

Alimentazione oncologica: nasce il progetto “FBO sempre con te”

Redazione | 4 Novembre 2020 | Comunicazione e prevenzione

Nessun banner disponibile

In un momento di recrudescenza della pandemia da Covid-19 non ci si può tuttavia dimenticare delle altre patologie. I malati di tumore, nonostante le limitazioni e i lockdown continuano a recarsi presso gli ambulatori per effettuare controlli e terapie.



Proprio pensando ai pazienti oncologici nasce “FBO sempre con te” un progetto realizzato dalla Fondazione TERA grazie al sostegno e al contributo del Consorzio Tutela Taleggio.

Un’iniziativa che mette insieme le competenze cliniche di oncologi e nutrizionisti e la creatività di chef, stellati e non, di tutta Italia per la creazione di ricette “prêt-à-porter” semplici, salutari, bilanciate ma anche buone. Veloci da preparare nella cucina di casa e comode da portate con sé durante i day hospital terapeutici o di controllo, le ricette di “FBO sempre con te” permetteranno ai malati oncologici di evitare digiuni non programmati dannosi per la salute e allo stesso tempo di evitare il consumo di pasti presso bar e ristoranti che aumentano il rischio di esposizione al contagio da Covid19. Il tutto senza rinunciare al piacere di un piatto buono e gustoso.

La nutrizione gioca un ruolo importante in molti aspetti dello sviluppo e del trattamento dei tumori. Le buone pratiche nutrizionali possono aiutare i pazienti oncologici a mantenere o migliorare il peso in funzione dei trattamenti a cui sono sottoposti, offrendo un aiuto concreto nella gestione di alcuni sintomi e migliorando nel complesso la qualità della vita.

Inoltre, in questo momento di emergenza pandemica legata alla diffusione del Covid19, il problema dell'alimentazione nel paziente oncologico, soprattutto fuori casa, si complica perché l'individuo vede aumentato il rischio per la propria vita a causa della fragilità del suo sistema immunitario.

La Fondazione TERA, che da anni si occupa della qualità della vita del malato oncologico attraverso il suo programma FBO si è avvalsa per questo progetto del supporto e della collaborazione di Consorzio Tutela Taleggio, da sempre sensibile alla salute e al benessere dei propri consumatori.

La Dott.ssa Maria Cristina Petrella, Dirigente medico Oncologia Medica AOUC Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi e membro del Comitato Scientifico FBO spiega: “Stando alle attuali conoscenze, nei Paesi Occidentali, una percentuale intorno al 20–30% dei tumori potrebbe essere evitata grazie ad una dieta corretta, ma ricordiamo che la carcinogenesi è un processo multifattoriale ed è per questo che vanno analizzati anche fattori comportamentali, genetici, familiari, fattori espositivi (es fumo) e stili di vita. Un altro aspetto della nutrizione in oncologia riguarda i deficit nutrizionali e la perdita di peso che i pazienti subiscono in seguito ai trattamenti ed agli effetti collaterali. Rimane anche da considerare che l'emergenza sanitaria che stiamo vivendo ha notevolmente complicato le attese del paziente in ambulatori e day hospital portando spesso il paziente a digiunare. L'obiettivo di tale progetto è supportare una delle necessità del paziente oncologico come la nutrizione, proponendogli dei pasti che rispettano le raccomandazioni nutrizionali nel paziente oncologico”.

► 04/11/2020

Gaudenzio Vanolo, segretario generale di TERA spiega: “grazie alla sensibilità e al sostegno del Consorzio del Taleggio abbiamo dato vita alla landing page “FBO sempre con te” che sarà uno strumento semplice, facilmente fruibile e gratuito disponibile sulla pagina web www.fbosempreconte.org già a partire dai primi giorni di novembre. Un aiuto pratico per migliorare la qualità della vita dei pazienti in terapia e in follow up post terapeutico e delle loro famiglie. Informazioni più dettagliate e approfondite si possono trovare su www.fboweb.it, la banca dati sull'alimentazione del malato oncologico”.

Lorenzo Sangiovanni, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio dichiara: “Per noi è un piacere e uno stimolo sostenere Fondazione Tera nelle sue numerose attività legate al valore e all'importanza di un'alimentazione sana. Le azioni di Consorzio Tutela Taleggio nella direzione della qualità del prodotto si completano e allineano con un'iniziativa di questo genere che, in un periodo così complesso, volge un'attenzione particolare alla tutela di persone che vivono un periodo di fragilità”.

Federico Malinverno, Presidente delle Premiate Trattorie Italiane e chef del progetto “FBO sempre con te” racconta: “Siamo felici e onorati di far parte di questa iniziativa. FBO sempre con te sarà un vero e proprio ricettario di qualità in grado di aiutare il malato a vivere meglio e in maniera più sana. Le nostre ricette e le nostre tradizioni al servizio delle persone. Un progetto che col tempo verrà integrato e aggiornato con video ricette, spiegazioni, indicazioni nutrizionistiche e consigli utili”.

Paola Naggi, chef del ristorante Impero di Sizzano (No) e chef del progetto “FBO sempre con te” commenta: “Quando vengo coinvolta in una iniziativa a sostegno di qualcosa di tanto importante posso solo mettere a disposizione la mia esperienza sperando possa essere di aiuto per coloro che ne usufruiscono, a volte anche una ricetta semplice ma realizzata da sé o da chi ci sta vicino può avere un valore emozionale importante. Ricette pensate per chi ha bisogno di un supporto alimentare e nutritivo efficace e allo stesso tempo gustose e varie, in questo senso il continuo confronto con gli oncologi e i nutrizionisti di FBO e la loro costante supervisione sono stati fondamentali, stimolanti e istruttivi”.