di origine animale vengono sostituite da proteine di origine vegetali (attenzione all'iperpotassiemia!).



DIETA CON CHETOANALOGHI in cui la marcata riduzione dell'apporto proteico viene compensata con l'assunzione di aminoacidi, chetoacidi e idrossiacidi, facendo sì che l'urea (prodotta dalla degradazione proteica) diventi sostanza necessaria alla sintesi di aminoacidi.

Questo tipo di dieta non viene utilizzata in età pediatrica!!

I liquidi

L'acqua rappresenta oltre il 60% del peso del tuo corpo. Ciò significa che è contenuta in tutti i tessuti corporei ed è fondamentale per il funzionamento delle cellule.

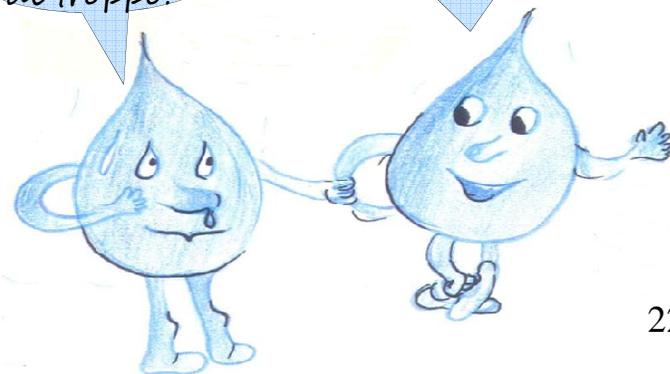
L'acqua non è presente solo nelle bevande ma è contenuta in percentuale variabile in tutti gli alimenti.

Normalmente l'acqua introdotta in eccesso si elimina attraverso il sudore, la respirazione e soprattutto le urine.

La quantità di liquidi che puoi introdurre, se hai problemi renali, dipende perciò da quanta pipì fai. Se ne fai poca potrai introdurre solo pochi liquidi; se ne fai tanta dovrai introdurre molti liquidi per mantenere il giusto bilancio di acqua nel tuo corpo.

Io sono
di troppo!

Non preoccuparti! Una
goccia in meno al giorno
leva il medico di turno!



Restrizione idrica

Quando si fa poca pipì bisogna stare attenti a quanti liquidi si introducono.

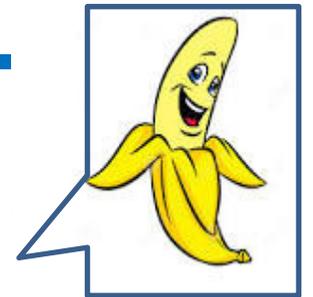
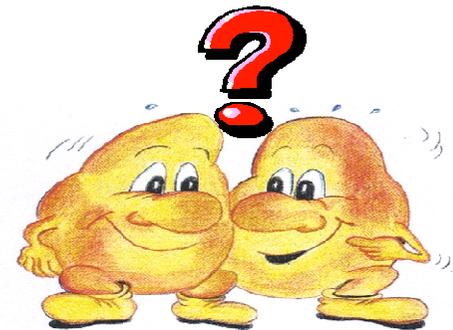
Nel conteggio dei liquidi assunti oltre all'acqua, al latte, al tè e ai succhi di frutta vanno considerati anche lo yogurt, il budino, i gelati, ghiaccioli.

La frutta e la verdura vanno consumate in porzioni ridotte, e quando la restrizione è molto marcata vanno evitate.



Restrizione idrica

Spesso vi è la convinzione che alcuni tipi di frutta contengano meno acqua di altri perché apparentemente più **“asciutti”**, ad esempio molte persone ritengono mela e banana molto più asciutte di pera o arancia, oppure considerano un budino un alimento **“solido”**.



