



NEWSLETTER

Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Novara

Servizi per gli iscritti

FARE IL MEDICO È PIÙ CHE UNA PROFESSIONE. È UNA PASSIONE.

fnomceo.it



CRESCONO
I MEDICI,
CRESCe LA
SANITÀ



FNOMCeO
Federazione Nazionale degli Ordini
dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri

Dalla parte dei medici,
dalla parte di tutti.



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

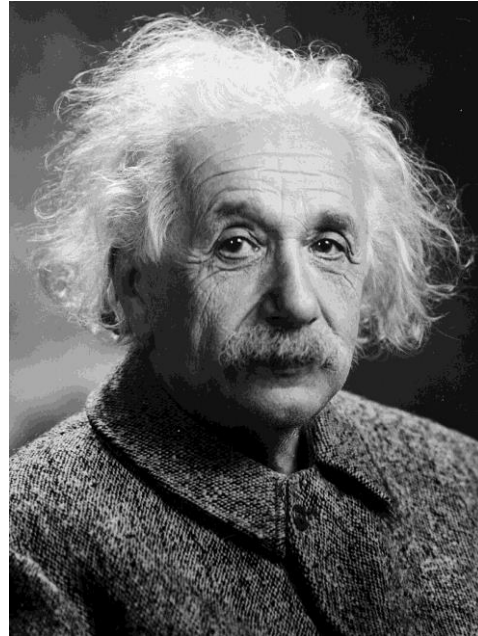
Banca dati di riferimento per odontoiatri, contiene record bibliografici provenienti da oltre 350 periodici ed articoli a testo integrale per oltre 270 di essi. Risorsa unica nel suo genere, arricchita di nuovi articoli ogni giorno.

Contatti segreteria:

Tel: 0321/410130

Mail: ordinemediciodontoiatrinovara@gmail.com

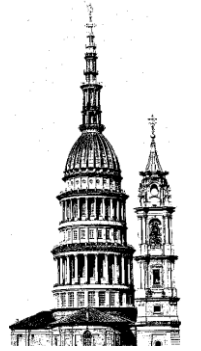
Pec: segreteria.no@pec.omceo.it



Albert Einstein

(Ulma, 14 marzo 1879 – Princeton, 18 aprile 1955) è stato un fisico tedesco naturalizzato svizzero e statunitense.

Generalmente considerato il più importante fisico del XX secolo, è conosciuto al grande pubblico anche per la formula dell'equivalenza massa-energia, $E = mc^2$ (ovvero l'energia di un corpo a riposo è uguale alla sua massa moltiplicata per il quadrato della velocità della luce), nota come l'equazione più famosa al mondo, e per molti suoi lavori che ebbero una forte influenza anche sulla filosofia della scienza. Dopo aver sviluppato le teorie della relatività ristretta (1905) e della relatività generale (1916), ricevette nel 1921 il premio Nobel per la fisica «per i contributi alla fisica teorica, in particolare per la scoperta della legge dell'effetto fotoelettrico». La teoria della relatività, insieme alla meccanica quantistica, è ancor oggi uno dei pilastri della fisica moderna.



La differenza tra la genialità e la stupidità è che la genialità ha i suoi limiti.

(Albert Einstein)



Dott. Paolo Geraci

Dal risotto alla milanese al risotto patrio (II)

Brüder, nicht diese Töne!

Ci stiamo allontanando dal pur immateriale oggetto del nostro discorrere. Riprendiamo il filo del risotto alla milanese e abbassiamo per un po' i toni.

Quanto al riso, sappiamo che fu importato in Europa nel XIII secolo dai Saraceni, coltivato inizialmente nel Sud Italia e arrivato nella Pianura Padana (specificamente nel Vigevanese) grazie ai contatti tra Aragonesi e Sforza; in una lettera del 1475 Galeazzo Maria Sforza prometteva di inviare dodici sacchi di riso al Duca di Ferrara.

