



Malati oncologici, quando salute e voglia di vivere passano dal cibo. Il progetto «minestrina free» che ridà dignità alla cucina ospedaliera



di Piera Genta

23 aprile 2026

«GustiAmo», lanciato dall'ASL CN2 riunisce con la «culinary medicine» clinica, università e chef. Tra cooking class anti disfagia (perdita del gusto) e piatti «ricostruiti»: «Il cibo è uno strumento terapeutico che cambia il quotidiano»

Negli ospedali sta cambiando il ruolo del cibo: da elemento accessorio a parte attiva del percorso di cura. **Gusto, percezione e relazione entrano nel trattamento.** È qui che prende forma quella che oggi viene definita **culinary medicine**: un approccio che tiene insieme ricerca scientifica e pratica quotidiana, provando a misurare anche ciò che finora è rimasto ai margini, **il piacere o il rifiuto del cibo durante la malattia.** Dentro questo cambio di paradigma si inserisce **«GustiAmo»**, il progetto dell'ASL CN2. Non una semplice iniziativa divulgativa, ma un lavoro strutturato che mette insieme l'**ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno**, la **Fondazione Ospedale Alba-Bra**, il mondo dell'università e chef di eccellenza.



La rivoluzione dell'ospedale «minestrina free»

Il primo appuntamento si è svolto a gennaio al **Food Lab di Pollenzo**; gli incontri sono già diventati tre, con un format pensato per piccoli gruppi di pazienti e di caregiver. Al centro ci sono le cooking class dedicate alla disfagia, una condizione che obbliga a modificare consistenze e texture del cibo. Qui intervengono gli chef **Luciano Tona** e **Dennis Panzeri**, con un approccio che evita la scorciatoia delle «pappette». Il lavoro è più complesso: trasformare piatti riconoscibili in preparazioni sicure, mantenendo sapore, struttura visiva e identità. **Un bollito, ad esempio, viene ricostruito** in consistenze modificate ma conserva i colori della carne e delle salse. La vista, prima ancora del gusto, orienta il rapporto con il cibo.

Verso la «pizza accessibile»

Nei prossimi incontri, in programma da maggio a fine anno, il progetto si allargherà ad altri linguaggi: entra un pizzaiolo per lavorare su **una versione accessibile della pizza**. Non si tratta di adattare una dieta, ma di riportare il paziente dentro una normalità possibile. Accanto alla parte pratica, GustiAmo apre anche un fronte di ricerca. Il **«GustiAmo Trial»** nasce per misurare **come cambiano le percezioni del**

gusto nelle donne con tumore al seno sottoposte a chemioterapia. La **disgeusia**, alterazione del gusto, è una delle conseguenze più diffuse e meno considerate delle terapie oncologiche, e incide direttamente sull'alimentazione e sulla qualità della vita.

Il «cibo terapeutico»

«Il cibo è l'unico strumento terapeutico che entra nella vita quotidiana più volte al giorno», spiega la dott.ssa **Cloè Dalla Costa**. Una linea che trova riscontro anche nelle scelte fatte all'**ospedale di Verduno**, dove la cucina è ormai «minestrina free»: un'impostazione che riflette il lavoro di **Luciano Tona** come consulente chef, e che punta a superare l'idea di **una ristorazione ospedaliera invisibile e depersonalizzata**. Parallelamente, a Torino, all'**ospedale San Camillo** - specializzato a Torino per Riabilitazione Neurologica e Ortopedica - ecco la recente apertura di una **cucina domotica** inserita nei percorsi di riabilitazione lavora sull'idea di restituire autonomia attraverso il gesto del cucinare. Strumenti adattati, spazi ripensati, attività pratiche che diventano parte del recupero. Il cibo esce dalla dimensione prescrittiva e torna a essere esperienza. Non cambia solo ciò che si mangia, ma il modo in cui lo si vive.

[Leggi l'articolo completo](#)

23 aprile 2026

© RIPRODUZIONE RISERVATA