Cosa mangiare con l'influenza

{pb-share}



{pb-buttons}

INDICE

Che cos'è l'influenza?

Sintomi, diagnosi e terapia dell'influenza

Alimentazione per influenza: linee guida generali

Cosa mangiare con l'influenza

Consigli per difendersi dall'influenza

Leggi anche

Che cos'è l'influenza?

L'influenza è una **condizione patologica acuta** di natura **virale** (virus influenzali A, B e C della famiglia Orthomyxovirus) che interessa le **vie respiratorie**. Si tratta di una malattia stagionale, più frequente **in inverno**, che si caratterizza per il rapido esordio (1-2 giorni di incubazione), l'**alta contagiosità** e la capacità di colpire indistintamente uomini e donne di tutte le età. La sua rapida diffusione, la possibilità di complicanze gravi per alcune persone, in particolare i bambini, gli anziani e chi soffre di malattie croniche, i costi di gestione e trattamento e quelli sociali (es. giorni lavorativi persi, minor produttività, etc.) rendono l'influenza un problema di notevole entità.

Sintomi, diagnosi e terapia dell'influenza

I principali segni e sintomi di questa fastidiosa malattia virale sono:

- febbre, spesso accompagnata da brividi
- debolezza e spossatezza, senso di malessere
- astenia
- dolori muscolari e articolari
- malditesta
- mal di gola
- tosse secca
- raffreddore (congestione nasale)

Generalmente l'influenza ha un decorso di **5-7 giorni**, trascorsi i quali tende a regredire spontaneamente. Per la sua diagnosi, di solito, è sufficiente una visita dal proprio medico curante che potrebbe prescrivere alcuni farmaci **analgesici** e/o **antipiretici**.

Alimentazione per influenza: linee guida generali

L'importante effetto svolto dalla dieta può fare la differenza, prima e durante, sull'incidenza, l'impatto e il decorso delle forme influenzali. Per proteggersi occorre soprattutto:

- 1. Aumentare il consumo di alimenti ricchi di **vitamine**, specialmente la C e la E. È bene sottolineare che la **vitamina C** è soggetta a degradazione per instabilità al calore e all'ossigeno, quindi frutta e verdura ricche di questa vitamina andrebbero conservate in luoghi chiusi, non esposti alla luce solare diretta e, una volta cominciate, vanno consumate subito (es. spremute o estratti freschi fatti e bevuti al momento). Per quanto riguarda la verdura, in particolare, bisogna prediligere la **cottura a vapore** poiché è l'unica in grado di conservare una buona quantità delle vitamine e dei sali minerali presenti nei vegetali freschi.
- 2. Consumare alimenti che contengono **minerali** come ferro, zinco e selenio. Nel Grana Padano DOP, per esempio, vi sono ottime quantità di **zinco e selenio**, minerali che svolgono una funzione **antiossidante** e **protettiva** dell'organismo.
- 3. Garantire una **corretta idratazione** quotidiana (almeno 2 L al giorno) per reintegrare i liquidi persi a causa della **sudorazione** data dalle alte temperature febbrili.
- 4. Introdurre la giusta quantità di calorie giornaliere per aiutare il sistema immunitario a fronteggiare meglio il virus. Per sapere **quante** calorie dovresti assumere ogni giorno scarica gratis <u>questo programma</u> di controllo del peso: riceverai via mail deliziosi menu della tradizione mediterranea equilibrati in macro e micronutrienti e costruiti ad hoc per la tua energia quotidiana, oltre che un programma di attività fisica mirata.

