

PreSa

prevenzione e salute

I consigli degli esperti sui comportamenti da seguire per tornare in forma dopo le ferie

Stress da lavoro: come ricaricare le batterie durante la pausa estiva

«Non lasciare cose in sospeso e stop a tentazioni a tavola»

Per milioni di italiani le vacanze sono alle porte, per altri forse non cominceranno mai. Quel che è certo è che le ferie dal lavoro serviranno per ricaricare le batterie. Si prova a staccare la spina e il cellulare per qualche giorno lasciandosi alle spalle lo stress accumulato durante l'inverno.

Quali sono le regole da osservare per tornare in forma psicofisica a settembre? «Innanzitutto occorre fare una premessa e chiarire il concetto di stress da lavoro. Ne parliamo in presenza di un eccessivo carico di attività, di scarso controllo delle cose da svolgere e degli obiettivi da raggiungere, di fatica eccessiva e prolungata nel tempo - dichiara la dottoressa **Daniela Tortorelli**, psicologa e psicoterapeuta, componente del direttivo nazionale della Società Italiana di Psicologia e Psicoterapia Relazionale - Partendo da qui, esistono due tipologie di stress. Una positiva, detta eu-stress, secondo cui tutto sommato lavorare sotto pressione può essere soddisfacente se si raggiungono obiettivi prefissati. Quando, invece, le richieste sono prolungate nel tempo e perdiamo il controllo delle cose da fare subentra il di-stress, che è la forma negativa».

Ma in estate cosa succede? «Ovviamente arriviamo alla vigilia delle ferie in condizioni di grande fatica, quasi di di-stress e carichi si aspettative che nella realtà dei fatti se deluse possono creare seri problemi psicologici. Per la mia esperienza di psicoterapeuta, in estate e durante le vacanze in generale si amplifica molto l'umore di una persona, soprattutto quello di fondo in concomitanza di problemi clinici o relazionali. Viceversa, se un soggetto sta piuttosto bene l'estate può essere un gran bel momento».

Quindi, quali sono i consigli utili? «Sarebbe importante - aggiunge l'esperta, che è anche presidente e didatta



della Scuola di Specializzazione C.S.A.P.R. di Prato - arrivare alle ferie con meno cose da fare in sospeso, sia si tratti di lavoro che di faccende domestiche. Il consiglio numero 1 è quello di 'scollegarsi' del tutto. Meglio pochi giorni ma fatti bene. Inoltre, sarebbe molto utile fare qualcosa che ci appartiene sul serio non altre attività frutto di compromesso con il partner o fatto per compiacere gli altri».

«È importantissimo - sottolinea - concedersi piccole gratificazioni quotidiane soprattutto in assenza di hobby. Fattore altrettanto decisivo per ricaricarsi nel modo giusto sono le relazioni: più sono soddisfacenti meglio è. È infatti dimostrato dal punto scientifico-clinico che ottime relazioni possono compensare anche situazioni economiche molto difficili. Infine: noi siamo corpo e mente, accanto alla seconda occorre curare anche il primo». In che modo? «Con una dieta leggera e sana e un'attività fisica

adeguata, dormire e cercare di ridere. Ridere, sorridere e stare di buon umore aiutano tantissimo».

Per la professoressa **Katherine Esposito**, ordinario di endocrinologia e malattie del metabolismo all'Università degli Studi della Campania «Luigi Vanvitelli», «Lo stress legato all'attività lavorativa quotidiana è in grado

di interferire con alcuni dei nostri ritmi ormonali fisiologici e in particolare con quello del cortisolo, l'ormone che produciamo insieme all'adrenalina nelle situazioni di ansia e agitazione. Un eccesso cronico e persistente di cortisolo predispone, con il tempo, allo sviluppo di importanti complicanze metaboliche e cardiovascolari».

