

Zeitschrift: Macolin : mensile della Scuola federale dello sport di Macolin e di Gioventù + Sport

Herausgeber: Scuola federale dello sport di Macolin

Band: 53 (1996)

Heft: 6

Artikel: Diete per bambini, adolescenti ed adulti che svolgono attività sportiva

Autor: Meniconi, Paola

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-999207>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

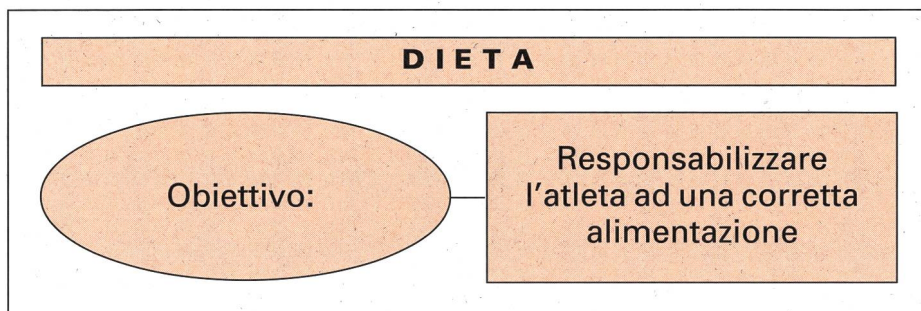
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Diete per bambini, adolescenti ed adulti che svolgono attività sportiva

di Paola Meniconi



Il termine «dieta» spesso viene associato ad una condizione di monotonia e costrizione, in realtà è bene tener presente che per dieta s'intende un regime alimentare SPECIFICO ED INDIVIDUALE dove gli alimenti sono presenti nelle giuste proporzioni per qualità e quantità, al fine di garantire un corretto apporto calorico-nutrizionale al nostro organismo.

Nell'ambito della prescrizione dietetica, alcuni fattori come la scelta degli alimenti e gusti dei cibi costituiscono il presupposto per un buon risultato.

L'alimentazione svolge un ruolo importante nella salvaguardia della salute ad ogni età in modo particolare per colui che pratica con regolarità uno sport; un errore dietetico può comportare un calo nel rendimento atletico.

L'obiettivo che ci proponiamo in questa sede è quello di responsabilizzare l'atleta ad una corretta alimentazione.

Elaborare una dieta secondo i criteri già esposti (età, sesso, condizione fisica e clinica, composizione corporea, discipline sportive, contesto ambientale e climatico ecc.) è un fatto puramente teorico, se all'atleta viene a mancare la consapevolezza che alla sua forma fisica e agonistica contribuisce anche l'alimentazione. In questo contesto è importante far proprie alcune norme generali di igiene e comportamento alimentare.

Dieci consigli per una sana alimentazione

1. Non mangiare troppo.

La moderazione è, insieme alla varietà la prima norma da rispettare in una sana alimentazione. Assumere quotidianamente soltanto le calorie che si è certi di smaltire con l'attività fisica impedisce all'organismo di andare in sovrappeso.

2. Mangiare con calma.

Consumare pasti in fretta, masticando poco e magari stando in piedi è sbagliato. Nuoce infatti alla digestione degli alimenti ostacolando l'assorbimento delle sostanze nutritive.

3. Mangiare poco e spesso.

Si tratta di una norma concepita per non sovraccaricare l'attività digestiva e cardiaca, che prevede un'equa ripartizione del cibo nei diversi momenti della giornata in modo che tra un pasto e l'altro non intercorra più di 5-6 ore.

4. Mangiare e bere con intelligenza.

Significa sforzarsi di valutare l'importanza delle diverse sostanze alimentari, assumendo di ognuna il quantitativo necessario all'organismo. Le bevande: è importante che siano consumate nell'arco della

giornata lontano dai pasti principali, per non diluire i succhi gastrici che perderebbero le loro capacità digestive. Bevande come caffè e alcol, se graditi possono essere consumati ma in opportune quantità.

5. Non abusare dei grassi.

L'abuso di grassi è responsabile di disturbi metabolici, cardiaci e circolatori. Per questo si consiglia di preferire grassi di origine vegetale (olio di oliva, olio di semi).

6. Non eccedere nel consumo di dolci.

Errore in cui spesso si incorre a causa della gola. Un'alimentazione troppo ricca di carboidrati, i quali determinano facilmente senso di sazietà, evita l'assunzione di altri alimenti essenziali per l'alimentazione.

7. Mangiare molta frutta e molta verdura.

Si tratta infatti di alimenti ricchi di vitamine, sali minerali e fibre. E' buona norma lavarli e pulirli con molta cura prima di consumarli, allo scopo di eliminare conservanti ed antiparassitari largamente usati in agricoltura.

