



NEWSLETTER

Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Novara

**TANTI AUGURI
BUONE FESTE !!!**

Servizi per gli iscritti

DynaMed Plus
EBSCO Health

Strumento di supporto alla decisione clinica, fornisce una sintesi delle evidenze scientifiche, valutate criticamente mediante un rigoroso e trasparente sistema di controllo e qualità. Utile per ottenere risposte rapide e fondate sull'evidenza, ai propri quesiti clinici, direttamente al point-of-care.

EBSCOhost | Dentistry & Oral Sciences Source

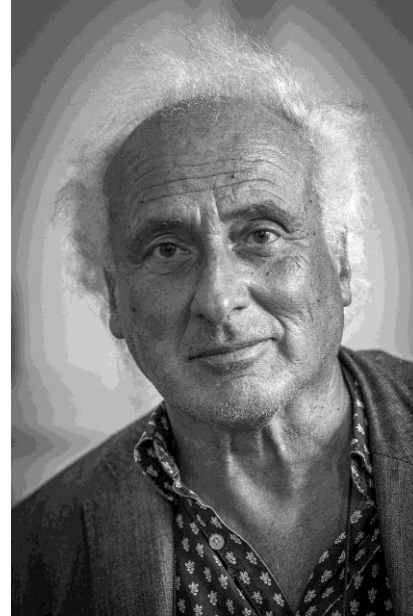
Banca dati di riferimento per odontoiatri, contiene record bibliografici provenienti da oltre 350 periodici ed articoli a testo integrale per oltre 270 di essi. Risorsa unica nel suo genere, arricchita di nuovi articoli ogni giorno.

Contatti segreteria:

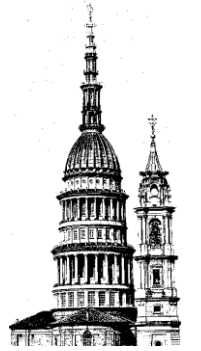
Tel: 0321/410130

Mail: ordinemediciodontoiatrinovara@gmail.com

Pec: segreteria.no@pec.omceo.it



Stefano Benni (Bologna, 12 agosto 1947 – Bologna, 9 settembre 2025[1]) è stato uno scrittore, umorista, giornalista, sceneggiatore, autore televisivo, poeta e drammaturgo italiano. Era soprannominato "Lupo", nome che gli derivava dalla sua infanzia trascorsa nella campagna di Monzuno. Il nome ricompare più volte nell'opera di Benni, come il professor "Stephen Lupus" di Stranalandia, o "Luca Lupetto" di Comici spaventati guerrieri e "Lupetto" protagonista di Saltatempo.



“Io non so se Dio esiste, ma se non esiste ci fa una figura migliore.”

(Stefano Benni)



Trump: pace in Ucraina o guerra al Venezuela, pur di mettere sordina a scandalo Epstein



N.12 Dicembre 2025

Dott. Giampiero Gramaglia

Che cosa c'è di meglio, per mettere la sordina a uno scandalo, di una pace. O di una guerra. E' quel che s'è detto Donald Trump, che, da due settimane, batte la grancassa sulla pace in Ucraina, che, comunque, non arriva, e sulla guerra al Venezuela, che di fatto è già scoppiata con gli affondamenti in serie nei Caraibi delle imbarcazioni di presunti narco-trafficienti – un centinaio ormai le vittime, condannati a morte senza processo e al di fuori di ogni giurisdizione – e con l'ordine, impartito via post su Truth alle compagnie aeree di tutto il Mondo di considerare chiuso lo spazio aereo venezuelano (quasi che il suo social sia una sorte di gazzetta ufficiale universale).

Le accelerazioni verso la pace in Ucraina e verso la guerra al Venezuela si sono intensificate dopo che Trump ha firmato, mercoledì 19 novembre, la legge sulla pubblicazione dei documenti relativi al finanziere pedofilo Jeffrey Epstein, morto suicida in carcere a New York nel 2019. Per dieci mesi Trump s'era opposto al provvedimento, prima sbandierato in campagna elettorale e poi osteggiato.

"Ho firmato la legge per la pubblicazione del dossier Epstein!", scriveva il magnate presidente, rovesciando sui democratici l'accusa di avere nascosto la verità su questa vicenda. Restano, però, dubbi su quali possano essere gli sviluppi del 'caso Epstein', di cui, per ora, ha fatto le spese solo l'ex segretario al Tesoro di Bill Clinton ed ex rettore di Harvard Larry Summers, che ha lasciato tutti gli incarichi che ancora aveva per i suoi rapporti con il finanziere pedofilo. Firmata la legge, non è più successo nulla: i documenti non sono stati – ancora? – pubblicati e Trump ha avviato azioni di distrazione di massa.

