



Rassegna stampa del 02-10-2025

DICONO DI NOI WEB	3
01/10/2025 - WWW.ANSA.IT	
Nelle Marche progetto nutrizione per rallentare malattia renale	3
01/10/2025 - WWW.ANCONATODAY.IT	
Un pane ipoproteico per donare speranza: il progetto "Fagioli ribelli" approda nelle Marche	6
01/10/2025 - WWW.VIVEREANCONA.IT	
Malattia Renale Cronica, ad Ancona arriva il pane ipoproteico per bambini e adulti con il progetto 'I Fagioli Ribelli' grazie ad AOUM e CNA	9
01/10/2025 - CAPOCRONACA.IT	
Il progetto "I Fagioli Ribelli" nelle Marche: pane ipoproteico per pazienti con malattia renale	12

Argomento: DICONO DI NOI WEB

Link originale: www.ansa.it/marche/notizie/2025/10/01/nelle-marche-progetto-nutrizione-per-rallentare-malattia-renal#...

ANSA.it  Menu Siti Internazionali  Accedi o Registrati **Abbonati**

Vespa contro la Flotilla,
insorge l'opposizioneTaylor Swift, conto alla
rovescia per l'album numero
12Meta userà le interazioni con
l'IA per personalizzare la
pubblicitàNei vigneti arriva Frasky, il
robot per l'agricoltura di
precisioneANSAcom
Eni-Cfs, oltre un miliardo di
dollari per l'acquisto di
energia

in collaborazione con: Eni

Temi caldi [Flotilla](#) [Gaza](#) [Sabaudia](#) [Paupisi](#) [Sinner](#)[Tecnologia](#) [ANSA Verified](#) [Motori](#)[Ae](#) / [Regione Marche](#)Naviga 

Nelle Marche progetto nutrizione per rallentare malattia renale

Sinergia Azienda Ancona e Cna con un forno per pane ipoproteico

↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Un pane ipoproteico per donare speranza a chi soffre di
Malattia renale cronica: il progetto "Fagioli Ribelli" approda
nelle Marche.

Si tratta di una collaborazione tra l'Azienda ospedaliero
universitaria (Aou) delle Marche e la Cna di Ancona per i pazienti,
bambini ed adulti, affetti da questa malattia, per il progetto
nazionale, con il Forno Taccalite che porta in città il pane
ipoproteico.

"In Italia, la Malattia Renale Cronica riguarda circa 150.000
persone - spiega il professor Andrea Ranghino, direttore di
Nefrologia, Dialisi e Trapianto Rene -.

ANCONA, 01 ottobre 2025, 10:51
Redazione ANSA

Condividi



...

Salute

Andrea Ranghino

Marina Taus ...

Argomento: DICONO DI NOI WEBLink originale: www.ansa.it/marche/notizie/2025/10/01/nelle-marche-progetto-nutrizione-per-rallentare-malattia-renal#...

Nelle Marche progetto nutrizione per rallentare malattia renale

Sinergia Azienda Ancona e Cna con un forno per pane ipoproteico

Un pane ipoproteico per donare speranza a chi soffre di Malattia renale cronica: il progetto "Fagioli Ribelli" approda nelle Marche. Si tratta di una collaborazione tra l'**Azienda ospedaliero universitaria** (Aou) delle Marche e la Cna di Ancona per i pazienti, bambini ed adulti, affetti da questa malattia, per il progetto nazionale, con il Forno Taccalite che porta in città il pane ipoproteico. "In Italia, la Malattia Renale Cronica riguarda circa 150.000 persone - spiega il professor Andrea Ranghino, direttore di Nefrologia, Dialisi e Trapianto Rene -. Per loro l'alimentazione è un tassello fondamentale della terapia e la possibilità di trovare un pane fresco 'su misura' rappresenta un sostegno concreto nella quotidianità. Questo progetto, assolutamente garantito, rappresenta l'opportunità di fornire ai nostri pazienti con malattia renale cronica, in aggiunta ai prodotti già presenti e funzionali, un'opportunità in più, consentendo loro di avere, a parità di controllo della malattia, una miglior qualità della vita".