Restrizione idrica nel paziente in dialisi



CONSIGLI PER EVITARE L'ECCESSIVA INTRODUZIONE DI LIQUIDI:

- Ridurre l'apporto di sodio
- Bere solo se si ha effettivamente sete e a piccoli sorsi
- Utilizzare bicchieri piccoli
- Succhiare un cubetto di ghiaccio
- Masticare chewing gum

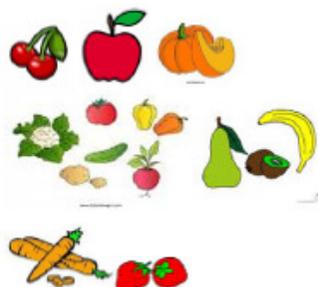


UN ERRORE FREQUENTE NEI PAZIENTI IN EMODIALISI E' LA
RIDUZIONE DELLA QUANTITA' DI ALIMENTI INTRODOTTI
AL FINE DI EVITARE
UN ECCESSIVO AUMENTO DI PESO INTERDIALITICO

IMPARIAMO A MISURARE QUANTA ACQUA C'E' NEGLI ALIMENTI



1 BICCHIERE DI CARTA = 100g di acqua



=



- 1 porzione di frutta e verdura 150g = acqua 135g = 1 bicchiere e mezzo



=



1 tazza di latte = 150ml = acqua 150g = 1 bicchiere e mezzo



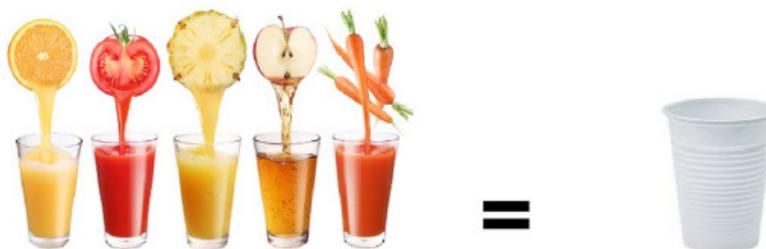
1 vasetto di yogurt da 125g = acqua 110g = 1 bicchiere



2 palline di gelato (70g) = acqua 50g = mezzo bicchiere

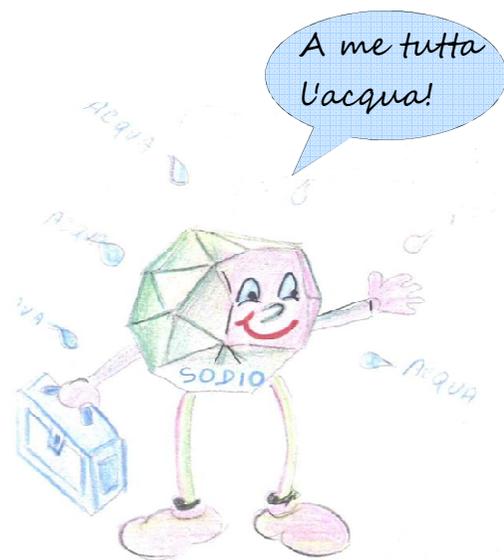


1 ghiacciolo (50g) = acqua 50g = mezzo bicchiere



1 bicchiere piccolo di succo di frutta, spremuta, bevande tipo coca cola = 100ml acqua

Il sodio



A me tutta l'acqua!

Il sodio si trova in quantità variabile negli alimenti ma è presente soprattutto nel sale da cucina. Anch'esso è un elemento importante per l'organismo ed il rene ne elimina l'eccesso.

La quantità di sodio che puoi assumere dipende dal tipo di malattia renale che hai e dalla fase di malattia in cui ti trovi.

Se fai poca pipì e quindi riesci ad eliminare poco sodio, ne potrai assumere poco. Infatti, più il cibo è salato più hai sete e bevi ed in questo caso i tuoi reni non sono in grado di smaltire i liquidi in eccesso.



Se invece fai tanta pipì, corri il rischio di perdere tanto sodio. In questo caso non solo dovrai bere molto, ma anche prendere tanto sale.

Di quanto sodio ha bisogno il nostro organismo?

LARN 2014	Assunzione adeguata (AI): grammi di Na	Massimi tollerabili di assunzione: grammi di Na
6m-1a	0,4	
1-3a	0,7	1
4-6a	0,9	1,2
7-10a	1,1	1,5
11°- adulti	1,5	2
anziani	1,1	1,5

Data la presenza di sale aggiunto in un'ampia gamma di prodotti alimentari di uso comune, un deficit di sodio è estremamente improbabile in individui sani.