8. Preparare e cucinare con cura i cibi.

Preferire condimenti a crudo poco ricchi di grassi e di sale. Aggiungere le erbe aromatiche e le spezie alle pietanze soltanto verso la fine della cottura, per evitare che cuocendo perdano aroma.

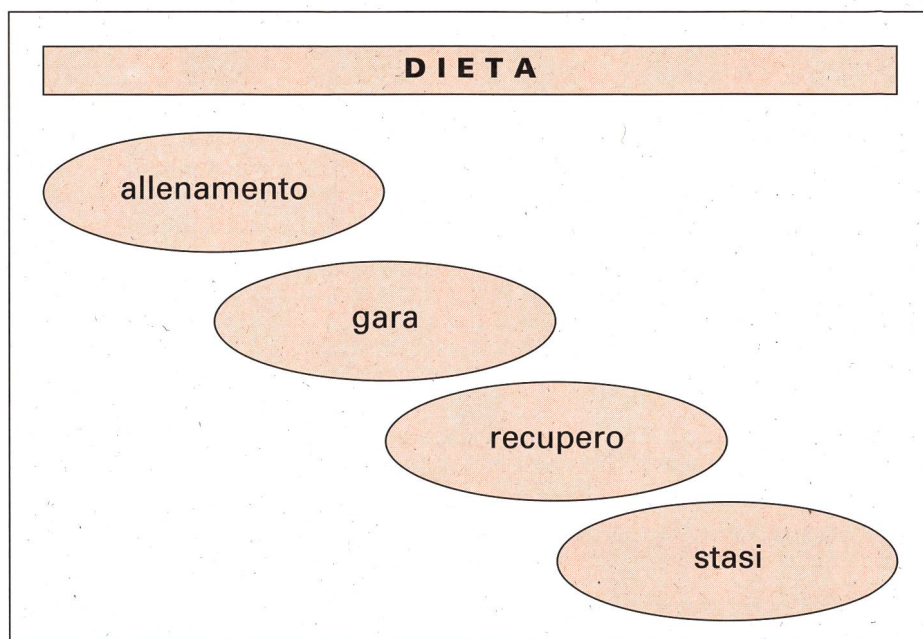
Regolare la fiamma in modo che il calore sia costantemente non eccessivo (certe sostanze nutritive si alterano a temperature elevate).

9. Mangiare cibi naturali e freschi.

Accordare la preferenza ai cibi naturali significa alimentarsi in modo sano.

10. Ridurre l'apporto di sale da cucina.

Con gli alimenti, possiamo già garantire al nostro organismo un giusto apporto di sodio. Il sale da cucina viene utilizzato per dare più gusto agli alimenti, il problema è che non bisogna eccederne in qualsiasi condizione.



La dieta quotidiana di uno sportivo deve brillare per la sua semplicità: latte, legumi e verdure, pasta o riso, pane, frutta fresca; carne e pesce (quattro volte alla settimana), alternati a formaggio fresco e a uova, zuccheri semplici (zucchero o miele, marmellata). I condimenti sono da usare a crudo (preferire olii di origine vegetale rispetto a grassi di origine animale).

Nelle diete, sono questi gli alimenti che riteniamo idonei per una corretta nutrizione, tenendo presente che sono cibi rappresentativi nella nostra tradizione. Non a caso, la «dieta mediterranea» per la sua varietà e qualità di alimenti viene considerata un modello alimentare. L'alimentazione dell'atleta deve adeguarsi alle necessità che il suo organi-

smo avverte nelle varie fasi dell'attività sportiva, che prevede quattro momenti particolari

allenamento - gara - recupero - stasi

Per chi pratica attività a livello agonistico-professionale, le quattro fasi sono accompagnate da relativi regimi alimentari di supporto, stabiliti in base all'impegno fisico. Mentre per i soggetti che svolgono una normale attività sportiva non agonistica, le fasi sono due: allenamento e stasi.

In genere le fasce di età interessate ad uno sport agonistico sono comprese tra i 18 e i 30 anni (adulti). Per quanto riguarda i bambini (6-12 anni) ed adolescenti (13-17 anni), una volta stabilito un regime alimentare individuale, il sostegno da parte delle famiglie e delle strutture sportive è determinante.

Come abbiamo potuto appurare, è un'impresa ardua proporre degli schemi dietetici standard visto la diversità delle caratteristiche ed esigenze degli atleti. Possiamo indicare uno schema alimentare che, se pur soggetto a cambiamenti per composizione bromatologica, può rappresentare un modello per qualità di alimenti.