Il progetto "Fagioli Ribelli, ideato da Bruno Damini, giornalista e scrittore e coordinato nella Regione Marche dal professor, Andrea Ranghino della Sod di Nefrologia, Dialisi e Trapianto rene e dalla Sod di Dietetica e Nutrizione Clinica diretta dalla professoressa

Marina Taus, dell'Aou delle Marche, nasce dall'esperienza maturata a Bologna con il panificatore Matteo Calzolari e oggi si estende nelle Marche grazie all'impegno della Cna di Ancona. A raccogliere la sfida è stato il Forno Taccalite, storico socio Cna Ancona, grazie alla sensibilità del panificatore Carlo Lamaro. Nel punto vendita di Torrette sarà disponibile, esclusivamente su prenotazione, un pane ipoproteico, studiato appositamente per rispondere alle esigenze nutrizionali di chi convive con la patologia. Il pane ipoproteico del Forno Taccalite sarà disponibile su prenotazione contattando il punto vendita di Collemarino.

"Un'unione vincente quella tra medicina e artigianato, in grado di lanciare sul mercato un prodotto speciale", osserva l'Aou delle Marche, che mette insieme impegno sociale e qualità artigianale, oltre alla sicurezza delle terapie nutrizionali condivise a livello multidisciplinare in seno all'Aou delle Marche nella prospettiva di rallentare il decorso della Malattia renale cronica.

"Nel trattamento multidisciplinare della Malattia Renale Cronica il counseling nutrizionale, a cura di tutto il personale dietistico e in particolare della dottoressa Milena Catani, - ricorda la professoressa Taus - è fondamentale affinché il paziente si senta accolto, si fidi e si affidi a un team di specialisti. L'obiettivo è affrontare al meglio il percorso terapeutico, al fine di rallentare la

progressione della malattia e migliorare la qualità di vita. In questa ottica la dieta rappresenta una vera e propria terapia che agisce in sinergia con le altre. Abbiamo notato che la palatabilità (gradevolezza al gusto, ndr.) è un aspetto molto importante che condiziona l'adesione al programma nutrizionale. Grazie al progetto "I Fagioli

Ribelli', avere a disposizione anche un pane artigianale fresco, gradevole al palato e sicuro da un punto di vista nutrizionale, perché ne conosciamo la composizione bromatologica in termini di proteine, grassi, carboidrati, sodio, fosforo e potassio, favorirà in modo significativo la compliance alla terapia nutrizionale".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

01/10/2025

ID_211

anconatoday.it

Argomento: DICONO DI NOI WEB

EAV: € 687

Utenti unici: 90.000

Link originale: www.anconatoday.it/salute/pane-ipoproteico-progetto-fagioli-ribelli-aoum-cna-ancona-malattia-renale-#...

Giovedì, 2 Ottobre 2025

Nuvoloso o molto nuvoloso

Citynews



Abbonati

Accedi



VIDEO DEL GIORNO

Silvetti dopo la rielezione di Acquaroli: "Nostro ruolo nella coalizione determinante, raddoppiati i voti rispetto a cinque anni fa" - VIDEO

SALUTE

Un pane ipoproteico per donare speranza: il progetto "Fagioli ribelli" approda nelle Marche

La collaborazione vincente tra l'Azienda ospedaliero univertitaria delle Marche e Cna Ancona per i pazienti, bambini ed adulti, affetti da malattia renale cronica

Redazione

01 ottobre 2025 10:25



Link originale: www.anconatoday.it/salute/pane-ipoproteico-progetto-fagioli-ribelli-aoum-cna-ancona-malattia-renale-#...

Un pane ipoproteico per donare speranza: il progetto "Fagioli ribelli" approda nelle Marche

La collaborazione vincente tra l'Azienda ospedaliero un iversitaria delle Marche e Cna Ancona per i pazienti, bambini ed adulti, affetti da malattia renale cronica

ANCONA - Malattia renale cronica, Ancona abbraccia il progetto nazionale 'I Fagioli Ribelli' grazie alla collaborazione tra l'**Azienda ospedaliero universitaria** delle Marche e Cna Ancona, oltre al forno Taccalite che porta in città il pane ipoproteico per bambini e adulti. Un'unione vincente quella tra medicina e artigianato, in grado di lanciare sul mercato un prodotto speciale. Anche il capoluogo delle Marche, dunque, entra nella rete nazionale dei panificatori Cna che hanno scelto di sostenere il progetto 'I Fagioli Ribelli', un'iniziativa che unisce impegno sociale e artigianato di qualità, ma al tempo stesso la sicurezza delle terapie nutrizionali condivise a livello multidisciplinare in seno all'AOU delle Marche per rallentare il decorso della patologia.