Quali sono le sue indicazioni? «Durante il periodo di riposo estivo, occorre adottare stili di vita che riducano lo stress e aiutino il nostro organismo a ristabilire i propri equilibri ormonali. Sarà importante prestare attenzione all'alimentazione, anche quando si soggiorna in albergo e sono frequenti le tentazioni, così come è sconsigliabile saltare i pasti o seguire diete troppo stringenti: verdura e frutta sono buoni compagni della nostra tavola in estate, soprattutto se fanno da contorno a primi piatti basati su insalate di cereali o di pasta /riso integrale o a secondi piatti leggeri che prevedono il pesce o le carni magre. Mantenere una dieta equilibrata ci permette infatti di evitare le «abbuffate», pericolose quando si è predisposti al diabete o si è affetti da tale patologia, e favorire i processi digestivi anche durante periodi nei quali l'attività fisica è più frequente e duratura, come al mare o in montagna».

L'attività fisica? «È buona norma astenersi dal fare sport o esercizio fisico intensi se non si è allenati, e, in generale, di fare sport all'aperto nelle ore più calde: meglio svolgere attività fisica al mattino o nel tardo pomeriggio, dopo il tramonto, avendo cura di integrare le perdite di liquidi bevendo molto. Concedersi un sonno ristoratore di almeno 8 ore per notte aiuta i nostri orologi biologici a «risincronizzarsi» e allontana il rischio di patologie come il diabete, le malattie cardiovascolari e i disturbi dell'umore», avverte la professoressa. «Nel complesso, dunque, mantenere anche in estate uno stile di vita salutare fortifica il corpo e lo spirito, orientandoci verso un pensiero positivo in grado di accompagnarci lungo le prove del quotidiano: per dirla con Seneca, «è l'animo che deve cambiare, non il cielo sotto cui si vive».

© Riproduzione riservata



Daniela Tortorelli



Katherine Esposito

La sanità nel Palazzo - Alla Camera depositata una proposta di legge di Giusy Versace

Sos disabili: «Sport diritto negato»

«Lo Stato aggiorni Lea e nomenclatore tariffario»

DI ANDREA PETRELLA

Introdurre nei Livelli Essenziali di Assistenza le protesi e tutti gli ausili alla pratica sportiva destinati alle persone disabili.

È quanto prevede una proposta di legge depositata alla Camera da **Giusy Versace**, atleta paralimpica neodeputata di Forza Italia, componente della XII Commissione «Affari Sociali» di Montecitorio.

«Occorre aggiornare i Lea e il nomenclatore tariffario nazionale nel quale, oggi, gli ausili sportivi non sono neanche menzionati», spiega la deputata, incontrata sull'Isola Azzurra dov'è stata premiata da **Carlo Rossanigo** di Allianz, nell'ambito della manifestazione «Eccellenze a Capri», svoltasi al Quisisana e sostenuta da Alma, Allianz, Articolo1 e Olisistem start con il patrocinio, tra gli altri, della Curia Arcivescovile di Napoli, della Regione Campania e dell'Unione Stampa Sportiva Italiana. Proprio da Capri, il patron di **Alma Luigi Scavone** ha annunciato, in collaborazione con il gruppo Allianz, la volontà di costruire il primo polo sanitario dedicato esclusivamente agli sportivi diversamente abili.

«La disabilità non è solo una questione di barriere ar-

chitettoniche, ma anche e soprattutto di barriere culturali, molto spesso innalzate dall'ignoranza. Lo sport è indubbiamente un'arma potente che può abatterle. Non è un capriccio, dev'essere un diritto. Quelli negati (i diritti, ndr) abbondano, nonostante una Convenzione Onu riconosca universalmente i diritti delle persone con disabilità. Non ci vuole un genio per accorgersene. Basterebbe osservare di più e ignorare di meno. Viviamo in una società distratta in cui la gente cammina e non guarda dove va», incalza la Versace.

La battagliera parlamentare, dotata di una contagiosa voglia di vivere, ha fondato la onlus «Disabili No Limits». Ed è di questo mondo che vuol farsi ambasciatrice e megafono all'interno delle istituzioni.