Annunciando la firma della legge sulla pubblicazione del 'dossier Epstein', Trump cercava di ridare unità alla sua base, indicando un comune nemico, i "democratici corrotti". Il presidente scriveva: "Jeffrey Epstein, incriminato dal Dipartimento della Giustizia di Trump nel 2019 ... è stato democratico per tutta la vita, ha fatto doni a politici democratici ed era profondamente legato a molte note figure democratiche, come Bill Clinton (che ha viaggiato sul suo aereo 26 volte)", Summers e vari altri, citati senza prove a sostegno.

Nei giorni precedenti, il 17 e 18 novembre, c'erano stati i due voti plebiscitari con cui il Congresso – prima la Camera e poi il Senato, in rapida successione – disponeva la pubblicazione del dossier sul magnate pedofilo: un provvedimento rimasto bloccato per mesi per l'opposizione di Trump e della leadership repubblicana, scioltasi come neve al sole senza che ne siano chiari i motivi, a parte l'urgenza di placare l'insoddisfazione dei Maga, la base di Trump affamata di complotti.

Il Senato ha votato la legge all'unanimità. La Camera l'aveva passata con un solo no e 427 sì. Fino a pochi giorni prima, i repubblicani dicevano no quasi compatti, perché il presidente diceva no. Un'analisi della Cnn rilevava che la vicenda ha incrinato il mondo Maga, che appare ora "diviso": "Uno dei grandi talenti del presidente Trump ... è quello di tenere insieme una coalizione molto disparata, Ma delle fratture iniziano ad emergere", affermava Aaron Blake, citando 'caso Epstein', immigrazione, politica estera.

La settimana prima, Trump aveva ordinato al Dipartimento della Giustizia, che lui considera come il suo ufficio legale personale - e del resto lo ha riempito di suoi avvocati - di indagare sui legami tra Epstein e figure di spicco del partito democratico, ignorando, invece, i rapporti tra lui ed Epstein emersi con forza dai documenti già trasmessi a una commissione d'inchiesta della Camera e filtrati alla stampa: 23 mila mail del finanziere pedofilo, una minima parte della documentazione raccolta sul caso dal Dipartimento della Giustizia.

In una delle mail di Epstein, si legge che Trump trascorse "ore" a casa del miliardario pedofilo insieme a Virginia Giufrè, una figura centrale nell'inchiesta sul miliardario pedofilo, e che "sapeva delle ragazze".

Dopo la rottura fra lui e Trump, avvenuta prima che le consuetudini pedofile di Epstein divenissero di pubblico dominio, Epstein scriveva che "poteva rovinarlo" e, in messaggi inviati alla sua partner sessuale e procacciatrice di prede Ghislaine Maxwell, si presentava come un 'insider' degli affari del presidente, in possesso di informazioni potenzialmente nocive per lui e per il suo business.

Giufrè, morta suicida l'aprile scorso, è stata la principale grande accusatrice del magnate pedofilo. Lei non ha mai detto o scritto nulla di lesivo nei confronti di Trump. Maxwell, che sta scontando una pena a vent'anni per le complicità con Epstein, ha recentemente rilasciato una dichiarazione che assolve da comportamenti impropri il magnate presidente, dopo avere ottenuto dal Dipartimento della Giustizia miglioramenti nel trattamento carcerario cui è sottoposta.

Un effetto secondario dei sussulti dell' 'affare Epstein', che ha molto rilievo sui media, è la rottura tra Trump e la deputata della Georgia Marjorie Taylor-Greene, fino a poco fa sua grande fan. Trump, ora, la bolla come "stravagante". Lei rinuncia a ripresentarsi alle prossime elezioni.

Taylor-Greene è figura di spicco dell'ala complottista del movimento Maga, che non ha mai cessato di chiedere la pubblicazione di tutti i documenti del 'dossier Epstein', come Trump s'era impegnato a fare: dietro, c'è la convinzione che la vicenda celi una macchinazione dell'establishment politico - finanziario. Cui il Trump 'socialite' newyorchese non è mai stato estraneo.



Massimiliano aveva un sogno. Aprire un ristorante “suo” entro i “quaranta”. E ce l’ha fatta. Era di aprile, aprile 2018, un giorno prima del compleanno.

Da quasi quindici anni stava a Shanghai, una metropoli cosmopolita, tra Cina, Oriente vicino, Occidente lontano. Lontano dagli occhi, ma non lontano dal cuore, per lui. Cucinava, immaginava, studiava, provava. Pare superfluo raccontare i successi del giovane Max in quella terra e in quel ristorante “cinese” che si chiamava “Da Marco” ed era - grazie a lui - il miglior ristorante di cucina italiana di quel mondo extraterrestre. Poi nel 2018 il nostro Gambero Rosso lo piazza al Top dei ristoranti italiani del mondo. È ora di smetterla di respirare quell’aria mefitica metropolitana.