Il progetto, ideato da Bruno Damini, giornalista e scrittore e coordinato nella Regione Marche dal prof. Andrea Ranghino della Sod di Nefrologia, dialisi e trapianto rene e dalla Sod di Dietetica e nutrizione clinica diretta dalla professoressa Marina Taus, dell'**Azienda ospedaliero universitaria** delle Marche, nasce dall'esperienza maturata a Bologna con il panificatore Matteo Calzolari e oggi si estende nelle Marche grazie all'impegno della Cna di Ancona. A raccogliere

questa sfida è stato il forno Taccalite, storico socio Cna di Ancona, grazie alla sensibilità del panificatore Carlo Lamaro.

Nel punto vendita di Torrette sarà disponibile, esclusivamente su prenotazione, un pane ipoproteico, studiato appositamente per rispondere alle esigenze nutrizionali di chi convive con la patologia. Tassello fondamentale del progetto è la parte clinica: «In Italia, la Malattia Renale Cronica riguarda circa 150.000 persone - spiega il professor Andrea Ranghino, direttore di Nefrologia, dialisi e trapianto rene - e per loro l'alimentazione è un tassello fondamentale della terapia e la possibilità di trovare un pane fresco 'su misura' rappresenta un sostegno concreto nella quotidianità. Questo progetto, assolutamente garantito, rappresenta la possibilità di fornire ai nostri pazienti con malattia renale cronica, in aggiunta ai prodotti già presenti e funzionali, un'opportunità in più, consentendo loro di avere, a parità di controllo della malattia, una miglior qualità della vita».

C'è poi l'aspetto nutrizionale del progetto, altrettanto centrale: «Nel trattamento multidisciplinare della malattia renale cronica il counseling nutrizionale, a cura di tutto il personale dietistico e in particolare della dott.ssa Milena Catani, è fondamentale affinché il paziente si senta accolto, si fidi e si affidi a un team di specialisti. L'obiettivo è affrontare al meglio il percorso terapeutico, al

fine di rallentare la progressione della malattia e migliorare la qualità di vita». «In questa ottica - afferma la professoressa Marina Taus - la dieta rappresenta una vera e propria terapia che agisce in sinergia con le altre. Abbiamo notato che la palatabilità (gradevolezza al gusto, ndr.) è un aspetto molto importante che condiziona l'adesione al programma nutrizionale. Grazie al progetto 'I Fagioli Ribelli', avere a disposizione anche un pane artigianale fresco, gradevole al palato e sicuro da un punto di vista nutrizionale, perché ne conosciamo la composizione bromatologica in termini di proteine, grassi, carboidrati, sodio, fosforo e potassio, favorirà in modo significativo la compliance alla terapia nutrizionale».

Alla parte clinico-medica portata avanti dal team multidisciplinare dell'Aoum si aggiunge

quella artigianale, formando un connubio vincente. «L'adesione a questo progetto - sottolinea Andrea Cantori, segretario della CNA Agroalimentare di Ancona - non nasce da motivazioni economiche, ma da una scelta di responsabilità sociale. Vogliamo dimostrare che l'artigianato può fare la differenza nella vita delle persone, creando ponti tra panificatori, famiglie e istituzioni sanitarie. Nei prossimi giorni la Cna di Ancona presenterà l'iniziativa con una serie di degustazioni, per sensibilizzare cittadini e comunità sul tema e far conoscere il valore di questo pane speciale».

Il pane ipoproteico del forno Taccalite sarà disponibile solo su prenotazione contattando il punto vendita di Collemarino al numero 071 2181072 o via email a info@fornotaccalite.it . Per maggiori informazioni sul progetto: www.ifagioliribelli.it o www.an.cna.it.

Link originale: www.vivereancona.it/2025/10/02/malattia-renale-cronica-ad-ancona-arriva-il-pane-ipoproteico-per-bamb#...