E torniamo allo zafferano, già noto ai romani e agli egizi per le sue molteplici proprietà. Sull'origine della ricetta ci sono molte diatribe, più o meno dotte. Innanzitutto c'è chi attribuisce agli Arabi e quindi ai Siciliani l'uso del crocus in cucina, per dare il colore dell'oro ai piatti, tra cui anche il riso; pensiamo alle palle 'e riso (arancine palermitane o arancini catanesi, che dir si voglia). Nell'Alto medioevo, in Sicilia grazie agli Arabi, l'uso dello zafferano con il riso (riso con zafran) sarebbe entrato nella cucina kasher e i mercanti ebrei lo avrebbero esportato nel Nord Italia. Anzi, secondo un'altra leggenda, sarebbe stata una cuoca siciliana, tal Carlotta, trasferitasi a Milano, a trasformare a inventarsi il risotto giallo non avendo tutti gli ingredienti per fare i suoi amati arancini di riso. E i Milanesi - Milan l'è semper on gran Milan! – lo chiamarono ris sgiald e lo adottarono.

Tra le mille altre c'è poi anche la leggenda di quel garzone vetraio, detto Zafferano per la grande dimestichezza con l'uso del fiore rosso per colorare i vetri, che in occasione del matrimonio della figlia del maestro (Valerio di Fiandra, impegnato a finire le vetrate del Duomo), volle aggiungere il suo crocus al risotto pallido dei Milanesi rendendolo di un meraviglioso color oro: era il settembre 1574. Tra le altre varianti, simili nella sostanza, un completamento di questo racconto lo fanno a Navelli, cittadina abruzzese nota per la coltivazione dello zafferano, ove sostengono che quel garzone fosse del loro paese e che, aggiungendo zafferano al risotto, non avesse fatto altro che impiegare la ricetta di casa: si dovrebbe quindi parlare di risotto “alla navellinese” ancor prima che “alla milanese”.

Sta di fatto che la ricetta del risotto alla milanese compare nel manuale di cucina del 1809 Cuoco Moderno come riso giallo in padella; nel 1829 diventa risotto alla milanese giallo nel volume Nuovo cuoco milanese economico del famoso cuoco meneghino Felice Luraschi.

Possiamo affermare, con azzardo di sintesi, che i Lombardi amano cuocere il riso in brodo di carne, facendolo prima crogiolare in un soffritto di burro e cipolla: questa è la vera caratteristica dei risotti in Lombardia, in particolare di quelli del Milanese.



Dott. Paolo Geraci

Continua:

E qui ci possiamo affacciare al gran mondo delle tecniche, delle filosofie, dei simbolismi e – direbbero i cultori piemontesi del gran büi – degli ammennicoli vari. E, dati i tempi che attraversiamo, anche delle miriadi di acrobazie lessicali, destrutturazioni materiali, azzardi geustici. Pur di differenziarsi dai competitor reali o virtuali e stupire o instupidire le gole e le teste. Ma di queste faremo a meno.

Pellegrino Artusi può essere considerato, a posteriori, l'autore che detta in qualche modo il canone del risotto alla milanese. Nella sua opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) ne propone tre versioni, dove a cambiare sono più gli ingredienti che non le tecniche di cottura, grado zero di una ricetta che, a differenza del risotto base, abbisogna di brodo e zafferano (I), di midollo e vino (II), oppure di marsala (III). Ai curiosi lasciamo la ricerca e noi ci inoltriamo in qualcosa di più astratto, dopo aver abbozzato un po' di concretudine.

Tostatura, tiratura, mantecatura: tecniche ritualizzate

Ripercorriamo la testualizzazione delle tre operazioni basilari di tostatura, tiratura e mantecatura. Tecnica culinaria e letteraria a un tempo. Cominciamo con l'imprescindibile “antefatto” sulla generica cottura del risotto, che si trova nella ricetta n. 75 del catalogo Artusiano (*Risotto coi piselli*) «Il riso [...] non conviene lavarlo; basta nettarlo e strofinarlo entro a un canovaccio. Trinciate la cipolla ben fine colla lunetta e mettetela al fuoco colla metà del burro. Quando avrà preso il colore rosso versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finché abbia succhiato tutto il soffritto. Allora cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta, ma badate che se bolle troppo ristretto, resta duro nel centro e si sfarina alla superficie; salatelo e tiratelo a cottura asciutta, aggiungendo il resto del burro».