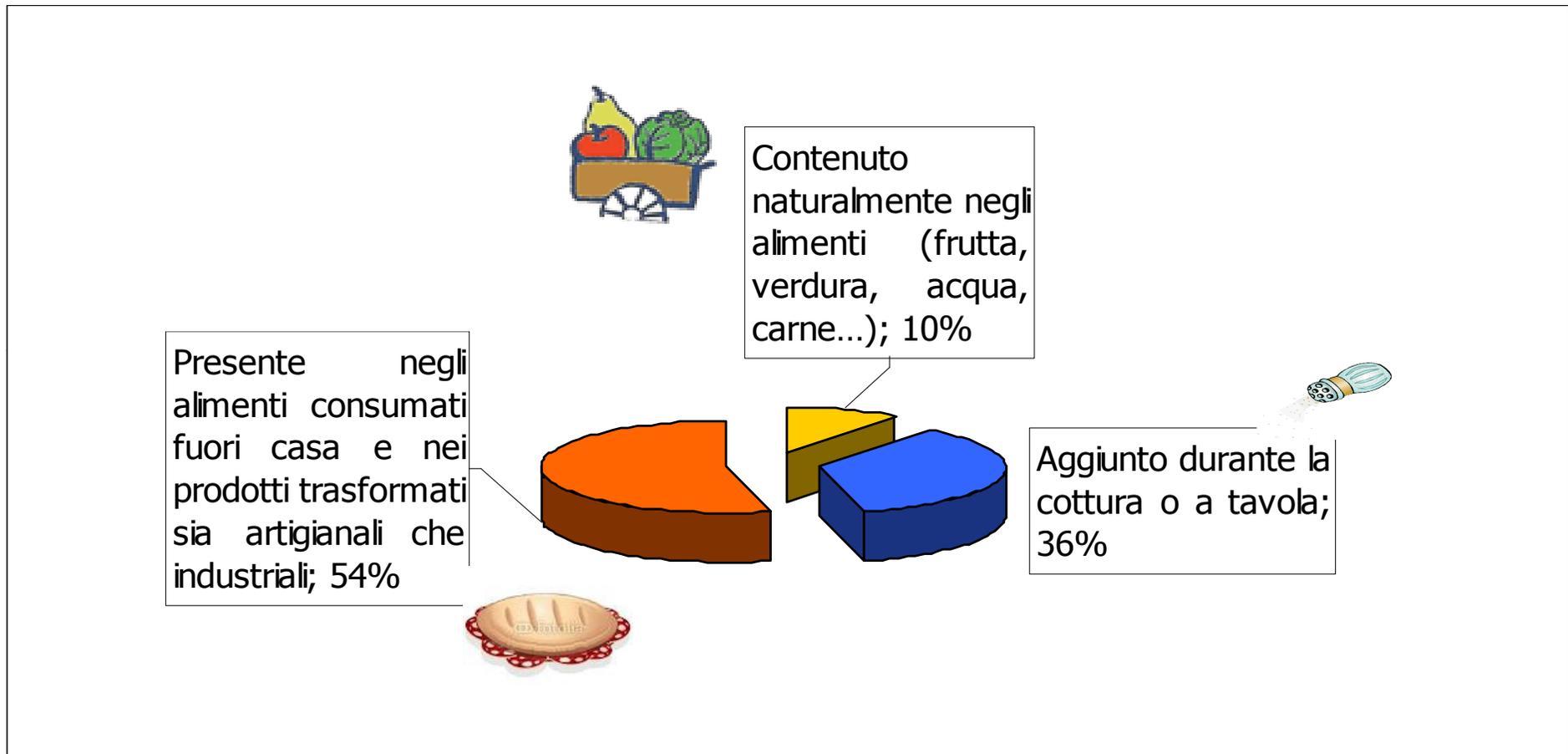
Quanto sodio assumiamo?

Progetto Minisal-GIRCSI (2013)	Maschi: grammi di Na	Femmine: grammi di Na
6-18°*	2,9 (pari a circa 7,4g di NaCl)	2,7 (pari a circa 6,7g di NaCl)
adulti**	4,2 (pari a circa 10,6g di NaCl)	3,4 (pari a circa 8,6g di NaCl)
ipertesi	4 (pari a circa 10g di NaCl)	3,1 (pari a circa 7,8g di NaCl)

*l'88% dei maschi e l'87% delle femmine hanno un consumo superiore all'assunzione adeguata indicata dai LARN