UNIVPM

L'università
che ti dà spazio



vivere ancona

IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Top News

Ultima Ora

Progetto
Assistenza
oltre le aspettative

SERVIZIO
INFERMIERISTICO
A DOMICILIO SU
APPUNTAMENTO

ASSISTENZA SOCIALE E SANITARIA A 360°

SEI IN > VIVERE ANCONA > ATTUALITÀ

COMUNICATO STAMPA

Malattia Renale Cronica, ad Ancona arriva il pane ipoproteico per bambini e adulti con il progetto 'I Fagioli Ribelli' grazie ad AOUM e CNA

01.10.2025 - h 08:45

3' di lettura



Link originale: www.vivereancona.it/2025/10/02/malattia-renale-cronica-ad-ancona-arriva-il-pane-ipoproteico-per-bamb#...

Malattia Renale Cronica, ad Ancona arriva il pane ipoproteico per bambini e adulti con il progetto 'I Fagioli Ribelli' grazie ad AOUM e CNA

Malattia Renale Cronica, Ancona abbraccia il progetto nazionale 'I Fagioli Ribelli' grazie alla collaborazione tra l'**Azienda Ospedaliero Universitaria** delle Marche e CNA Ancona, oltre al Forno Taccalite che porta in città il pane ipoproteico per bambini e adulti.

Un'unione vincente quella tra medicina e artigianato, in grado di lanciare sul mercato un prodotto speciale. Anche il capoluogo delle Marche, dunque, entra nella rete nazionale dei panificatori CNA che hanno scelto di sostenere il progetto 'I Fagioli Ribelli', un'iniziativa che unisce impegno sociale e artigianato di qualità, ma al tempo stesso la sicurezza delle terapie nutrizionali condivise a livello multidisciplinare in seno all'AOU delle Marche per rallentare il decorso della patologia.

Il progetto - ideato da Bruno Damini, giornalista e scrittore e coordinato nella Regione Marche dal Prof. Andrea Ranghino della SOD di Nefrologia, Dialisi e Trapianto rene e dalla SOD di Dietetica e Nutrizione Clinica diretta dalla Prof.ssa Marina Taus, dell'**Azienda Ospedaliero Universitaria** delle Marche - nasce dall'esperienza maturata a Bologna con il panificatore Matteo Calzolari e oggi si estende nelle Marche grazie all'impegno della CNA di Ancona. A raccogliere questa sfida è stato il Forno Taccalite, storico socio CNA di Ancona, grazie alla sensibilità del panificatore Carlo Lamaro.

Nel punto vendita di Torrette sarà disponibile, esclusivamente su prenotazione, un pane ipoproteico, studiato appositamente per rispondere alle esigenze nutrizionali di chi convive con la patologia.

Tassello fondamentale del progetto è la parte clinica: "In Italia, la Malattia Renale Cronica riguarda circa 150.000 persone _ spiega il professor Andrea Ranghino, Direttore di Nefrologia, Dialisi e Trapianto Rene _ . Per loro l'alimentazione è un tassello fondamentale della terapia e la possibilità di trovare un pane fresco 'su misura' rappresenta un sostegno concreto nella quotidianità. Questo progetto, assolutamente garantito, rappresenta l'opportunità di fornire ai nostri pazienti con malattia renale cronica, in aggiunta ai prodotti già presenti e funzionali, un'opportunità in più, consentendo loro di avere, a parità di controllo della malattia, una miglior qualità della vita".

C'è poi l'aspetto nutrizionale del progetto, altrettanto centrale: "Nel trattamento multidisciplinare della Malattia Renale Cronica il counseling nutrizionale, a cura di tutto il personale dietistico e in particolare della dott.ssa Milena Catani, è fondamentale affinché il paziente si senta accolto, si fidi e si affidi a un team di specialisti. L'obiettivo è affrontare al meglio il percorso terapeutico, al fine di rallentare la progressione della malattia e migliorare la qualità di vita. In

questa ottica la dieta rappresenta una vera e propria terapia che agisce in sinergia con le altre _ afferma la prof.ssa Marina Taus _ . Abbiamo notato che la palatabilità (gradevolezza al gusto, ndr.) è un aspetto molto importante che condiziona l'adesione al programma nutrizionale. Grazie al progetto 'I Fagioli Ribelli', avere a disposizione anche un pane artigianale fresco, gradevole al palato e sicuro da un punto di vista nutrizionale, perché ne conosciamo la composizione bromatologica in termini di proteine, grassi, carboidrati, sodio, fosforo e potassio, favorirà in modo significativo la compliance alla terapia nutrizionale”.