Proseguiamo con esempi catturati da alcune ricette scritte da cinque fonti diverse (ancora l'Artusi, Allan Bay, Cracco, Giallozafferano.it, Cucchiario d'argento). Tutte restano nell'ambito del classico risotto. Le riportiamo in tabella 1. Aggiungiamo poi, nella tabella 2, un paio di citazioni di variazioni contemporanee più o meno azzardate, in linea però con le tendenze del mercato stellato sempre attento a lisciare il pelo della clientela pagante (vegetariani, vegani, salutisti, curiosi, annoiati).

In ogni caso si può constatare che la preparazione del risotto segua un che di rituale e che la sua descrizione sia un vero “programma narrativo”. Prendiamo come esempio la procedura dell'incorporazione del brodo «mestolo dopo mestolo», «un mestolo alla volta», «unendo quello successivo solo dopo che quello precedente si sarà assorbito». Questa pratica dell'«a mano a mano», lenta, continua, paziente, amorevole, questa specie di nenia a ritornelli continui e quasi ossessivi, fa della preparazione del risotto – effettivamente – un vero e proprio rituale che, come tutti i riti, fonda, e al tempo stesso rafforza, il mito identitario a esso collegato.

Nella terza parte di questo sproloquio parleremo del risotto patrio del Gran Lombardo, Carlo Emilio Gadda.



Tabella 1 - Tabella sintetica delle operazioni di tostatura, tiratura e mantecatura descritte nelle ricette analizzate

Operazione	Fonte	Descrizione
Tostatura	Artusi	versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finché abbia succhiato tutto il soffritto
	Allan Bay	Che cos'è un risotto, in che cosa si differenzia da un riso cotto in un brodo? La differenza sta in un piccolo grande segreto: la tostatura iniziale. Questa tostatura si fa gettando il riso nella pentola leggermente unta e rimestando a fuoco vivo con un cucchiaino di legno per due minuti o poco più. Quando i chicchi sono così caldi che a toccarli vi bruciate.
	Cracco	Unite il riso e tostato leggermente a fuoco medio per due minuti, quindi aggiungete i pistilli di zafferano e tostate ancora per circa un minuto. La tostatura del riso è importantissima, perché è come la rosolatura della carne quando si fa un arrosto: serve a sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente.
	Giallo zafferano.it	Fatelo tostare facendogli assorbire bene il burro, dopodiché alzate il fuoco.
	Cucch Argento	In una larga casseruola lasciate fondere 30 grammi di burro con il midollo, aggiungete la cipolla tritata finemente e, a fiamma bassissima, fatela diventare trasparente. Unite il riso, mescolatelo in modo che, assorbendo il condimento, diventi lucido.
Tiratura	Artusi	Cominciate a versare acqua calda a un ramaiolo per volta e [...] tiratelo a cottura asciutta; versate il riso e dopo qualche minuto aggiungete il vino e tiratelo a cottura col brodo.
	Allan Bay	Abbassate il gas a livello medio/basso, unite un primo mestolo di brodo 'giusto', poi ancora brodo bollente mestolo dopo mestolo, unendo quello successivo solo quando quello precedente sarà assorbito. Portate a cottura, rimestandolo con garbo.
	Cracco	Cuocete il riso per circa 14-15 minuti, versando il brodo a mano a mano che si asciuga. Potete anche usare la farina di riso (un cucchiaino raso ogni due persone) come elemento legante del risotto, aggiungendola quando mancano solo 3-4 minuti al termine della cottura.
	Giallo zafferano.it	dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso .. prima con il vino, che lascerete evaporare, e poi con due mestoli di brodo bollente; mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri due mestoli. Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura.
	Cucch Argento	Quindi portatelo a metà cottura versandovi un mestolino di brodo caldo quando il precedente è stato assorbito. A questo punto aggiungete lo zafferano sciolto con uno o due cucchiaini di brodo tiepido e terminate di cuocere unendo un mestolo di brodo alla volta.
Mantecatura	Artusi	Aggiungendo il resto del burro aggraziatelo con l'altra metà del burro e col parmigiano
	Allan Bay	Mantecare i risotti vuol dire unire a fine cottura, a fuoco spento, un grasso, mescolare con cura, coprire col coperchio e lasciar riposare nella pentola per tre minuti. Serve a rendere omogeneo il risotto, va sempre fatto, ed è parte integrante di questa preparazione
	Cracco	'Mantecare' significa 'legare' il risotto, in maniera da renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido, perché così sarà ancora più buono. Il modo migliore per farlo è muovendo la casseruola affinché il risotto crei delle 'onde', per evitare di rompere i chicchi. Se necessario, in questa fase versate ancora un po' di brodo.
	Giallo zafferano.it	è meglio lasciare riposare il risotto allo zafferano per qualche istante, in modo che possa insaporirsi ulteriormente.
	Cucch Argento	Terminata la cottura del riso (ci vorranno dai 15 ai 18 minuti), togliete dal fuoco e mantecate il risotto con il restante burro e insaporitelo con il formaggio grattugiato. Coprite per lasciarlo assestare e dopo un paio di minuti trasferitelo sul piatto da portata caldo.