“Guarda bene - avrà detto a Marzia, la sua sposa, piemontese come lui – come c’ha conciatu la metropoli”. E Marzia, guardandosi allo specchio, avrà constatato “tutti grigi come grattacieli / con la faccia di cera / con la faccia di cera / è la legge di questa atmosfera / che sfuggire non puoi / fino a quando tu vivi in città”.

Così Marzia prende le bambine piccole e torna in Piemonte a cercare un luogo dove respirare, accasarsi e realizzare il sogno del marito.

Non sappiamo come la brava sposa e mamma abbia trovato questo casale ottocentesco ai margini di un paesello dell’Alta Langa come è Leseugno. “Era di un conte” dice lei. E forse era conciato come il resto del paese, diruto. Lo sistema con spartana determinazione, ravvivando il grande parco con alberi e prato. Pronti, via.

Con le mille differenze, vien da pensare al romanzo della Harris, Chocolate, e alla misteriosa Vianne che apre la sua cioccolateria in un villaggio della Francia.

A Leseugno vivono circa 850 anime, più o meno quante ne abitavano nel building – diciamo grattacielo – dei due sposi a Shanghai. Non c’è un Bar Sport dove trovare la Luisona, non c’è quasi niente, se non la vicinanza con i più famosi luoghi della Langa ubertosa e ricca dei Barolo, dei Barbaresco e dei tartufi. Ma qui non sembra esserci un PIL da tartufo bianco o da cantine milionarie. E l’arrivo della Marzia con le sue bambine scatena una certa curiosità. Figurarsi l’apertura di un ristorante al posto della dimora del conte!

Basta così... questa è la storia, bella fin che si vuole, ma resta una storia, raccontata a modo mio.

Poi c’è la storia che si trova in rete... immagini, immagini: è inevitabile!

Poi c’è la scoperta del posto in una giornata così grigia e piovosa che più non si può. E questa scoperta ve la racconto volentieri perché mi ha spiazzato, non avendo prima né letto né cercato nulla su quel ristorante dal nome stesso un po’ curioso.

Piove. Entro nel parco e... parcheggio. La casa rosa con arcate ti apre la porta ancor prima che arrivi all’ingresso. Marzia è sollecita e molto molto cortese, da vera piemunteis, faus e curteis? No, sembra davvero gentile d’animo. Le pompe di calore pompano al massimo per scaldare un ambiente che sarebbe glaciale. Il locale pare ricavato dal portico esterno della casa, chiuso da ampie vetrate. Prima ancora di aver capito che qui si è respirata un po’ di cultura orientale, ti colpiscono tracce evidenti di Giappone o di Cina. Un ventaglio a una parete, vasi con scritte inequivocabili. Un gusto un po’ zen o minimalista, algido nella sua semplicità.

Una roba così in Langa? Esageruma nen!

Pare strano ma l’impatto con tutto quel bianco di pareti e pavimento – in altre circostanze foriero di sospetto o diffidenza – qui mi pare – sebbene un po’ tristanzuolo - curioso e degno di attenzione, con il rispetto e la tenerezza che si devono a chi sta cominciando un’impresa e fa tutto quello che può, contando soprattutto su quello che sa.

Il caldo pompato aiuta. Vediamo che cosa succederà. Certo – penso - una anziana coppia di lesegnesi qui dentro si sentirebbe “pesce fuor d’acqua” o meglio “barca in un bosco” (Leseugno fu costruita disboscando il territorio). Insomma... che ci fa un posto così in un borgo di poche anime diffidenti e di persiane sgangherate?

Ma stranamente non mi sorgono sentimenti di ostilità o istinti di fuga, come altre volte ricordo di aver provato in circostanze simili. Tutto fila liscio.

Arriva il menu. Strano. Stranissimo. Con un'attenzione direi nipponica agli allergeni. Già al telefono Marzia aveva chiesto di eventuali allergie. Lo riporto per intero, perché di sì. Ci trovi “fassona a Km zero” e “ricciola arrostita”, fuiòt e teriyaki, bagna cauda, 'nduja e yakitori. E i gamberoni che riportano alla memoria la voce rauca del Paolo Conte che canta Genova per noi: “in un'immobile campagna con la pioggia che ci bagna e i gamberoni rossi sono un sogno e il sole è un lampo giallo al parabrise...”. Che guazzabuglio!

