

Tumore allo stomaco, il 50% dei pazienti è malnutrito. La web serie Oncocook per insegnare la dieta corretta

Il grave calo ponderale incide negativamente su efficacia delle terapie, durata delle degenze ospedaliere, complicanze postoperatorie, costi sanitari e sopravvivenza

(Fonte: <https://www.corriere.it/> 8 ottobre 2025)



Il 50% dei pazienti colpiti da tumore dello stomaco è **malnutrito**, condizione che determina gravi conseguenze, come **ridotta tolleranza alle terapie, peggiore sopravvivenza, minore qualità di vita, ospedalizzazioni prolungate** e maggiori costi sanitari. Ciononostante, nella pratica clinica, la **malnutrizione è ancora sottostimata e sottodiagnosticata** e numerosi pazienti in Italia ricevono un supporto nutrizionale solo nelle fasi avanzate di malattia, con importanti differenze territoriali.

Per informare i pazienti sull'importanza di una dieta corretta, l'associazione «Vivere Senza Stomaco, Si Può ODV» promuove «OncoCook», **web serie che mette insieme gusto, scienza e testimonianza**, offrendo consigli pratici e suggerimenti alimentari che possono fare la differenza nella qualità della vita durante il percorso di cura. Quattro puntate in cui **si parla di alimentazione in modo semplice ma scientificamente fondato**, grazie alla collaborazione tra esperti di nutrizione oncologica, chef, pazienti e caregiver, che hanno deciso di condividere la loro esperienza.

«La web serie è focalizzata sull'importanza dell'alimentazione nella vita di un paziente che ha subito un intervento chirurgico allo stomaco per il trattamento di un tumore - afferma Claudia

Santangelo, presidente di Vivere Senza Stomaco, Si Può ODV -. Sono 4 cene che si svolgono in un ambiente intimo e familiare, in un appartamento, dove le persone, tra cui esperti, pazienti e caregiver, si siedono a tavola per discutere temi cruciali per la salute e il benessere post-operatorio. Oltre all'aspetto clinico, è fondamentale accompagnare il paziente in un **percorso di riadattamento sensoriale e gustativo**. Riscoprire il piacere del cibo, attraverso scelte alimentari personalizzate e modalità di assunzione adeguate, significa restituire valore all'esperienza alimentare e ridurre il rischio che il pasto venga percepito solo come un atto faticoso o privo di gratificazione. Non meno rilevante è la **dimensione relazionale: la tavola rappresenta un momento di condivisione e di normalità sociale**. Recuperare la convivialità, pur con le necessarie attenzioni dietetiche, contribuisce al benessere psicologico, rafforza le reti di supporto familiare e migliora la qualità della vita. I menù presentati intendono offrire ai pazienti e ai commensali la possibilità di sedersi a tavola potendo mangiare gli stessi cibi. Questo rappresenta un importante obiettivo».

La web serie «OncoCook», realizzata con il contributo non condizionante di Astellas, è disponibile sul [sito](#) e sul [canale YouTube](#) dell'associazione. Il padrone di casa è **Marco Bianchi**, presentatore e divulgatore scientifico. In ogni puntata è presente lo chef **Cesare Battisti**, noto per la sua cucina innovativa e salutare. Lo chef Battisti si è anche occupato, insieme ai nutrizionisti dell'associazione, della realizzazione delle **16 ricette** (4 in ogni puntata) gustate durante la web serie, che possono essere scaricate dal sito dell'associazione.

Nel 2024, in Italia, sono stati stimati **circa 14.100 nuovi casi di tumore dello stomaco, meno del 20% è individuato in fase iniziale**. Con la conseguenza che la sopravvivenza a 5 anni è pari soltanto al 32%. «Fra tutte le patologie oncologiche il carcinoma gastrico è il secondo, dopo quello del pancreas, per prevalenza di malnutrizione - spiega **Nicola Silvestris, segretario nazionale dell'Associazione Italiana di Oncologia Medica (Aiom)** -. Si stima che **circa il 10-20% dei pazienti oncologici possa morire per le conseguenze della malnutrizione**. Si tratta di una comorbidità frequente, che incide negativamente sull'efficacia delle terapie, sulla durata delle degenze ospedaliere, sui tassi di **complicanze postoperatorie, di riospedalizzazione** e, di conseguenza, sui costi sanitari, sulla sopravvivenza e sulla qualità di vita. Le [linee guida Aiom](#) su "Il supporto nutrizionale nel paziente in terapia attiva" offrono importanti indicazioni sul ruolo cruciale della nutrizione nell'intero percorso di cura e hanno l'obiettivo di **migliorare i risultati clinici, la qualità della vita dei pazienti e l'efficienza del sistema sanitario** attraverso l'implementazione di cure nutrizionali personalizzate e tempestive».

