



Torino, 23 marzo 2018 - Tornare in cucina dopo un tumore a organi come esofago, stomaco, pancreas si può. È il messaggio proveniente dal primo percorso di gestione dell'alimentazione per pazienti con neoplasie del tratto gastroenterico. Il target sono gruppi di pazienti delle Oncologie della Città della Salute di Torino e dell'ospedale Mauriziano.

Il progetto, articolato in una fase teorica in aula e in una fase pratica in cucina, si propone di dare informazioni e fare formazione per un corretto approccio all'alimentazione di questi pazienti che, a causa del tipo di neoplasie di cui sono affetti, sono particolarmente sensibili a sviluppare complicazioni di tipo dietologico e nutrizionale.

Oltre quindi a fornire informazioni sui cibi da privilegiare e su quelli da evitare oppure sui più idonei processi di preparazione e conservazione degli alimenti, il corso elargisce consigli e suggerimenti su come assecondare i problemi che possono insorgere dopo interventi chirurgici, anche piuttosto invasivi, o trattamenti chemio/radioterapici.

È stato perciò redatto un opuscolo di consigli nutrizionali e ricette dal titolo "E adesso cosa mangio?", per affrontare lo scarso appetito o la sazietà precoce, nausea o vomito, diarrea o stipsi, la disgeusia, il senso di spossatezza, il malassorbimento, etc., tutti problemi che possono accompagnare le varie fasi di cura.

Nei corsi di cucina, seguiti agli incontri pratici, si mettono in pratica le raccomandazioni nutrizionali con ricette salutari, ma soprattutto sfiziose, capaci di restituire appetito e gusto per il cibo.

I corsi di cucina sono organizzati dalla Dietologia (dottori Etta Finocchiaro - Durelli) e dall'Oncologia Medica I (dottoresse Maria Antonietta Satolli – Rosella Spadi) delle Molinette e dalla Dietologia Mauriziano (dottoressa Anna Demagistris) e dall'Oncologia Mauriziano (dottoressa Elisa Sperti) e tenuti da Cristina Cuscunà, referente dell'Associazione L'Ordine dell'Universo, che da anni si occupa di cucina per la prevenzione e la salute. Li ospita la scuola di cucina Let's Cook di Via Alfieri 6 a Torino,

che si è dimostrata molto sensibile a queste particolari tematiche culinarie.

“Per la prima volta il progetto pilota affronta con pazienti con neoplasie del tratto gastroenterico il tema di un corretto stile di vita e di una corretta alimentazione - afferma Oscar Bertetto, direttore della Rete Oncologica Piemonte/Valle d’Aosta - Si tratta della prima tappa di un percorso virtuoso per i pazienti e le loro famiglie”.