



I Percorsi Nutrizionali di Linfovita

**Responsabile Dr.ssa Caterina Stelitano - U.O.C Ematologia Grande Ospedale Metropolitano
Bianchi-Melacrino- Morelli di Reggio Calabria**

Progetto di Educazione Alimentare

Alimenta la tua salute: “Fa che il cibo sia la tua medicina”

A cura dei Biologi Nutrizionisti

Dr.ssa Valeria Laganà

Dr. Vincenzo Sofia

1 ° incontro

Giorno 12 gennaio 2019 a Reggio Calabria hanno preso il via i percorsi nutrizionali di Linfovita nell’ambito del Progetto: “Alimenta la tua salute. Fa che il cibo sia la tua medicina” nato da un’idea dei Biologi Nutrizionisti Dr.ssa Valeria Laganà e Dr. Vincenzo Sofia in collaborazione con la Dr.ssa Caterina Stelitano, ematologo e fondatrice dell’Associazione, fortemente attenta ed interessata alle problematiche nutrizionali avanzate dai pazienti.

Scopo del progetto è quello di fornire corrette informazioni nutrizionali, orientamento e linee guida ai malati di linfoma e a tutte le figure che si occupano della loro cura per assicurare loro un corretto approccio nutrizionale ed una scelta consapevole di tutti gli elementi nutritivi che hanno effetti positivi sull’iter patologico e terapeutico.

Il primo incontro dal titolo “*La nutrizione personalizzata quale diritto fondamentale del paziente oncoematologico*” ha focalizzato l’attenzione sul concetto di nutrizione sia sotto l’aspetto scientifico - terapeutico che legislativo.

I Biologi nutrizionisti, a tal proposito, hanno evidenziato come non è sufficiente alimentarsi introducendo semplicemente il cibo ma è importante conoscere come nutrirsi cioè selezionare e quantificare i micro e macronutrienti indispensabili ad un appropriato fabbisogno energetico, quest’ultimo necessario per un approccio migliore alle terapie.



o. n. l. u. s.

Si è evidenziata la stretta connessione esistente tra la corretta nutrizione e le patologie oncoematologiche richiamando la legislazione che sancisce e regola quali sono i diritti nutrizionali del paziente oncologico, quali sono le figure di riferimento deputate alla sua gestione nutrizionale e come esse debbano agire in sinergia con tutta l'equipe medica - paramedica che segue il malato.

L'incontro si è concluso con un'apericena intitolata "*Apericena della salute*" ideata dai nutrizionisti e strutturata con pietanze a base di Bergamotto agrume tipico del territorio dalle potenzialità salutari.

Hanno collaborato alla realizzazione delle pietanze dolci e salate il ristorante Windy Hill e la Pasticceria il Bergamotto attive sul territorio Reggino.