Cosa mangiare con l'influenza

- Frutta fresca, in particolare quella ricca di vitamina C come kiwi e agrumi (arance, pompelmi, mandarini, etc.), ma anche fragole.
- Verdura, da consumare preferibilmente cruda oppure cotta al vapore. Preferire soprattutto pomodori e peperoni crudi (più ricchi di vitamina C), broccoli, cavolfiore, cavolo cappuccio e tutte le brassicacee in generale, spinaci e rucola. Bisogna consumare almeno una porzione di verdura a pasto, cercando di variare spesso i colori. È possibile mangiare le verdure anche sotto forma di minestroni, passati o vellutate con aggiunta di pasta o riso o legumi oppure patate, da condire con un filo d'olio extravergine di oliva a crudo e una spolverata di Grana Padano DOP grattugiato (da usare anche al posto del sale). Questo formaggio, oltre al gustoso sapore, apporta buone proteine ad alto valore biologico con i 9 aminoacidi essenziali, tantissimo calcio, vitamine importanti come la A e quelle del gruppo B (B2 e B12), zinco e selenio.
- Frutta secca a guscio come **noci**, nocciole, mandorle e pistacchi, in quanto ricca di vitamine, minerali importanti come **zinco**, **magnesio** e **potassio** e **grassi "buoni** come gli Omega-3. La frutta secca può essere consumata al naturale (un pugnetto, 20-25 g circa), oppure può essere aggiunta alle insalatone o allo yogurt.
- Latte e derivati (yogurt, formaggi freschi e stagionati). Un'ottima abitudine è bere una tazza di latte a colazione oppure consumare un vasetto di yogurt a merenda. Un paio di volte a settimana, come secondo piatto al posto di carne o uova, si possono consumare 50-60 grammi di Grana Padano DOP, che è naturalmente privo di lattosio e può offrire tutti i buoni nutrienti del latte vaccino anche a chi ne è intollerante, soprattutto il calcio e le proteine nobili.
- Carne, **sia rossa che bianca**, scegliendo tra i tagli più magri e privata del grasso visibile. Il pollame va consumato preferibilmente senza la pelle.
- <u>Pesce</u>, sia fresco che surgelato, poiché **ricco di zinco** che aiuta a combattere le infezioni. Va consumato almeno tre volte a settimana, scegliendo preferibilmente quello azzurro (sardine, palamita, aringa, acciughe, sgombro, etc.) e il salmone per il maggior contenuto di Omega-3.
- Legumi come ceci, fagioli, fave, piselli, <u>lenticchie</u>, etc., che apportano molte proteine vegetali, vitamine, sali minerali come il
 ferro, <u>fibre</u> e hanno un basso indice glicemico. I legumi vanno mangiati almeno due volte a settimana, molto più spesso per chi non
 consuma prodotti animali. Per evitare o limitare il <u>meteorismo</u> è consigliabile consumarli passati.
- Cereali (pasta, pane, riso, farro, orzo, etc.) preferibilmente <u>integrali</u>, in quanto più ricchi di zinco, da consumare alternandoli a quelli raffinati (proporzione 50/50).

- Acqua, almeno 2 litri al giorno. Consigliate le bevande calde come tè, caffè americano, caffè d'orzo, tisane ed infusi
 preferibilmente non zuccherati, utili per idratarsi e riscaldarsi. Nelle ore serali è meglio bere il tè deteinato, il caffè decaffeinato o
 d'orzo.
- Spezie ed erbe aromatiche come pepe, curcuma, curry, paprika (dolce o piccante), cannella, zenzero, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, etc., in quanto ricche di antiossidanti che aiutano a rafforzare il sistema immunitario. Possono essere utilizzate a piacere, a seconda dei propri gusti personali e della propria tolleranza, per dare sapore a cibi dolci e salati e anche per sostituire il sale.

Consigli per difendersi dall'influenza

- I vaccini antinfluenzali sono il modo migliore per prevenire e combattere l'influenza, utili sia a noi e sia a chi ci sta intorno. È importantissimo sottolineare che l'influenza non può essere curata con gli antibiotici poiché questi farmaci non sono in grado di sconfiggere il virus. Gli antibiotici non devono essere utilizzati se non in presenza di infiammazioni provocate da batteri. Non insistere per assumerli in quanto potrebbero alzare l'antibiotico-resistenza dell'organismo: consultare sempre il proprio medico per una corretta diagnosi e terapia.
- Lavarsi spesso le mani per prevenire il contagio e limitare la diffusione di germi. Per lo stesso motivo può essere conveniente utilizzare stoviglie di plastica usa e getta.
- Evitare, quando possibile, i luoghi chiusi e affollati (centri commerciali, metropolitana, autobus, etc.) dove è più facile la propagazione del virus.
- Arieggiare frequentemente gli ambienti, far circolare l'aria è un buon metodo per impedire ai germi di proliferare.
- Dormire regolarmente (almeno **7 ore a notte**), poiché un fisico riposato ha anche un sistema immunitario più forte.
- L'aria troppo secca può provocare mal di gola e tosse. In casa utilizzare, se possibile, un umidificatore con sostanze balsamiche che facilitano la respirazione.

COLLABORAZIONE SCIENTIFICA

Dott.ssa Laura Iorio

medico specializzato in Scienze dell'Alimentazione.

AVVERTENZE

Tutte le raccomandazioni e i consigli presenti in questo articolo hanno esclusivamente scopo educativo ed informativo e si riferiscono al tema trattato in generale, pertanto, non possono essere considerati come consigli o prescrizioni adatte al singolo individuo, il cui quadro clinico e condizioni di salute possono richiedere un differente regime alimentare. Le informazioni, raccomandazioni e i consigli sopracitati non vogliono essere una prescrizione medica o dietetica, pertanto il lettore non deve, in alcun modo, considerarli come sostitutivi delle prescrizioni o dei consigli dispensati dal proprio medico curante.

Leggi anche