Antipasti (15-18 euro): Battuta di fassona a Km 0, midollo al forno, sale Maldon e fondo bruno; Vitello al punto rosa, salsa tonnata golosa, giardiniera di verdure e teriyaki; Uovo morbido a 64° su pan brioche con fonduta di Langa tartufata e bacon; Tomino gratinato su nido di pasta fillo, miele allo zafferano, fichi secchi e noci alla paprika affumicata; TRIS: flan di peperoni e crema di bagna cauda - tomino elettrico sotto shock - acciughe al verde su panettone tostato; Lumache di Cherasco, burro, pepe e timo su crema di piselli e crumble di taralli; Bagna cauda di verdure servita nel fuiot; Guazzetto di polipetti, seppie e totani ubriachi con crostino all'aglio; Crocchette di baccalà, acciughe e limone con mayo; Capesante in crosta di pancetta con paté al tartufo nero su crema di topinambur.

Primi (16-22 euro): Tagliatelle al cinghiale, cacao amaro e melograno; Tajarin al coniglio in bianco, taggiasche e pinoli; Risotto alla milanese con polpettine di ossobuco; Crignoli: ravioli in versione moderna ripieni di balüva di Lesegno, leggera fonduta di toma e riduzione al mosto di barolo Bussia; Raviolacci ai porcini, burro, salvia fritta e lampone; Spaghetti di Gragnano ricci di mare, pistacchio e peperone crusco; Tagliolini in crema di limone con tartare di gamberi e ristretto di crostacei; Trofiette di castagne, taleggio, speck e noci; Calamarata polpo, patate e ristretto di mare; Risotto al nero di seppia con gamberi scottati, lime e bottarga.

Secondi (16-24): Filetto di razza piemontese con salsa al blu di Cuneo; Ricciola arrostita su salsa tricolore; Costolette d'agnello (c.b.t.) ripassate alla arialia; Cotoletta di melanzane tra Oriente e Occidente con vellutata di pomodoro e mayo al wasabi; Polpo grigliato, broccolo mantecato, ristretto di mare e 'nduja; Coscia di faraona al forno ripiena salsiccia e castagne; Porchetta di maialino da latte (c.b.t.) ripassata al forno; Manzo in salmi con pure di patate; Gamberoni alla griglia e spiedo yakitori di totano in salsa teriyaki; Verdure gratinate al forno ripiene di baccalà mantecato (brandade), acciughe e limone; Frittura invernale: merluzzo, gamberi, calamari e verdure.

I vini si scelgono direttamente nella ricca esposizione di bottiglie con appeso al collo il prezzo. Questo mi ricorda tanto la scelta che nei mercati popolari cinesi tocca subire ai poveri animali - pensiamo alle tartarughe - sacrificate al momento e insacchettate per il desco dei buongustai che fanno la spesa.

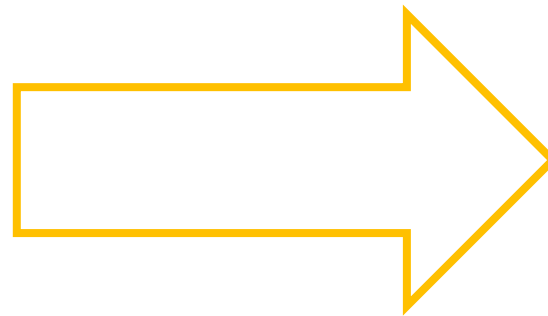
Per cominciare arriva una porzioncina di insalata russa, normale. Accanto, una tazza di brodo caldo di galletto, presentata come una tipicità giapponese, ambasciatore del sapore umami che, saprete, ha aggiunto una casella al repertorio gustativo di noi occidentali: dolce, salato, amaro... umami! Che bontà! Soprattutto apprezzabile per non essere declamato come una eccentricità per stupire. Da bis. Ora non dirò quel che ho scelto di mangiare. Ma che mi sono stupito. Questo ragazzo è uno bravo! La sua cucina è felicemente “indisciplinata” e la sua identità – come ha da essere – ha radici lontane in altri mondi e in altri gusti che sono difficili da distinguere dai nostri che, a loro volta, sembrano altri. Tradizione inventata (pensiamo ai “crignoli” – accento sulla prima sillaba - con la balüva di Lesegno) che gioca a nascondino con quella non meno curiosa della melanzana in cotoletta. Insomma un viaggio di stupore che va ripetuto fino a esplorare tutte le proposte sino-nippo-langarole di un cuoco che padroneggia il mondo e – con modestia e discrezione – lo propone senza prosopopea attraverso una moglie assai garbata. Una sua foto del 2010 sta appesa in disparte su una parete. Lo ritrae accanto al grande Maestro di tanti “tromboni” di oggi, scattata a Shanghai, quando Max era ancora in formazione, e solo chi conosce Gualtiero Marchesi, ne intende il significato. Bravo Max, non ti montare la testa e fatti chiamare “cuoco” e non “chef” come piaceva al grande Gualtiero. Noi torneremo e porteremo amici e sorveglieremo che non si snaturi quel piccolo miracolo di coraggio e perseveranza ai margini di un borgo minore della Langa. E così consigliamo di fare ai curiosi, semplici buongustai, e anche alle diffidenti gole di Lesegno! Ne saranno orgogliose e poi, magari, gli anziani del paese (la maggioranza degli ottocento, I suppose) chiederanno di tenere aperto il pomeriggio per giocare a carte, magari tassandosi essi stessi per sostenere le spese del riscaldamento! E tutti capiranno il messaggio: le nostre radici sono gli altri.