Tabella 2 - Tabella delle operazioni di tostatura, tiratura e mantecatura del riso, riviste nelle variazioni di un paio di cuochi di grido, dimenticando il risotto alla milanese.

Operazione	Fonte	Filosofia / strategia	Descrizione
Tostatura	Bowermann	La tradizione è una nostra grande forza ma a volte anche un limite. Va tradotta in modo da renderla comunicabile e funzionale alle nuove generazioni. Oggi il cibo deve essere diverso da quello di una volta. Le tradizioni gastronomiche si sono sviluppate in un mondo che non c'è più; vanno così adattate al mutato <i>lifestyle</i> , proprio al fine di preservarle il più possibile. Ho scelto un diverso approccio: un risotto senza alcuna aggiunta di grassi, ma che offra comunque una consistenza gradevole. Che abbia pochissimo sale aggiunto, così ho usato ingredienti che offrano una certa salinità naturale, in modo che la veicolino e il piatto risulti sapido al punto giusto. Infine, non uso alcuna materia prima di origine animale, in modo che questo risotto sia vegetariano.	Per prima cosa, vado a tostare il riso senza alcuna aggiunta. In parallelo Preparo a parte gli ingredienti che serviranno per mantecare e condire. Uno è il melograno, sia in chicchi che in melassa: così apporto acidità ma anche una texture diversa. Quindi capperi dalla Sicilia, pieni di sapore, in diverse texture: fritti e in polvere. E ancora: limone confit, che uso molto nella mia cucina, regala note dolci e insieme salate che fanno parte della nostra tradizione, ma anche di quella indiana; cavolfiore, in parte cotto e frullato, in modo da ricavarne una purea, in altra parte semplicemente rosolato. Infine ho stracotto altro riso in un brodo ristretto.
	Davide Oldani	La perfezione della semplicità. Il riso riacquista il suo sapore originario, diventando una tavolozza bianca interpretata, di volta in volta, con creatività e ingredienti di stagione. Niente soffritti e niente sapori eccessivi e prevaricanti, ma il gusto pieno del cereale, arricchito da una salsa allo zafferano in pistilli infuso a freddo che preserva l'essenza della preziosa spezia. "Zafferano e Riso alla Milanese D'O" è il piatto icona della città di Milano e simbolo della Nuova Alta Cucina Italiana che unisce gusto, creatività e salute. Oldani sceglie lo zafferano lombardo in cui si riconoscono i tre stimmi uniti, segno dell'attenzione con cui l'agricoltore lo raccoglie. La stessa cura viene messa nella preparazione del piatto, nel rispetto per l'ingrediente. "Zafferano e Riso alla Milanese D'O" è stato dedicato da a Milano e ne è diventato il simbolo in occasione di Expo Milano 2015, l'Esposizione Universale che ha avuto come tema il futuro dell'alimentazione.	Tostare il riso a secco, versandolo in una pentola già calda. In questa fase è fondamentale mescolare il riso e toccarlo spesso con le dita per capire quando sarà sufficientemente caldo. Tostare il riso alla perfezione permette all'ingrediente principale di questo piatto di esprimersi nel miglior modo. Preambolo Come prima cosa iniziate dalla salsa allo zafferano. In un pentolino versate l'acqua e portatela a bollore. Nel frattempo in una ciotolina, diluite la maizena in 15 g di acqua fredda e non appena l'acqua inizierà a bollire, aggiungetela molto lentamente nel tegame, mescolando sempre con una frusta. Lasciatela sobbollire per alcuni secondi, poi spostatela lontano dal fuoco e lasciatela intiepidire per alcuni secondi. La salsa dovrà risultare setata e liscia. A questo punto aggiungete i pistilli di zafferano, il pizzico di zucchero e il sale. Per favorire il rilascio delle essenze contenute nello zafferano e non intaccare la forma dei pistilli, non mescolate con la frusta ma muovete delicatamente il pentolino. Facendo questo lontano dal fuoco, ad una temperatura intorno ai 70°, lo zafferano rilascerà a pieno il suo profumo. Quindi non appena avrete raggiunto una temperatura di circa 50° trasferite la salsa all'interno di un biberon; in questo modo lo zafferano continuerà a rilasciare colori e profumi.