Alla parte clinico-medica portata avanti dal team multidisciplinare di AOUM si aggiunge quella artigianale, formando un connubio vincente: “L'adesione a questo progetto non nasce da motivazioni economiche, ma da una scelta di responsabilità sociale - sottolinea Andrea Cantori, segretario della CNA

Agroalimentare di Ancona -. Vogliamo dimostrare che l'artigianato può fare la differenza nella vita delle persone, creando ponti tra panificatori, famiglie e istituzioni sanitarie. Nei prossimi giorni la CNA di Ancona presenterà l'iniziativa con una serie di degustazioni, per sensibilizzare cittadini e comunità sul tema e far conoscere il valore di questo pane speciale”.

Il pane ipoproteico del Forno Taccalite sarà disponibile solo su prenotazione contattando il punto vendita di Collemarino al numero 071/2181072 o via email a info@fornotaccalite.it.

Per maggiori informazioni sul progetto: www.ifagioliribelli.it o www.an.cna.it

Da Azienda Ospedaliero Universitaria delle Marche

Questo è un comunicato stampa pubblicato il 01-10-2025 alle 08:45 sul giornale del 02 ottobre 2025 - 23 letture

Link originale: capocronaca.it/marche/il-progetto-i-fagioli-ribelli-nelle-marche-pane-ipoproteico-per-pazienti-con-m#...

Il progetto “I Fagioli Ribelli” nelle Marche: pane ipoproteico per pazienti con malattia renale

Giorgia Clementi

Collaborazione tra Azienda Ospedaliero Universitaria delle Marche, CNA Ancona e Forno Taccalite La Malattia Renale Cronica colpisce circa 150 mila persone in Italia e, per loro, l'alimentazione rappresenta un tassello fondamentale della terapia. Ad Ancona arriva una nuova opportunità grazie al progetto nazionale “I Fagioli Ribelli”, che mette insieme medicina, artigianato e responsabilità sociale. Grazie alla collaborazione tra Azienda Ospedaliero Universitaria delle Marche (AOUM), CNA Ancona e lo storico Forno Taccalite, sarà disponibile un pane ipoproteico fresco, pensato per bambini e adulti con malattia renale cronica. Il progetto, ideato dal giornalista e scrittore Bruno Damini e già avviato a Bologna con il panificatore Matteo Calzolari, si estende ora nelle Marche grazie al coordinamento del prof. Andrea Ranghino (SOD Nefrologia, Dialisi e Trapianto Rene) e della prof.ssa Marina Taus (SOD Dietetica e Nutrizione Clinica). A raccogliere la sfida è stato il panificatore Carlo Lamaro del Forno Taccalite, socio CNA, che produrrà il pane ipoproteico su prenotazione nel punto vendita

di Collemarino. «L'alimentazione è parte integrante della terapia - spiega il prof. Ranghino -. Un pane su misura, fresco e sicuro, rappresenta un sostegno concreto nella quotidianità dei pazienti». La prof.ssa Taus aggiunge: «La palatabilità è fondamentale per favorire l'adesione alla dieta terapeutica. Sapere di poter contare su un pane gradevole al gusto e garantito dal punto di vista nutrizionale migliora la qualità di vita». Per Andrea Cantori, segretario CNA Agroalimentare Ancona, «aderire al progetto è una scelta di responsabilità sociale: vogliamo dimostrare che l'artigianato può fare la differenza nella vita delle persone, costruendo ponti tra panificatori, famiglie e sanità». Il pane ipoproteico del Forno Taccalite sarà disponibile solo su prenotazione contattando il punto vendita di Collemarino (071 2181072, info@fornotaccalite.it). Nei prossimi giorni CNA Ancona organizzerà degustazioni per sensibilizzare cittadini e comunità. L'articolo Il progetto “I Fagioli Ribelli” nelle Marche: pane ipoproteico per pazienti con malattia renale proviene da Capocronaca.