«Sono entrata in Parlamento in punta di piedi, anche se in fibre di carbonio - sorride - per prestare la mia voce a chi non ce l'ha. Non bado troppo alle critiche, quelle fanno bene solo quando sono costruttive e non quando contengono



Giusy Versace

insulti senza suggerire soluzioni. Dopo l'incidente che nel 2005 mi ha privata delle mie gambe, ho imparato a dare più peso e soprattutto più senso alle cose che faccio. Ho iniziato a lavorare su me stessa, mi sono guardata allo

specchio e ho ricominciato daccapo».

Come ti sei avvicinata allo sport? «Per curiosità, poi ho scoperto un universo che regala emozioni e delusioni, ma anche vittorie e nuove amicizie. Da atleta ho imparato il rigore, il rispetto e la disciplina. Ed è con questo atteggiamento che sono arrivata in Parlamento. Mi alleno ogni giorno per raggiungere obiettivi ambiziosi che possano ridare dignità e pari diritti a chi se li vede negare. Forse piccole gocce, le mie, in un oceano di bisogni ma guardo avanti con coraggio e positività».

«Non dimentichiamo che lo sport rappresenta anche un'opportunità per tanti di uscire di casa. Per chi vive con una disabilità lo è ancora di più perché agevola il confronto e una più rapida inclusione sociale - sottolinea la

Versace - Non tutti sanno che gli stessi Giochi Paralimpici nascono dall'intuizione del medico tedesco **Ludwig Guttmann** che, negli Anni Quaranta, avido alla pratica sportiva i militari reduci di guerra mutilati o con lesioni

midollari. Subito si accorse che il movimento e lo sport assicuravano migliori abilità motorie anche nella vita quotidiana agevolando, quindi, un più rapido re-inserimento nella società».

Torniamo alla proposta di legge, già sottoscritta da molti deputati, dai big del partito fino ai volti nuovi come **Benedetta Fiorini**. Un disegno di legge identico è stato depositato a Palazzo Madama, di cui la senatrice azzurra **Gabriella Giammanco** è la prima firmataria.

Un appello a quanti non hanno ancora aggiunto il proprio nome al testo.

«Inserire nei LEA gli ausili sportivi è un dovere dello Stato, oltre al fatto che per la sanità sarebbe un investimento a lungo termine. Chi pratica sport è indubbiamente un cittadino più sano che in futuro necessiterà di minore assistenza. Auspicio nel buon senso di tutti i colleghi parlamentari, perché ci si ricordi che disabili non sempre si nasce, spesso lo si diventa nel corso della vita proprio come accaduto a me. E' una questione di civiltà che non deve conoscere colore politico. Io ci credo e porterò avanti questa battaglia con la stessa determinazione che mi ha spinto a correre fino a una paralimpiade».

—© Riproduzione riservata—

Nasce in Italia la prima Accademia di Chirurgia Mininvasiva del colon

Nasce in Italia la prima Accademia di Chirurgia Mininvasiva del colon grazie a un protocollo d'intesa sottoscritto tra l'Associazione Chirurghi Ospedalieri Italiani (Acoi) e Johnson&Johnson Medical Spa.

«L'obiettivo del progetto MIS Colon Academy è ambizioso - dice **Pierluigi Marini**, presidente Acoi - Intendiamo sviluppare e applicare a livello nazionale un percorso formativo della durata di 12 mesi, una metodologia standardizzata di formazione avanzata per un massimo di 18 discenti, con lo scopo finale di ottimizzare qualità ed efficienza delle realtà ospedaliere coinvolte, favorire l'ormai ineludibile diffusione delle metodiche mininvasive e offrire al paziente lo standard di cura migliore ed in linea con l'evidenza clinica più recente».

Il via appena pochi giorni fa il 23 luglio.