DAL REFLUSSO AL BARRETT

Il reflusso gastroesofageo (GERD) è una condizione cronica caratterizzata dalla risalita di contenuto acido dallo stomaco nell'esofago, che provoca sintomi come pirosi e rigurgito. L'esposizione prolungata dell'esofago all'acido gastrico può determinare infiammazione cronica (esofagite) e, nel tempo, indurre una trasformazione del rivestimento epiteliale esofageo in tessuto di tipo intestinale, processo noto come metaplasia intestinale o esofago di Barrett. L'esofago di Barrett rappresenta una complicanza del GERD e costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di adenocarcinoma esofageo, pur con un tasso di progressione annuale relativamente basso. La diagnosi si basa su endoscopia con biopsie, mentre la gestione comprende terapia anti-secretiva, modifiche dello stile di vita e sorveglianza endoscopica regolare; nei casi con displasia possono essere necessari trattamenti endoscopici ablativi. L'identificazione precoce e il monitoraggio appropriato riducono significativamente il rischio evolutivo.



L'Ordine propone...



*L'Ordine dei Medici
In collaborazione con:
A.O.U Maggiore della
Carità di Novara*



**Ordine Provinciale
dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri
Di Novara**



**EVENTO ACCREDITATO PER
TUTTE LE PROFESSIONI
SANITARIE
ISCRIZIONE GRATUITA
ENTRO IL 30.01.2026
Disponibili 100 posti**

PROVIDER :



Via Roma, 14 - 12016 - Peveragno (CN)

Tel. 370/3483379

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Ordine dei Medici Novara

Via Torelli 31/A - 28100 - Novara (NO)

Tel. 0321/410130



CREDITI E.C.M.
RICHIESTI

DAL REFLUSSO AL BARRETT

Sabato 31 Gennaio 2026

Direzione scientifica: **Nico Pagano, Leonardo Henry Eusebi**

Sede:

Aula Magna A.O.U. Maggiore della Carità di Novara
Corso Mazzini 18 - Novara

8.30 - 9.00	Registrazione partecipanti
9.00 - 9.30	Saluti Autorità Stefano Scarpetta - Direttore Generale A.O.U. Maggiore della Carità Ornella Vota - Direttore Sanitario A.O.U. Maggiore della Carità Menico Rizzi - Rettore Università del Piemonte Orientale Alessandra Gennari - Dir. SCU Oncologia AOU Maggiore della Carità Federico D'Andrea - Presidente Ordine dei Medici di Novara
9.30 - 10.00	Introduzione al corso e condivisione degli obiettivi Nico Pagano, Leonardo Henry Eusebi
Prima Sessione	
Moderatori : Giuseppe Galloro, Renzo Luciano Boldorini	
10.00 - 10.15	Epidemiologia e clinica della malattia del reflusso gastro-esofageo: una malattia apparentemente nota Rocco Maurizio Zagari - Bologna
10.15 - 10.30	L'esofago di Barrett: evoluzione del concetto nella pratica clinica Leonardo Henry Eusebi - Bologna
10.30 - 10.45	Displasia e dintorni Vincenzo Villanacci - Brescia
10.45 - 11.00	Discussione Daniele Angioni, Raffaella Ferraro, Silvia Saettono, Alberto Premoli
11.00 - 11.15	Diagnosi e caratterizzazione endoscopica ai fini del trattamento Carlo Calabrese - Rionero (PZ)
11.15 - 11.30	Trattamento del Barrett indicazioni e tecnica Giovanna Impellizzeri - Novara
11.30 - 11.45	Resezione endoscopica: quando e come Nico Pagano - Novara
11.45 - 12.15	Discussione Daniele Angioni, Raffaella Ferraro, Silvia Saettono, Alberto Premoli
12.15 - 14.00	Lunch
Seconda Sessione	
Moderatori : Giulio Donato, Pietro Occhipinti	
14.00 - 14.15	Cosa fare dopo il trattamento: follow-up e dintorni Cesare Hassan - Milano
14.15 - 14.30	Trattamento farmacologico e fisiopatologia Edda Battaglia - Chivasso
14.30 - 14.45	Chirurgia antireflusso: ruolo, vantaggi e limiti Sergio Gentili - Novara
14.45 - 15.00	Accorgimenti dietetici tra falsi miti e nuove mode Sergio Riso - Novara
15.00 - 15.15	Appendice: altri utilizzi della Radiofrequenza Claudio De Angelis - Novara
15.15 - 15.45	Discussione Luca De Luca, Petra Porta, Roberto Tari, Alessandro Bisceglia
15.45 - 16.00	Conclusioni e Questionario ECM