Oggi la [valutazione della composizione corporea non viene effettuata in modo sistematico in tutti i pazienti oncologici](#), in parte a causa della **carenza di strumenti adeguati e di personale specializzato** dedicato.

«Nelle Linee Guida Aiom viene specificato che lo **screening del rischio nutrizionale** dovrebbe essere eseguito al momento della diagnosi, ripetuto sistematicamente a ogni visita ambulatoriale

ed entro 48 ore dal ricovero in ospedale - continua Silvestris -. I pazienti a rischio nutrizionale dovrebbero poi essere indirizzati a una valutazione nutrizionale completa, che includa la valutazione della composizione corporea, e al supporto da parte di un servizio di nutrizione clinica o di personale medico con esperienza nel settore. *OncoCook* rappresenta uno strumento molto utile per sensibilizzare clinici e pazienti sul ruolo della dieta».

I 4 argomenti trattati nelle puntate della web serie sono: alimentazione e prevenzione, alimentazione e risposta alle terapie, psicologia e comunicazione, microbioma. «Il supporto nutrizionale e le modificazioni dietetiche aiutano a mantenere o recuperare lo stato nutrizionale attraverso l'incremento o la conservazione dell'apporto calorico e proteico - sottolinea **Francesca Pasqui, nutrizionista e docente di Scienze tecniche dietetiche applicate all'Università di Bologna** -. Molti pazienti arrivano alla diagnosi dopo un lungo periodo di sintomi addominali e di ridotta alimentazione che comporta perdita di peso a volte importante e malnutrizione, che **può compromettere il successo delle terapie**. L'intervento chirurgico può determinare un'ulteriore diminuzione del peso, che va ad aggiungersi a quella accumulata prima dell'operazione. Anche il **calo ponderale prima dell'inizio della chemioterapia** si associa a una peggiore tolleranza e a un aumento degli effetti collaterali, tali da comportare in alcuni casi la necessità di ridurre o sospendere le cure».

Dopo un intervento di gastrectomia, i bisogni nutrizionali e psicologici del paziente cambiano profondamente. «Il mangiare potrebbe creare difficoltà fisiche e psicologiche tanto da arrivare a ridurre le quantità di alimenti da assumere, senza considerare le conseguenze correlate alla malnutrizione - continua Francesca Pasqui -. Diventa pertanto indispensabile per il paziente essere seguito da un **team multidisciplinare**, che lavora insieme per il benessere del paziente. Importanti complicanze a lungo termine possono essere rappresentate da **anemia a causa della carenza di ferro**, da **mancanza di vitamina B12**, **osteoporosi** per il malassorbimento di vitamina D e **calcio e proliferazioni batteriche** a livello intestinale. L'alimentazione diventa una componente centrale del percorso riabilitativo: seguire un regime dietetico corretto e personalizzato consente di ottimizzare la risposta alle terapie, prevenire complicanze metaboliche e garantire un adeguato apporto energetico e proteico, indispensabile per il recupero funzionale».

«È un grande onore poter contribuire, attraverso il mio lavoro, a questo importante progetto - afferma lo chef **Battisti** -. La dieta svolge un ruolo fondamentale sia per la prevenzione oncologica che per sostenere i pazienti nel percorso di cura. L'obiettivo di *OncoCook* è fornire alle persone colpite dal tumore dello stomaco semplici consigli per scegliere gli alimenti giusti, senza rinunciare al gusto».

«Da tempo rivolgiamo alle Istituzioni la richiesta di **inserire gli alimenti a fini medici speciali nei Livelli Essenziali di Assistenza**, cioè nell'elenco delle cure garantite a tutti i cittadini - conclude **Claudia Santangelo** -: sono strumenti indispensabili per assicurare un apporto nutrizionale adeguato a chi non riesce a soddisfare il proprio fabbisogno calorico con la dieta

tradizionale. Ciononostante, l'accesso agli alimenti a fini medici speciali è ancora limitato con gravi disparità territoriali e, spesso, grava economicamente sui pazienti»