

prima MONZA

A ROMA

Il binomio tra oncologia e alimentazione al centro di un meeting a cui ha preso parte anche Asst Brianza

All'incontro ha partecipato anche il primario della struttura di Oncologia Medica di ASST Brianza Salvatore Artale, sottolineando l'importanza di una corretta e sana alimentazione durante il periodo di cura



In Italia il tumore alla vescica si posiziona al 5° posto tra i più frequenti, per prevalenza, nella popolazione italiana, con un'incidenza di oltre 29mila casi nel 2022 e oltre 6mila decessi nel 2021. La complessa gestione del tumore alla vescica, nonostante gli ultimi progressi terapeutici, mostra come questa malattia rimanga aggressiva e molto difficile da curare. Oltre agli aspetti relativi alla sua cura, come per tutte le patologie oncologiche, è fondamentale una diagnosi tempestiva, seguita da un percorso di cura gestito da un team multidisciplinare formato da oncologi, urologi, esperti in nutrizione, farmacisti ospedalieri e psicologi.

Il binomio tra oncologia e alimentazione al centro di un meeting a cui ha preso parte anche Asst Brianza

Di tutto questo si è parlato nei giorni scorsi a Roma, in un meeting presso la Città del Gusto di Gambero Rosso Academy, a cui ha partecipato anche il primario della struttura di Oncologia Medica di ASST Brianza **Salvatore Artale**, sottolineando l'importanza di una corretta e sana alimentazione durante il periodo di cura.

“Il tumore alla vescica è il quinto tumore più diffuso in Italia, è al quarto posto tra i tumori più diffusi negli uomini e quattro volte più frequente nel sesso maschile rispetto al sesso femminile. È sempre più importante e quanto mai centrale nel percorso di cura dei pazienti oncologici, porre l'attenzione sui differenti aspetti che coinvolgono la vita degli individui, tra cui anche gli aspetti psicologici e nutrizionali. Il binomio tra oncologia e alimentazione è sempre più centrale nei percorsi terapeutici di cura, per aiutare i pazienti ad attenuare e/o prevenire gli effetti collaterali delle terapie mediche oncologiche (chemioterapia, immunoterapia, anticorpi monoclonali coniugati ecc.), migliorandone la qualità della vita e l'aderenza ai trattamenti” spiega il primario di Vimercate.

Artale allude a una vera e propria dieta personalizzata per i pazienti oncologici. Seguire una dieta su misura che comprenda regimi alimentari equilibrati, che bilanci gli effetti benefici degli aumenti con gli effetti collaterali dei trattamenti e che tenga conto di alimenti gustosi, di facile reperibilità e lavorazione è un fattore importante e necessario per la salute del paziente.

Il ricettario di Artale

Salvatore Artale ha realizzato, a questo proposito, un opuscolo intitolato “Gli ingredienti della salute”, una sorta di ricettario il cui scopo è offrire al paziente una guida che possa aiutarlo a vivere al meglio il suo percorso di cura attraverso ricette di cucina semplici e consigli nutrizionali pensati e realizzati allo scopo di prevenire e/o di limitare gli effetti collaterali legati alle terapie oncologiche e migliorare la qualità di vita del paziente. Tutti i piatti descritti e i consigli nutrizionali presenti e pubblicati nell'opuscolo sono stati pensati e realizzati dal direttore dell'Oncologia Medica di Vimercate e dal suo team e da uno dei più giovani Chef con 2 stelle Michelin in Italia, **Domenico Stile**.