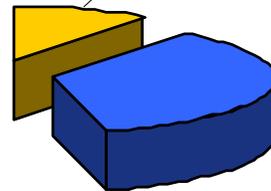
**solo il 5% degli uomini e il 15% delle donne ha un consumo in linea con le raccomandazioni OMS (NaCl <5g/die)

Principali fonti di sodio



Contenuto naturalmente negli alimenti (frutta, verdura, acqua, carne...); 10%

Presente negli alimenti consumati fuori casa e nei prodotti trasformati sia artigianali che industriali; 54%



Aggiunto durante la cottura o a tavola; 36%

Fonti nascoste di sodio

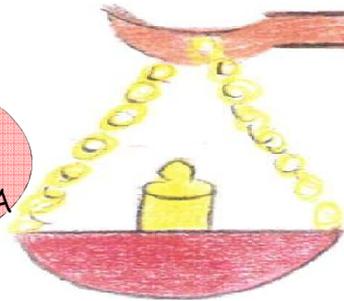
	PORZIONE	SODIO mg
Pane	un panino	150
Pane toscano	due fette	tracce
Grissini	25g (5-6 grissini)	220
Grissini iposodici	25g (5-6 grissini)	5
Crackers salati	25g (4 crackers)	220
Crackers non salati in superficie	25g (4 crackers)	180
Fette biscottate	15g (2 fette)	70
Fette biscottate iposodiche	15g (2 fette)	3
Maionese	un cucchiaino	70
Ketchup	un cucchiaino	160
Senape	un cucchiaino	410
Salsa di soia	un cucchiaino	340
Dado da brodo	un quarto di dado	500
Olive da tavola conservate	5 olive	460

Sodio nei pasti fuori casa

	PORZIONE	SODIO mg
PIZZA MARGHERITA	n°1 (300g circa)	1800
FRANCESINO CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, PARMIGIANO	pane 80g, prosciutto crudo 50g, parmigiano 25g, rucola q.b.	1670
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E SOTTILETTA	pancarré due fette, prosciutto cotto 40g, una sottiletta	795
FRANCESINO ALLE VERDURE	pane 80g, verdure grigliate a piacere, olio q.b.	250
PANE BURRO E MARMELLATA	pancarré due fette, burro 10g, marmellata 25g	240

Il potassio

CIOCOLATO .
FRUTTA - VERDURA



Il potassio si trova in tutte le cellule e influenza l'attività muscolare. La potassiemia alta crea gravi disturbi al cuore.

Il fosforo

LATTE -
FORMAGGIO



Il fosforo è, con il calcio, tra i costituenti principali delle ossa. La fosforemia elevata può determinare problemi alle ossa, prurito e depositi all'interno dei vasi sanguigni.

Il rene malato non riesce ad eliminare l'eccesso di queste sostanze. E' importante perciò conoscere e dosare nella dieta gli alimenti che le contengono in maggior misura.

Il potassio

Il rischio di iperpotassemia è più frequente quando l'insufficienza renale cronica è più severa oppure in dialisi.

Per **ridurre** l'intake alimentare di potassio:

- *limitare* il consumo degli *alimenti ad elevato contenuto*;
- *lasciare a bagno le verdure* in acqua prima di consumarle;
- *utilizzare* metodi di cottura che prevedano un'iniziale *bollitura in acqua* (che ovviamente poi deve essere eliminata); evitare quindi cottura a vapore o in microonde.

Alimenti a maggior contenuto di potassio

- **FRUTTA**: albicocche, banane, kiwi, melone, datteri, castagne, frutta secca ed essiccata
- **VERDURA**: broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, finocchi, funghi, patate, radicchio, spinaci
- **LEGUMI**
- **CACAO, CIOCCOLATO**
- **KETCHUP**
- **BRODI VEGETALI**





Quanto potassio in verdura, legumi e frutta?



