



#### COMUNICATO STAMPA

Nel contesto del **3° CONGRESSO INTERNAZIONALE TERAPIA ONCOLOGICA INTEGRATA**, che si terrà a Roma il 2 e 3 dicembre prossimi, l'Associazione Ricerca Terapie Oncologiche Integrate presenta un evento unico per il nostro Paese:

**il 1° workshop interattivo gratuito di "NUTRIZIONE IN ONCOLOGIA" che si svolgerà il 3 dicembre, presso l'Hotel Boscolo Exedra dalle ore 16 alle 19.**

*Obiettivi: prevenzione antitumorale, cucina per i pazienti oncologici fuori dai luoghi comuni alimentari*

In una situazione del tutto innovativa, oncologi ed esperti di nutrizione prepareranno un **MENU DELLA SALUTE PER I PAZIENTI ONCOLOGICI**, basato sulla cucina tradizionale italiana, ma non solo, perché forniranno "trucchi" e ricette per tutti, con l'obiettivo di fare prevenzione senza dimenticare il gusto.

L'evento sarà coordinato da **Sergio Grasso**, antropologo alimentare e food-writer, che eseguirà due menù funzionali a quattro mani con **Eran Ben-Arye** (direttore programma oncologico integrativo, Haifa – Israele), presidente della Società di Medicine complementari in Israele. La performance avrà luogo nello spazio "A tavola con lo Chef" dell'Hotel Exedra, in collegamento video audio/video con la sala conferenze.

La sessione è aperta a operatori sanitari, ma soprattutto ai pazienti e ai loro familiari e a chiunque abbia curiosità di saperne di più.

Il workshop sarà introdotto da **Massimo Bonucci**, presidente Artoi, e vedrà inoltre la partecipazione di **Franco Berrino** (direttore dell'Unità di Epidemiologia dell'Istituto Tumori di Milano), precursore e convinto sostenitore del ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori; di **Giuseppe Di Fedè** (direttore sanitario dell'Istituto di Medicina Biologica di Milano) e di **Dario Stefàno**, assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia.

**No all'improvvisazione in cucina.** Quando ci si mette ai fornelli per una persona ammalata di tumore è necessario mettere in atto una serie di misure concrete in termini di scelta del cibo, ma è altrettanto necessario puntare l'attenzione sulle cotture e sugli strumenti di cucina.

*Il malato oncologico spesso perde il gusto del mangiare per via delle terapie antitumorali: compito di chi gli sta intorno è riportare un senso di felicità e di benessere anche grazie alla tavola.*

In più è ormai noto il valore che determinati cibi hanno per il miglioramento del benessere complessivo del paziente e al contempo per il potenziamento dell'efficacia delle terapie.

*Una corretta nutrizione è in tutto e per tutto una terapia che deve accompagnare il malato nel suo percorso di cura.*

**Dalla Puglia con benessere.** A.R.T.O.I. ha scelto come partner dell'evento l'**Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia**, territorio i cui vigneti, uliveti e orti incontrano le indicazioni del WHO/OMS in merito alla ricchezza di antiossidanti cellulari e micronutrienti funzionali alla prevenzione oncologica. Una degustazione guidata di NEGROAMARO (il vino rosso italiano col maggior contenuto di resveratrolo) e di OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA (ricchissimi in composti fenolici, fitosteroli e tocoferolo) ribadirà che un'alimentazione sana, consapevole e autenticamente italiana è sempre ai vertici della qualità e della gratificazione organolettica.

**Ufficio Stampa: NEWMAN - Roma**

**Tel. 06.58330888 - 338.1823193 - [ufficiostampa@artoi.it](mailto:ufficiostampa@artoi.it) - [www.artoi.it](http://www.artoi.it)**

**Associazione Ricerca di Terapie Oncologiche Integrate**

**Sede legale: Via Panaro, 14-00199 Roma-[info@artoi.it](mailto:info@artoi.it)-[segreteria@artoi.it](mailto:segreteria@artoi.it)**