ALLENAMENTO (pomeriggio) (70 Kg.; 170 cm)		3500 kCal	Proteine: 15% - Lipidi: 30% - Carboidrati: 55%
		Distribuzione dei pasti	5 pasti
DIETA TIPO:			
I^a Colazione	Latte	g. 300	Merenda (dopo allenamento)
	Pane	g. 100	
	Marmellata	g. 50	
	Frutta	g. 150	
	Burro	g. 15	
II^a Colazione	Zucchero	g. 15	Cena
	Succo di agrumi	g. 150	
	Fette biscottate	g. 30	
	Marmellata	g. 30	
Pranzo	Pasta	g. 100	A disposizione nell'arco della giornata:
	Carne	g. 200	
	Verdura	g. 250	
	Parmigiano	g. 10	
			Zucchero g. 20 Olio g. 45

ALLENAMENTO

(pomeriggio)
adolescente

2500 kCal

Proteine: 15% - Lipidi: 30% - Carboidrati: 55%

Distribuzione dei pasti

5 pasti

DIETA TIPO:

I^a Colazione

Latte	g. 300
Pane	g. 60
Marmellata	g. 30
Burro	g. 10
Zucchero	g. 15

Merenda

Latte	g. 150
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 15
Succo di frutta	g. 150

**II^a Colazione
Pranzo**

Frutta	g. 150
Pasta	g. 80
Carne	g. 50
Verdura	g. 200
Pane	g. 30
Parmigiano	g. 10

Cena

Pastina	g. 30
Uovo (n° 1)	g. 70
Verdura	g. 200
Pane	g. 80
Frutta	g. 200
Parmigiano	g. 5

Pranzo

Pasta	g. 100
Carne	g. 200
Verdura	g. 250
Parmigiano	g. 10

A disposizione nell'arco della giornata:

Zucchero	g. 20
Olio	g. 40
Burro	g. 10

L'atleta dovrà giungere al momento della gara con il massimo potenziale energetico, per questo, la sera prima dell'evento, consumerà un pasto estremamente digeribile ed assimilabile, per un totale di circa 1300 Kcal. Composto per esempio di:

Riso al burro	g. 100
Pesce	g. 150
Verdura in insalata	g. 100
Frutta	g. 200
Pane	g. 100
Burro	g. 20
Olio	g. 15

Nel giorno della competizione, ad una colazione che superi le 650 Kcal (succo di arancia, pane, latte e caffè, marmellata o miele, un uovo), seguirà un pranzo comprendente, per esempio:

Pasta al pomodoro	g. 150
Carne ai ferri	g. 150
Verdura cotta	g. 250
Formaggio	g. 50
Pane	g. 100
Frutta fresca	g. 200

Per un totale di circa 1530 Kcal.

Nel lasso del tempo che intercorre tra il pasto e la gara (3/4 ore), l'atleta consuma la cosiddetta razione di attesa (un bicchiere di succo di frutta zuccherato ogni ora, per un totale di non oltre 300 Kcal), allo scopo di equilibrare le variazioni della glicemia, frequenti soprattutto nei soggetti più emozionabili.

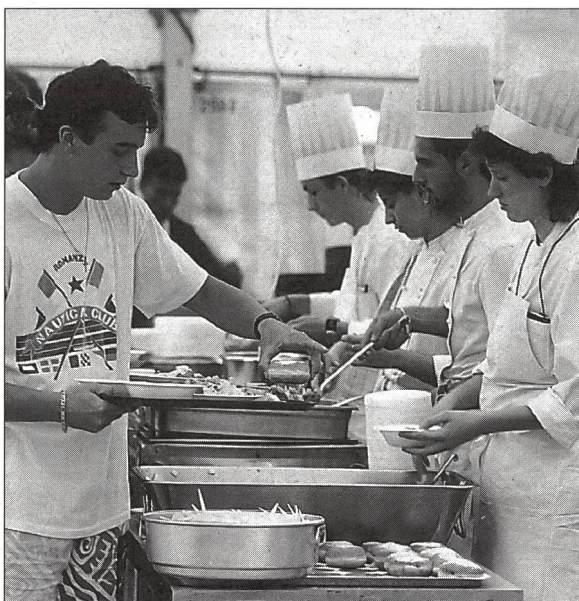
L'alimentazione dopo la competizione provvederà a ricostituire le riserve energetiche.

In una prima fase che dura 24 ore è importante una reidratazione e un'introduzione ridotta di proteine e grassi. I glucidi saranno introdotti sotto forma di carboidrati ad assorbimento lento.

Seconda fase detta di ricostituzione che dura 48 ore, necessita di un apporto protidico adeguato alla ricostituzione delle perdite.

In seguito a queste due fasi, cioè tre giorni dopo la gara, i bisogni e gli apporti torneranno quelli del periodo di allenamento, se è previsto.

La dieta prevista per il periodo di stasi deve avere finalità soggettive e deve essere studiata, assieme al comportamento igienico, alle abitudini alimentari dello sportivo, per non far modificare il peso, i rapporti tra massa magra e massa grassa, gli indici ematochimici. ■



Da: Lazio Atletica, quaderni tecnici.