Con il patrocinio:



17 Dicembre 2025 Whisky Facile A NIGHT WITH FRED BUSCAGLIONE



L'uomo che ha reso popolare il jazz in Italia, che ha ispirato ed è stato omaggiato da tantissimi artisti, da Enzo Jannacci a Paolo Conte, da Rino Gaetano a Vinicio Capossela, che ha scritto la colonna sonora del dopoguerra, e che se n'è andato davvero troppo presto: Fred Buscaglione.

Con "Whisky Facile", Luca Borin (Voce), Daniele Radaelli (Banjo e Chitarra), Massimo Erbetta (Contrabbasso), Lorenzo Poletti (Fiati), e Andrea Cocco (Batteria) hanno voluto rendere omaggio ad un maestro mai abbastanza celebrato, con uno spettacolo in cui si ripercorrono i grandi successi (Che bambola, Eri piccola, Guarda che luna, ecc..) e le perle più nascoste (Juke box, Pensa ai fatti tuoi, Il siero di Strokomogoloff, ecc..).

Una serata per ascoltare (e perché no, ballare) la grande musica di Fred.



L'Ordine propone...



Promotore e
Organizzatore
dell' evento:
**Dott. Francesco
Bonomo**

17 DICEMBRE 2025



ORDINE PROVINCIALE DEI MEDICI CHIRURGI
E DEGLI ODONTOIATRI DI NOVARA



...METTIAMO IN ORDINE LE IDEE...11.0...

"Whisky Facile" *presenta:*
Fred Buscaglione
una meteora che ha lasciato il segno

AUDITORIUM CANTELLI
Largo Luigi Sante Colonna - 28100 Novara
Ore 21.00 INGRESSO LIBERO

Manovra, Anelli (FNOMCeO): “Ritirare emendamento su responsabilità professionale dei sanitari”. “Colpo di spugna sulla legislazione degli ultimi dieci anni, rischio è fuga in massa verso l'estero”

N.12 Dicembre 2025



Filippo Anelli
Presidente
Fnomceo

Ritirare l'emendamento “Biancofiore”, il 69.0.25, alla Legge di Bilancio sulla responsabilità civile degli esercenti le professioni sanitarie e delle strutture, che “riporterebbe la materia indietro di anni luce”.

“L'emendamento presentato dall'Onorevole Michaela Biancofiore – spiega Filippo Anelli, che della FNOMCeO è il Presidente – oltre a essere evidentemente inconferente con la Manovra, cancellerebbe con un colpo di spugna tutta la legislazione degli ultimi dieci, riportando le lancette indietro, a prima della Legge Gelli-Bianco, che risale al 2017”.

“La Legge Gelli-Bianco – continua – aveva infatti finalmente reso extracontrattuale la responsabilità civile del personale sanitario, limitandolo alla sola colpa grave. Ora, l'emendamento 69.0.25, che è tra gli emendamenti segnalati come prioritari, prevede che l'esercente la professione sanitaria risponda in via principale del proprio operato a titolo di responsabilità contrattuale, mentre la responsabilità della struttura in cui opera diventa sussidiaria, limitata a pochi casi marginali, e anche in questi può comunque rivalersi sul medico”.

“Siamo al paradosso – conclude Anelli – per cui, mentre da un lato il Governo si impegna sullo scudo penale e sulla revisione organica della materia partendo dai lavori della Commissione D'Ippolito, per restituire serenità al medico, dall'altro, con un singolo emendamento, si vuole far diventare il medico il principale bersaglio delle richieste di risarcimento, sollevando le strutture. Chiediamo pertanto il ritiro immediato dell'emendamento, se non vogliamo che tutte le strutture si trasformino in cattedrali nel deserto, svuotate da una fuga in massa dei medici e del personale sanitario verso altri Paesi”

<https://portale.fnomceo.it/manovra-anelli-fnomceo-ritirare-emendamento-su-responsabilita-professionale-dei-sanitari-colpo-di-spugna-sulla-legislazione-degli-ultimi-dieci-anni-rischio-e-fuga-in-m/>

**Medicina Generale,
Anelli (FNOMCeO):
«Bene emendamento
Zaffini sulla formazione
che diventa
specialistica»**

E' con estrema soddisfazione che accogliamo, tra gli emendamenti segnalati alla Legge di Bilancio, quello a firma dei Senatori Zaffini, Zullo, Cantù e Russo, il 71.0.3, volto ad equiparare la formazione in Medicina Generale alle Specializzazioni, sia come titolo, sia come durata, sia come compensi. Un riconoscimento dovuto, primo passo per una riorganizzazione e una valorizzazione della medicina del territorio, che ha bisogno di nuovi modelli per governare i cambiamenti scientifici e demografici e per dare la migliore assistenza al cittadino.