Tiratura	Bowermann	--	Terminata la tostatura del riso nel tegame, verso vino bianco che faccio evaporare, quindi procedo normalmente con la cottura aggiungendo via via il brodo vegetale; circa a metà del processo, incorporo prima polvere di capperi (posso anche utilizzare acciughe, in questo caso non sarà più un piatto vegetariano. In ogni modo, mi serve per minimizzare l'uso del sale.
	Davide Oldani	--	Solo quando sarà perfettamente tostato procedete alla cottura del risotto. Bagnatelo con 2-3 mestoli di acqua bollente non salata, mescolate e abbassate la fiamma. Proseguite la cottura del riso molto dolcemente, per circa 16 minuti, aggiungendo altra acqua al bisogno e rimestate giusto di tanto in tanto, con dolcezza, proprio per mantenere intatta la forma del chicco. Assaggiate sempre il riso per capire quando avrà raggiunto il punto perfetto di cottura e non appena sarà pronto, cotto ma ancora al dente, spostate la pentola dal fuoco e aspettate circa 30 secondi.
Mantecatura	Bowermann	In genere viene mantecato con un qualche grasso. Ma questo è un problema, perché tale ricchezza di burro o formaggio è poco compatibile con i nostri stili di vita. Però vogliamo che il risotto risulti cremoso, il commensale se lo aspetta. Per ottenere questo effetto, è davvero necessario utilizzare una sostanza grassa? La risposta è: no.	Aggiungo crema di riso, il cui amido va a mantecare perfettamente il risotto, evitando così l'utilizzo di burro o di formaggio, cosa che renderebbe il mio piatto più pesante e calorico. Termino con la purea di cavolfiore, che regala una interessante variante gustativa, e solo un pizzico di sale; impiatto e finisco con il limone confit, il cavolfiore rosolato, un giro di melassa di melograno, i chicchi dello stesso melograno, ancora un po' di polvere di capperi e i capperi fritti.
	Davide Oldani	--	È importante che il tegame non sia bollente nella fase della mantecatura. A questo punto aggiungete l'aceto, che servirà a rilevare ancora di più il profumo di cereale e contrastare la parte amidosa del riso, il burro e la scorza del limone grattugiata, facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca. Aggiungete anche il Grana e mescolate. Una volta che il riso sarà ben mantecato, unite un goccio d'acqua per ottenere la giusta cremosità e aggiungete il sale solo all'ultimo. Mescolate ancora una volta per favorire il discioglimento. Dato l'utilizzo del Grana è bene aggiungere il sale solo all'ultimo e assaggiare sempre per evitare di salare troppo. A questo punto versate un mestolo di riso nel piatto, battete con il palmo della mano il fondo del piatto in modo che il risotto si spanda sull'intera superficie. Riprendete il biberon con lo zafferano in infusione, agitandolo e disegnate una spirale sulla superficie del risotto. Il piatto è pronto per essere gustato. Se il risotto cuoce lentamente e viene fatto riposare prima della mantecatura, grazie all'amido rilasciato risulterà molto cremoso e sarà sufficiente utilizzare meno burro.