Da dove nasce l'idea? «Analizzando un lavoro inglese sulla diffusione della laparoscopia è emerso che Oltremarica, in seguito a un programma di formazione specifica sul campo, si è registrato un forte incremento dell'attività laparoscopica, passata dal 5% del 2005 ad oltre il 40% del 2012 - spiega il presidente dei chirurghi ospedalieri - Un balzo in avanti che ha migliorato significa-

tivamente la qualità delle prestazioni offerte dal sistema sanitario in Gran Bretagna. La tecnica laparoscopica è ormai consolidata nella terapia delle neoplasie del colon ed è parte dell'offerta chirurgica di molti centri italiani da più di 20 anni. L'uso di questa tecnica è sostenuta dalle prove di efficacia verificate nel corso degli anni, ed oggi costituisce il gold standard per il trattamento di queste patologie».

Attraverso il programma Pne di Agenas sono stati individuati gli ospedali aderenti all'iniziativa, distribuiti su tutto il territorio italiano e in grado di garantire un potenziale miglioramento in base ai volumi. Sono stati consultati i rispettivi direttori delle singole UOC di chirurgia e i direttori di alcune Asl per stilare un accordo volto a rendere esecutivo questo progetto.

Inoltre, sono stati selezionati 9 centri ad alti volumi ed alte percentuali di attività laparoscopica per poter garantire una adeguata fase di tirocinio.

«Siamo molto soddisfatti, per la chirurgia italiana è un grande passo avanti a beneficio dei pazienti», aggiunge **Francesco Nardacchione** segretario Acoi.

—© Riproduzione riservata—



La presentazione del protocollo d'intesa

Aifa, il ministro della Salute avvia rinnovo commissioni

Il ministro della Salute, **Giulia Grillo**, ha attivato le procedure per il rinnovo di due fondamentali organismi dell'Agenzia italiana del farmaco, entrambi in scadenza il prossimo 6 agosto, la Commissione tecnico-scientifica e il Comitato prezzi e rimborso.

Con due distinte lettere inviate al ministero dell'Economia e alle Regioni - informa una nota del ministero - viene chiesta l'indicazione dei componenti loro spettanti. Ciascun organismo è composto da 10 membri: uno designato dall'Economia, 4 dalla Conferenza Stato-Regioni, mentre il ministero della Salute designa 3 membri per ciascun organismo, uno dei quali con funzione di presidente.

Inoltre, sono componenti di diritto il direttore generale dell'Aifa e il presidente dell'Istituto superiore di sanità. I componenti non di diritto della Commissione consultiva tecnico-scientifica devono avere comprovata e documentata competenza tecnico-scientifica di almeno 5 anni nel settore della valutazione dei farmaci e sono rinnovabili consecutivamente per una sola volta, quelli del Comitato prezzi e rimborso sono scelti tra persone di comprovata professionalità ed esperienza di almeno 5 anni nel settore della metodologia di determinazione dei prezzi dei farmaci, di economia sanitaria e farmaco-economia, nonché di organizzazione sanitaria e di diritto sanitario.



Giulia Grillo

—© Riproduzione riservata—

In Campania progetto ideato nel 2004 dal genetista del Cnr Luigi Del Giudice

Gluten free, la filiera del sorgo bianco

«Dal campo alla tavola: 3 tipi di biscotti per i celiaci»

Un progetto scientifico che parte dal lontano 2004 con l'obiettivo di sviluppare in Campania «La filiera del sorgo bianco food-grade come alimento gluten-free per i celiaci e salutistico per tutti». L'iniziativa è del professor **Luigi Del Giudice**, genetista del Cnr. Che racconta: «Già a suo tempo, dalla ricerca bibliografica, ritenni che il sorgo, appartenente alla famiglia delle Graminacee, fosse indicato per celiaci, ma bisognava avviare una serie di ricerche sull'asse Campania-Usa, anche costose, per avere riscontri scientifici». Alla fine il suo impegno è stato premiato. «Sì, siamo riusciti non solo a coltivare i semi americani di sorgo bianco food-grade in Italia e a dimostrare sperimentalmente che il sorgo è senza glutine, ma anche ad organizzare la suddetta «Filiera» in Campania con i piccoli finanziamenti ottenuti prima dalla Fondazione Banco di Napoli e successivamente dalla Regione Campania. Quali e quanti sono i segmenti della filiera? «Tre: la ricerca, che è curata dal gruppo Del Giudice/Pontieri del Cnr, il campo agricolo-azienda Reino, che si trova a San Bartolomeo