<https://portale.fnomceo.it/medicina-generale-anelli-fnomceo-bene-emendamento-zaffini-sulla-formazione-che-diventa-specialistica-mm-g-punto-di-riferimento-per-il-cittadino-fiducia-massima-e-fa-gli-auguri/>



Farmacie dei servizi, telemedicina e meno burocrazia tra le novità più importanti del provvedimento licenziato dal Parlamento.

Con l'approvazione definitiva del DDL Semplificazioni da parte della Camera, si apre una nuova fase per l'organizzazione dei servizi pubblici in Italia, con importanti novità anche in ambito sanitario. L'obiettivo del provvedimento è chiaro: snellire le procedure, rendere più accessibile la sanità e rafforzare i presidi di prossimità, riducendo il carico burocratico per cittadini e professionisti.

<https://www.sanitainformazione.it/approvato-il-ddl-semplificazioni-sanita-piu-vicina-al-cittadino/>

**Approvato il DDL
Semplificazioni: Sanità più
vicina al cittadino**

**AIFA : Servizio di
centralino telefonico e
numero verde
FarmaciLine
(aggiornamento)**

*E' stato ripristinato il numero verde del servizio Farmaci-Line (**800-571661**).*

*È tornato operativo anche il numero del centralino telefonico (**06-5978401**), per il quale sono in via di risoluzione alcuni problemi tecnici.*

Il centralino telefonico è attivo dalle ore 9:00 alle ore 18:00.

TUTTI GLI APPUNTAMENTI DI ...METTIAMO IN ORDINE LE IDEE...

Sono disponibili sul nostro canale Youtube:

Ordine Medici Novara

-  [22 Novembre 2013 - Edoardo Boncinelli](#)
-  [31 Gennaio 2014 - Maurizio Ferraris](#)
-  [04 Aprile 2014 - Vito Mancuso](#)
-  [30 Maggio 2014 - Piergiorgio Odifreddi](#)
-  [06 Giugno 2014 - Vescovo di Novara - Mons.Brambilla](#)

-  [26 Marzo 2015 – Haim Baharier](#)
-  [29 Maggio 2015 – Giulio Giorello](#)
-  [22 Ottobre 2015 – Eugenio Borgna](#)
-  [27 Novembre 2015 - Umberto Broccoli](#)

-  [18 Marzo 2016 – Barbara Casini e Roberto Taufic](#)
-  [01 Aprile 2016 – Massimo Donà](#)
-  [17 Giugno 2016 – Andrea Moro](#)

-  [17 Marzo 2017 – Edoardo Lombardi Vallauri](#)
-  [28 Aprile 2017 – Andrea Vitali](#)
-  [19 Maggio 2017 – Pier Mario Giovannone](#)

-  [16 Marzo 2018 – Stefano Bartezzaghi](#)
-  [13 Aprile 2018 – Giancarlo Grossini](#)
-  [18 Maggio 2018 - Alessandro Barbaglia](#)
-  [08 Giugno 2018 – Gianfranco Preverino](#)
-  [22 Giugno 2018 – Andrea Tagliapietra](#)

-  [15 Febbraio 2019 – Vittorio Lingiardi](#)
-  [15 Marzo 2019 – Rosy Falcone](#)
-  [10 maggio 2019 - Battista Beccaria](#)
-  [07 Giugno 2019 - Roberto Burioni](#)

-  [16 Marzo 2022 - Fabio Gabrielli](#)
-  [20 Aprile 2022 - Simona Tedesco](#)
-  [18 Maggio 2022 - Carlo Cottarelli](#)
-  [15 Giugno 2022 - Giancarlo Avanzi](#)
-  [15 Dicembre 2022 - OBRIGADO! È BOSSANOVA](#) 

-  [1 Marzo 2023 – Marcello Veneziani](#)
-  [19 Aprile 2023 – Augusto Ferrari](#)
-  [10 Maggio 2023 – Mariella Enoch](#)
-  [07 Giugno 2023 – Massimo Nicolazzi](#)
-  [18 Ottobre 2023 – Giorgio Bellomo](#)
-  [15 Novembre 2023 – Catia Bastioli](#)
-  [13 Dicembre 2023 – VICKS E I VAPORUB](#) 