SERATE GERIATRICHE

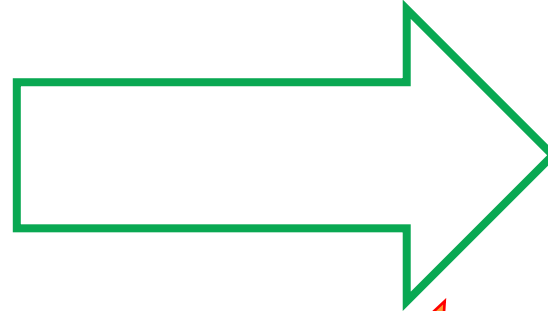
Il progressivo invecchiamento demografico fa sì che i sistemi sanitari si trovino a gestire sempre più frequentemente pazienti anziani con grande complessità clinica. Misurare la fragilità è lo step necessario ai clinici per acquisire consapevolezza della reale urgenza assistenziale del paziente complesso e per programmare di conseguenza un intervento centrato globalmente sulla persona più che sulle malattie. Una volta identificata la fragilità, il modello di intervento clinico da adottare dovrebbe essere la Valutazione Multidimensionale Geriatrica (VMD), atto a considerare i problemi clinici, funzionali e sociali della persona con fragilità, praticabile nella routine clinica per ottimizzare la presa in carico del paziente anziano.

L'Ordine propone una serie di incontri con specialisti del settore che consentano di implementare le conoscenze degli argomenti suddetti.

Ogni evento è accreditato singolarmente.



L'Ordine propone...



Venerdì
3 e 17
Maggio
Alle
21.00



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

In collaborazione con :



Ideazione e direzione scientifica:



Dott.
Aldo Biolcati



Dott.
Maurizio Dugnani

**PROVIDER E SEGRETERIA
ORGANIZZATIVA:**
Ordine dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri
Via Torelli, 31/A
28100 Novara
Tel. 0321.410130
Fax 0321.410068
ordinemediciodontoiatrinovara@gmail.com



**CREDITI E.C.M.
RICHIESTI**

SERATE GERIATRICHE

Direzione scientifica: **Dott. Aldo Biolcati , Dott. Maurizio Dugnani**

Sede:
Sala Convegni
Via Torelli 31/A - NOVARA

Dalle 21.00 alle 23.00

- 19 Aprile** **IPERTENSIONE E IPOTENSIONE ARTERIOSA
NELL'ULTRAOTTANTENNE**
Prof. Dott. Mauro Campanini
Direttore SCDO Medicina Interna 2 - AOU Novara
Dott. Maurizio Dugnani
Medico Geriatra
- 3 Maggio** **IL DECLINO COGNITIVO NELL'ANZIANO FRAGILE:
PECULIARITÀ CLINICO - ASSISTENZIALI**
Dott. Aldo Biolcati
Direttore f.r. S.C. Geriatria - AOU Novara
Resp. Scientifico AMA Novara
Dott.ssa Maria Bocca
Presidente AMA Novara
- 17 Maggio** **LE CADUTE IN ETÀ AVANZATA:
DALLA PREVENZIONE ALLA CLINICA**
Prof. Mattia Bellan
Prof. Ass. Medicina Interna UPO
- 21 Giugno** **IL DELIRIUM :
UN QUADRO CLINICO SPESSO SOTTOVALUTATO**
Dott.ssa Elena Pinardi
Università degli studi Milano Bicocca
- 27 Settembre** **LA SINCOPE NELL'ANZIANO:
DEFINIZIONE E QUADRI CLINICI**
Prof. Dott. Giuseppe Patti
Direttore SCDU Cardiologia 1 - AOU Novara
- 4 Ottobre** **MALNUTRIZIONE E SARCOPENIA NELL'ANZIANO**
Dott. Federico D'andrea
Primario emerito - Scienza dell'alimentazione e dietetica -
AOU Novara
Presidente OMCeO Novara
Dott. Sergio Riso
Direttore SCDU - Scienza dell'alimentazione e dietetica -
AOU Novara