Luigi Del Giudice

in Galdo (Bn) e l'azienda di trasformazione Celi.net Srl, nata nel 2006 ad Ariano Irpino (Av) per la produzione di alimenti gluten-free, utilizzando quale ingrediente di base la farina di sorgo bianco «food-grade», un cereale della stessa famiglia del mais», utilizzata come alimento da millenni in Africa e Asia e da circa 50 anni come alimento gluten-free in America e Giappone, aggiunge il professor Del Giudice. Attualmente la produzione è concentrata su 3 tipi di biscotti senza glutine nella versione con e senza cacao di cui un tipo anche senza latte, a marchio «Molinoal-

È un alleato contro il diabete e l'invecchiamento

Il sorgo per l'alimentazione umana deriva da varietà di granella di sorgo che contengono chicchi bianchi, il cosiddetto sorgo «food-grade». Le sue proteine e i carboidrati sono digeriti più lentamente rispetto a quelli degli altri cereali, ed è particolarmente benefico per i diabetici. Non contiene il glutine e può sostituire il frumento come farina da forno per l'alimentazione dei pazienti celiaci. L'utilizzazione della farina di sorgo bianco miscelata con altri ingredienti naturali (farine e altri componenti alimentari privi di glutine) può produrre alimenti salutari, dietetici ed energetici. Tra questi, i prodotti da forno come biscotti, focacce, pane, pizza).

—© Riproduzione riservata—



ba». Questi biscotti hanno avuto la notifica del Ministero della Salute e sono erogabili presso le Farmacie per i soggetti celiaci e commercializzati come biscotti salutistici anche nei supermercati, negozi Bio, Hotel, bar ed altri esercizi commerciali. «L'azienda rappresenta il naturale sbocco imprenditoriale delle ricerche scientifiche sviluppate in questi anni nel laboratorio dell'Istituto di Genetica e Biofisica - CNR di Napoli in collaborazione, tra gli altri, con il professor Scott Bean e con il professor Mitch Tuinstra negli USA. Dal 2011, la partnership scientifica continua

all'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Portici-CNR», rileva l'esperto. Insieme ad altre imprese campane del settore agroalimentare, l'azienda ha fin dalla nascita avviato un'intensa attività di studio del mercato dell'Healthy Food, riservando particolare attenzione allo sviluppo di prodotti da forno assolutamente innovativi nel mercato. Questo è un obiettivo in grado di conciliare proprietà salutistiche, elevato valore nutrizionale con un'elevata palatabilità e gusto ottimale del prodotto finale. Attraverso la ricerca e lo sviluppo di prototipi integrabili in «baked healthy food», si

continua a perseguire l'obiettivo di conciliare l'innovazione biotecnologica, proveniente dalla ricerca e sviluppo e dalle competenze dei propri operatori in campo biotecnologico e agroalimentare. «Al momento l'azienda è nella fase di pieno sviluppo del proprio ciclo di vita, con la necessità di diversificare la gamma di prodotti offerti», conclude il prof. Del Giudice, che punta ancora più in alto: «Vogliamo produrre direttamente in Campania i semi di sorgo bianco food-grade così da non doverli più importare dagli Usa e abbattere ulteriormente i costi».