-  [27 Marzo 2024 – Leucio Antonio Cutillo](#)
-  [17 Aprile 2024 – Daniele Barbone](#)
-  [15 Maggio 2024 – Simona Tedesco](#)
-  [5 Giugno 2024 – Davide Maggi](#)
-  [4 Dicembre 2024 – Federico Sirianni – Elisabetta Bosio](#) 

-  [19 Marzo 2025 – Gianfelice Facchetti](#)
-  [16 Aprile 2025 – Roberto Sbaratto](#) 
-  [21 Maggio 2025 – Domenico Nano](#)
-  [11 Giugno 2025 – Giampiero Gramaglia](#)



Promotore e
Organizzatore
degli eventi:
**Dott. Francesco
Bonomo**



**INCONTRI CON
PERSONALITÀ DI
SPICCO DEL MONDO
DELLA CULTURA SU
GRANDI TEMI DELLA
PROFESSIONE
MEDICA, DELL'ETICA,
DELLA NATURA
UMANA**



Negli adulti con diabete, la pulizia interdentale è associata a una maggiore stabilità della glicemia

FUKUOKA, Giappone: La Giornata Mondiale del Diabete, che si tiene ogni anno il 14 novembre, è sempre un'occasione per sottolineare la necessità di una maggiore consapevolezza riguardo alla relazione bidirezionale tra diabete e salute orale. Un nuovo studio clinico ha evidenziato che gli adulti con diabete di tipo 2 che effettuano la pulizia interdentale almeno tre volte alla settimana, usando filo o scovolini, mantengono la glicemia nel range ideale per un periodo più lungo nell'arco della giornata e mostrano valori glicemici più stabili. Gli adulti con 20 o più denti naturali hanno inoltre mostrato livelli di glucosio più bassi durante l'arco della giornata, evidenziando l'importanza del mantenimento della salute orale nella gestione del diabete.

È stato scientificamente dimostrato che il trattamento della malattia parodontale nei pazienti con diabete riduce i livelli di emoglobina glicata, confermando il ruolo del trattamento parodontale come utile supporto nella gestione del diabete. Tuttavia, la maggior parte delle ricerche precedenti si è concentrata su interventi clinici. Secondo i ricercatori, l'effetto delle pratiche quotidiane di igiene orale sul controllo giornaliero della glicemia nei pazienti con diabete di tipo 2 è finora poco studiato. In questo nuovo studio clinico, il Sunstar Group ha collaborato con la Clinic Masae Minami e il Minami Diabetes Clinical Research Center, entrambi con sede a Fukuoka, per indagare l'associazione tra le routine di cura orale e i profili glicemici, e per esplorare se l'infiammazione potesse contribuire a spiegare questo legame.

Per lo studio, 104 adulti con diabete di tipo 2 hanno indossato sensori per il monitoraggio continuo della glicemia per 14 giorni. Sono stati raccolti dati clinici, biochimici e comportamentali - tra cui abitudini di igiene orale, frequenza delle visite dentistiche, numero di denti residui, dieta, attività quotidiane e marcatori metabolici - tramite questionari, cartelle cliniche e analisi di sangue e urine. Lo studio ha rilevato che gli adulti che praticavano la pulizia interdentale almeno tre volte alla settimana trascorrevano più tempo entro il range glicemico target e avevano livelli medi di glucosio nelle 24 ore più bassi, oltre a valori di glucosio a digiuno inferiori e profili glicemici più stabili giorno per giorno.

Inoltre, i ricercatori hanno osservato che gli individui con 20 o più denti naturali presentavano profili glicemici nelle 24 ore più favorevoli rispetto a chi ne aveva di meno. Visite dentistiche più frequenti e spazzolamento dei denti due volte al giorno erano anch'essi associati a marcatori metabolici e infiammatori più sani. Queste associazioni sono rimaste significative anche dopo aver corretto i dati per età e sesso. È interessante notare che i benefici della pulizia interdentale non erano completamente spiegati dai marcatori infiammatori, suggerendo che altri meccanismi biologici o comportamentali potrebbero contribuire agli effetti osservati.

Secondo la International Diabetes Federation, un adulto su nove nel mondo - circa 590 milioni di persone - ha il diabete, e quasi la metà di questi non è consapevole di avere la malattia. L'organizzazione stima che, entro il 2050, un adulto su otto a livello globale - circa 853 milioni di persone - avrà il diabete, con un aumento del 46% del numero totale di casi.

Lo studio, intitolato "Oral hygiene practices and glucose profiles assessed through continuous glucose monitoring in adults with Type 2 diabetes", è stato pubblicato online il 28 agosto 2025 su Diabetes Spectrum, in anticipo rispetto alla sua inclusione in un numero della rivista.