Convegno Interregionale SINuC Lombardia - Piemonte

SEDE DEL CONVEGNO

Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di
Novara
Via Torelli, 31 A • 28100 Novara

ISCRIZIONE

L'iscrizione al Convegno è gratuita e comprende: ammissione alle sessioni scientifiche, kit congressuale, attestato di partecipazione. Per confermare la propria partecipazione scrivere a: pagnini@aristea.com

Il Corso è destinato alle seguenti figure professionali:

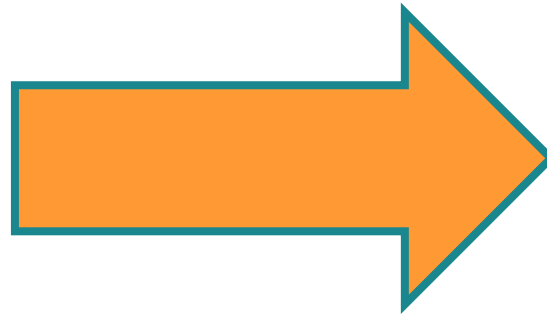
Medico Chirurgo:

- Endocrinologia;
- Gastroenterologia;
- Geriatria;
- Malattie Metaboliche e Diabetologia;
- Medicina Interna;
- Oncologia;
- Chirurgia Generale;
- Anestesia e Rianimazione;
- Farmacologia e Tossicologia Clinica;
- Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Medicina Generale - Medici di Famiglia;
- Continuità Assistenziale;
- Pediatria – Pediatri di Libera Scelta;
- Scienza dell'Alimentazione e Dietetica;
- Audiologia e Foniatria;
- Cure Palliative,

Dietista; Farmacista ospedaliero; Farmacista territoriale;
Fisioterapista; Infermiere; Logopedista.



L'Ordine propone...



L'Ordine dei Medici
In collaborazione con:
SINuC

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Marianna Guarcello

Direttore SS Dietologia e Nutrizione Clinica
ASL VC - Ospedale "S. Andrea", Vercelli

Paola Lanzi

Direttore SSD Servizio Dietetico
ASST Santi Paolo e Carlo, Milano



Ordine Provinciale
dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri
Di Novara



Con il Patrocinio di



Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri di Novara

ORDINE PROVINCIALE
DEI MEDICI CHIRURGHI
E DEGLI ODONTOIATRI
DI VERCELLI



CREDITI E.C.M.
RICHIESTI

Convegno Interregionale SINuC
Lombardia-Piemonte
Quando la teoria incontra la pratica.
Un approccio consapevole a calorimetria
indiretta, bioimpedenziometria e handgrip
Dynamometry in Nutrizione Clinica

SABATO 11 MAGGIO 2024

- 08.30 Indirizzio di benvenuto - F. D'Andrea, M. Muscaritoli, D. Noè
- 08.45 Introduzione e finalità del corso - M. Guarcello, P. Lanzi
Moderatori: F. D'Andrea, M. Muscaritoli
- 09.00 Calorimetria indiretta & Holter metabolico: rationale e applicazioni
nella pratica clinica bedside e ambulatoriale - A. Molfino
Discussione
- 09.30 Composizione corporea - tecniche di misurazione nella pra tica
clinica bedside e Ambulatoriale - M. Muscaritoli
Discussione
Moderatori: M. Guarcello, P. Lanzi
- SESSIONE INTERATTIVA - LA COMPOSIZIONE CORPOREA E LA
CALORIMETRIA INDIRETTA NELLE DIVERSE PATOLOGIE**
- 10.00 Applicazioni a confronto nel paziente affetto da DNA restrittivo e
nel paziente affetto da grave obesità - H. Cena, N. Madini
- 10.30 Applicazioni nel paziente oncologico malnutrito - S. Sukkar
- 11.00 Coffee Break
- 11.30 Applicazioni nel paziente in Rianimazione - M. Umbrello
- 12.00 Applicazioni nel paziente anziano - S. Riso
- 12.30 Discussione
- 13.00 Take home message - M. Guarcello, P. Lanzi
- Al termine dei lavori è previsto un servizio di light lunch