—© Riproduzione riservata—

La «Pizza mediterranea» nei 9 menu proposti dal «maestro» Franco Pepe

Quello che propone **Franco Pepe** da Caiazzo, maestro del piatto tipico della tradizione napoletana non è un semplice menu, più o meno ricercato, attualizzato e personalizzato in omaggio alla pizza gourmet ma un vero e proprio percorso lungo la via del gusto e del benessere. Con il «menu funzionale», elaborato insieme alla biologa nutrizionista **Michela Petrazzuoli**, l'obiettivo è sdoganare la pizza da quell'idea propria dell'immaginario collettivo che la vede come uno «strappo alla regola» alimenta-

re. «La prima finalità è quella di portare la salute in tavola, ponendo l'attenzione sul giusto equilibrio tra i macronutrienti come carboidrati, proteine e lipidi presenti nella pietanza, e le fibre alimentari, contribuendo a rendere la pizza un ottimo «piatto unico». Considerando l'attenzione dedicata al contenuto di fibre, alcune pizze saranno accompagnate da una porzione «extra-piatto» di verdure che aiutano ad equilibrare il carico glicemico del pasto, a velocizzare il transito intestinale, e a bilanciare l'as-

similazione e l'eliminazione dei grassi. Ed ecco la pizza mediterranea», spiega Pepe che si definisce ambasciatore della Dieta Mediterranea perché ogni giorno si impegna a fare «continui esperimenti con i prodotti locali e a valorizzare il territorio dell'Alto Casertano». La sua pizzeria «Pepe in grani» distante una decina di km dal capoluogo, è meta di veri e propri pellegrinaggi enogastronomici. Nove sono le pizze che compongono il menu: si va dalla Marinara e dalla Mar-

gherita alla Memento (con crema di cipolle di Alife, ceci, cicoria selvatica), l'aglio, olio e peperoncino (con sugna di maiale nero casertano, acciughe della Costiera e origano dell'alto casertano), passando per la Mangiabufalo e la pizza con ceci delle Colline Caiatine, per citarne qualcuna. «Il segreto è anche nel panetto di grammatura ridotta, 200 grammi. L'apporto calorico è fornito dal 55-60% da carboidrati, per il 15-18% da proteine e per il 25-30% da grassi. Con l'attenzione al contenuto di fibre, di antiossidanti, sali minerali, nel pieno rispetto della piramide alimentare mediterranea, come scrive Ancel Keys nel suo «Mangiare bene per stare bene - con la dieta mediterranea», aggiunge Pepe.

Il «menu funzionale» ha fatto il suo debutto appena qualche settimana fa, il 7 luglio. «Chi l'ha detto che la pizza fa ingrassare? Occorre prestare la massima attenzione e bilanciare gli ingredienti. Seguendo queste indicazioni, possiamo mangiarla anche 2-3 a settimana. Per adesso abbiamo varato 9 menu». Chi lo conosce bene sa che **Franco Pepe** non si ferma qui e nel giro di qualche mese, lui - sempre alla ricerca di nuovi esperimenti per esaltare il gusto mediterraneo - è pronto a lanciare una nuova proposta. Mantenendo la semplicità di sempre da un lato senza esaltarsi per i continui riconoscimenti che riceve sia dalla critica che dalla comune clientela.

—© Riproduzione riservata—



Franco Pepe



Pizza «Il sole nel piatto»

Doppia iniziativa dell'ordine della Provincia di Napoli con la Curia Arcivescovile

Farmacisti in aiuto dei bisognosi

Santagada: «Medicine e screening gratuiti per tutti»

Farmacisti napoletani in campo per i bisognosi con una doppia iniziativa varata insieme alla Curia Arcivescovile di Napoli.

Dopo il successo di «Un farmaco per tutti», partita a gennaio 2016 e destinata alle persone che non possono permettersi cure, il mese scorso il grande cuore partenopeo ha raddoppiato dando vita anche a «Una visita per tutti», con il Camper della Salute presente nelle piazze di Napoli e provincia per visite specialistiche.