Verdura ad alto contenuto di potassio (> 320mg/100g di parte edibile):

- aglio
- broccoli
- carciofi
- catalogna
- cavolfiore
- cavoli di Bruxelles
- finocchi
- funghi freschi e secchi
- indivia
- patate e patate in fiocchi
- radicchio
- rucola
- spinaci

Legumi ad alto contenuto di potassio (> 320mg/100g di parte edibile):

- soia secca o trasformata (es. bistecca)



Verdura a medio contenuto di potassio (200-319mg/100g di parte edibile):

- barbabietole
- broccoletti di rapa
- cardi
- carote
- cavolo-cappuccio
- fagiolini
- lattuga
- peperoni
- pomodori
- rape
- ravanelli
- sedano
- zucca
- zucchine

Legumi a medio contenuto di potassio (200-319mg/100g di parte edibile):

- ceci bolliti
- fagioli bolliti e in scatola
- lenticchie bollite e in scatola
- fave fresche
- germogli di soia



Frutta ad alto contenuto di potassio (> 320mg/100g di parte edibile):

- albicocche
- avocado
- banane
- castagne
- datteri
- kiwi
- melone
- noce di cocco
- ribes
- tutta la frutta secca ed essiccata



Frutta a medio contenuto di potassio (190-319mg/100g di parte edibile):

- ananas
- anguria
- arance
- ciliegie
- fichi d'India
- fichi freschi
- lamponi
- mandarini
- mango
- mele cotogne
- melagrane
- more
- nespole
- pesche
- pompelmi
- prugne
- uva



Verdura a basso contenuto di potassio (<199mg/100g di parte edibile):

- asparagi
- biete
- cetrioli
- cicoria
- cipolle
- melanzane

Legumi a basso contenuto di potassio (<199mg/100g di parte edibile):

- ceci in scatola
- piselli freschi e in scatola



Frutta a basso contenuto di potassio (<189mg/100g di parte edibile):

- amarene
- clementine, mandaranci
- fragole
- litchi
- limoni
- kaki
- mele
- mirtilli
- papaia
- pere

 L'assunzione di potassio è relativa alle quantità di alimento ingerite:

-alimenti con **basso contenuto** e consumati in **quantità elevate** → **forti apportatori**;

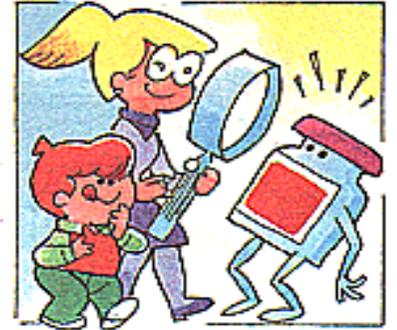
-alimenti con **elevato contenuto** e assunti in **minima quantità** → **minimo apporto**

- 100g di **anguria** = 280mg di potassio
porzione piccola 200g pari a 560mg di potassio
- 100g di **prezzemolo** = 670mg di potassio
se ne usano pochi grammi per insaporire i piatti per cui l'assunzione di potassio è insignificante.



Altre fonti alimentari di potassio

- IL POTASSIO PUO' ESSERE UTILIZZATO COME CONSERVANTE NEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI
LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE!



- I SALI IPOSONICI SONO SALI DI POTASSIO!!!!

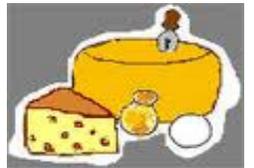
Il fosforo

Il contenuto di fosforo negli alimenti è correlato al loro contenuto proteico.

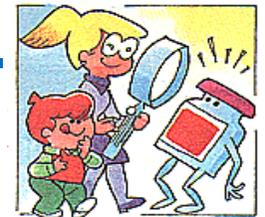
La riduzione delle proteine determina quindi sempre una riduzione dell'assunzione di fosforo.



Gli alimenti più ricchi e che devono essere limitati sono: **latte e derivati, uova, carne, pesce, salumi.**



Il fosforo può essere utilizzato come **conservante** nei prodotti preconfezionati (lettura delle etichette).



Il fosforo nel lattante

Per un miglior controllo dell'iperfosforemia nel lattante:



- ✓ utilizzo della formula con migliore rapporto proteine/fosforo;
- ✓ eventuale utilizzo di formule specifiche per il lattante con IRC (a contenuto controllato in proteine, fosforo e potassio);
- ✓ introduzione del latte vaccino (più ricco in proteine e fosfati) dopo i 18 - 36 mesi di vita.



Confronto fra i nutrienti dei vari tipi di LATTE



X 100ml	Proteine g	kcalorie	Na mg	K mg	P mg
Latte adattato tipo 1	1,2	67	25	77	23
Latte adattato tipo 2	1,3	67	26	71	38
Latte di crescita	1,6	65	34	100	59
Latte vaccino intero	3,3	64	50	150	93
Alimento bilanciato e completo x bambini > 1 anno	2,8	101	60	110	53

Attenzione!