«Non ci sono parole per ringraziare tutti i benefattori, le farmacie e i volontari, tra questi **Gennaro Nocera, Stefania Malfi, Aida Ammendola, Bianca Iengo e Pasquale Stefanelli** che continuano ad adoperarsi per il prossimo - dice soddisfatto il professor **Vincenzo Santagada**, presidente dell'Ordine dei Farmacisti di Napoli e promotore dell'iniziativa voluta fortemente dal cardinale **Crescenzo Sepe** - Abbiamo raccolto finora 100mila confezioni di medicinali pari a 1,5 milioni di euro».

Sul sito www.ordinefarmacisti.it



Vincenzo Santagada



Camper della salute

cistinapoli.it è presente l'elenco delle 160 farmacie aderenti al progetto e che espongono il logo «Un farmaco per tutti». È possibile donare farmaci non scaduti con meno di 8 mesi di validità, in confezioni integre, oppure acquistarli e lasciarli alla cassa sul modello del caffè sospeso.

Il farmacista svolge le verifiche del caso e «annulla» i prodotti con un timbro con la dicitura «Farmaco donato. Vietata la vendita, Un farmaco per tutti».

Dalla raccolta sono esclusi i medicinali che appartengono

alle tabelle delle sostanze stupefacenti e psicotrope, quelli da conservare a temperature controllate (catena del freddo), quelli ospedalieri (fascia H), i flaconi e tubetti non sigillati.

I beneficiari sono enti caritatevoli, onlus e associazioni come Emergency, Croce Rossa, Unitalsi, Elemosiniere del Santo Padre, La Tenda, le Suore della Carità di Maria Teresa di Calcutta e La Casa di Tonia, che le distribuiscono ai bisognosi.

Ma c'è di più: «Farmaci per un valore di 140mila euro, donati alle Suore Vittime

Espiatrici di Gesù Sacramentato di Mugnano, sono stati consegnati ad una missione che opera in Burkina Faso dove non ci sono neanche le medicine per le cure primarie», sottolinea Santagada.

Sono circa 1000 le visite gratuite effettuate in queste prime settimane del «Camper della Salute» con gli screening su insufficienza venosa eseguiti con ecodoppler.

«Il successo della doppia iniziativa conferma il ruolo della farmacia di prossimità, primo presidio sociosanitario del territorio in grado di offrire una prima assistenza ai pazienti/clienti e poi indirizzarli verso il medico specialista di riferimento - aggiunge il presidente Santagada - Grazie alla disponibilità di alcuni professionisti come il prof. **Francesco Corcione**, direttore U.O.C. Chirurgia Generale dell'Ospedale Monaldi, miriamo ad aumentare le visite specialistiche e ad estendere gli screening, per la prevenzione del cancro al colon e al seno, per rispondere sempre di più alle richieste di cura. Per le visite pediatriche avremo la collaborazione del Santobono-Pausilipon, guidato dal direttore generale An-

namaria Minicucci».

I prossimi appuntamenti? «Anche per gli screening è sufficiente collegarsi al sito dell'ordine dei farmacisti di Napoli per conoscere il calendario del Camper della Salute», conclude il presidente Santagada, vero motore delle iniziative, che hanno l'obiettivo di esportare a su scala mondiale il «Farmaco per tutti», cosa che peraltro già avviene visto che i medicinali sono già arrivati in Burkina Faso e Benin.

—© Riproduzione riservata—

ItaliaOggi

PreSa
prevenzione e salute

www.prevenzione-salute.it

Direttore Scientifico
Marco Trabucco Aurilio

In redazione
Andrea Petrella

Sono stati intervistati
Daniela Tortorelli,
Katherine Esposito,
Giusy Versace,
Pierluigi Marini, Franco Pepe,
Luigi Del Giudice,
Vincenzo Santagada.

SANOFI GENZYME

SPECIALTY CARE DI SANOFI

Ci occupiamo di sclerosi multipla, malattie rare, oncologia e immunologia, mettendo al centro le persone.

Guidati dalla scienza e dalla ricerca, sviluppiamo soluzioni mirate per rispondere a bisogni di salute non ancora soddisfatti.



SANOFI GENZYME