E' fondamentale, accanto alla scelta del tipo di alimento da consumare, la regolare e corretta assunzione dei **farmaci chelanti il fosforo**, che devono essere assunti sempre durante o immediatamente dopo i pasti.



Il fosforo in dialisi

Per mantenere un basso apporto alimentare di fosforo:

*selezionare le fonti proteiche con relativamente basso apporto in fosforo:

- **carne e pesce:** media di 11mg di fosforo per 1g di proteine
- **uova, latticini, legumi:** media di 20mg di fosforo per 1g di proteine

*tenere conto della biodisponibilità del fosforo:

- alimenti di origine animale: > 70%
- alimenti di origine vegetale: 50%

Il fosforo in emodialisi



PER I PAZIENTI IN EMODIALISI:

- i pasti assunti durante la seduta emodialitica influenzano i valori di fosforemia **così come** i pasti assunti in altri momenti della giornata;
- i chelanti del fosforo vanno assunti anche durante il consumo del pasto durante la dialisi o durante il pasto fuori casa.

CONCLUSIONE

In conclusione, avrai capito quanto è importante la dieta per mantenerti in buone condizioni ed evitare sgradevoli complicazioni.

Il medico e il dietista ti consiglieranno quali alimenti evitare e quali potrai mangiare liberamente; spiegheranno inoltre ai tuoi genitori come realizzare una dieta adatta a te, anche con l'aiuto di tante ricette appetitose.

Non esitare a far sapere al dietista quali sono i tuoi cibi preferiti così da permettergli di consigliarti il miglior menù compatibile con i tuoi problemi.

**Ricordati infine che il peggior danno che puoi farti è
„non mangiare“!**

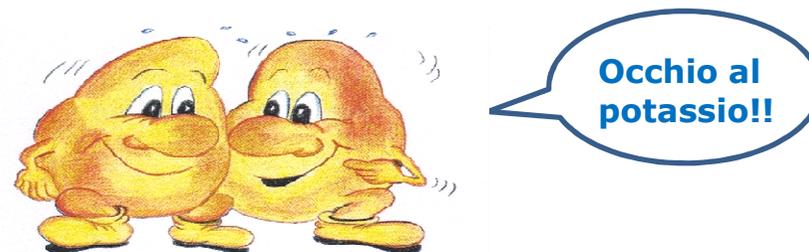
Cosa posso mangiare LIBERAMENTE?

- Marmellata
- Miele
- Zucchero
- Olio di oliva extravergine, olio monoseme (mais, soia, girasole,...)
- Burro o margarina



- Spezie, aromi (tipo rosmarino, prezzemolo, alloro, aglio, ...)
- Zafferano
- Aceto, succo di limone
- Maizena (amido di mais), amido di frumento
- Ghiaccioli e granite
- Sorbetti alla frutta (leggere l'etichetta o chiedere al produttore)
- Gomme da masticare, caramelle
- Prodotti a proteici

- Frutta, verdura, succhi di frutta





....per finire...



Non esiste una dieta "speciale" standard per tutti ...

MA:

I'ESPERIENZA del dietista

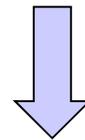
+

la COLLABORAZIONE dei pazienti e delle loro famiglie



CONCORRONO AL

MANTENIMENTO DI UN BUONO STATO NUTRIZIONALE



- ✓ Migliore accrescimento;
- ✓ Minore stress e frustrazione per le famiglie;
- ✓ Migliore qualità di vita.

DONA IL TUO 5 X MILLE, un atto di generosità senza nessun costo: in sede di compilazione della dichiarazione dei redditi, puoi scegliere di destinare il 5 per 1000 della tua imposta sul reddito a queste Associazioni indicando il relativo codice fiscale e firmando per l'opzione ONLUS.



Associazione per il Bambino Nefropatico ABN-ONLUS –

Via Commenda, 16 - 20122 Milano

Tel 025450337 - www.abn.it

CODICE FISCALE 80136970151



Fondazione La Nuova Speranza onlus

Via Dei Martiri, 3 – 20017 Rho (MI)

tel 3393393500 - www.lanuovasperanza.org

CODICE FISCALE 97403800150