L'iniziativa è stata realizzata con la sponsorizzazione non condizionata di:



N.5 Maggio 2024

15 Maggio 2024 Ospite: Simona Tedesco

Giornalista, Direttore di "DOVE" e Direttore editoriale di Progetti Editoriali Multimediali RCS Media Group. Laureata in Filosofia, nel 1989 collabora al Giornale di Montanelli, nel '91 viene assunta in RCS per il lancio di Dove. Nel '93 partecipa al progetto del mensile Gulliver che lascia da vicedirettore nel '97 per assumere la vicedirezione di Capital con Mario Fortini. Nel '99 entra in Mondadori per la direzione di Mondadori.com Dal 2015 torna in RCS per assumere la direzione del sistema multimediale 'Dove' (mensile e sito Dove.it, canale Viaggi Corriere.it) Da marzo 2016 è anche direttore responsabile del sistema delle testate cartacee e dei siti del gruppo Sfera-RCS. Docente al Master di Management di Cultura e dei Beni Artistici RCS ACADEMY Business School. Nel 2016 ha vinto la VIII edizione del Premio Internazionale di Giornalismo "Biagio Agnes" per la categoria Turismo e Cultura. Nel 2018 ha vinto la XII edizione del Premio Guidarello per giornalismo d'autore.



L'Ordine propone...



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

15 MAGGIO 2024



ORDINE PROVINCIALE DEI MEDICI CHIRURGI
E DEGLI ODONTOIATRI DI NOVARA



...METTIAMO IN ORDINE LE IDEE...10.0...

INCONTRI CON PERSONALITÀ DI SPICCO DEL MONDO DELLA CULTURA SU
GRANDI TEMI DELLA PROFESSIONE MEDICA, DELL'ETICA, DELLA NATURA UMANA.
PAROLE CHIAVE DI INIZIO SECOLO:

"AMBIENTE"

Simona Tedesco
Giornalista, direttore di "DOVE"

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

Aborto. Parlamento europeo chiede al Consiglio dell'UE di aggiungerlo alla Carta dei diritti fondamentali

In una risoluzione non vincolante approvata giovedì con 336 voti a favore, 163 contrari e 39 astensioni, i deputati europei hanno dichiarato la volontà di inserire il diritto all'aborto nella Carta dei diritti fondamentali dell'UE, una richiesta già avanzata numerose volte. I deputati condannano il regresso sui diritti delle donne e tutti i tentativi di limitare o rimuovere gli ostacoli esistenti per la salute e i diritti sessuali e riproduttivi (SRHR) e la parità di genere a livello globale, anche negli Stati membri dell'UE.

https://www.quotidianosanita.it/cronache/articolo.php?articolo_id=121512



“Auguri di buon lavoro al Collega Robert Giovanni Nisticò, nuovo Presidente Aifa. Le sue competenze, la sua esperienza, il suo bagaglio professionale sono patrimonio prezioso che sarà ora messo a disposizione di questo ente strategico per il Servizio sanitario nazionale e per la salute degli italiani”.

Così il Presidente della FNOMCeO, la Federazione nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri, Filippo Anelli, dopo la ratifica da parte della Conferenza Stato-Regioni del decreto di nomina a firma del Ministro della Salute Orazio Schillaci.

“Ora finalmente – conclude Anelli – l’Aifa potrà ripartire con rinnovato slancio. Sin da ora ci rendiamo disponibili a collaborare, quali soggetti cui è deputata la prescrizione dei farmaci, essenziali per la salute e per la vita di tanti pazienti”.

<https://portale.fnomceo.it/nistico-anelli-fnomceo-auguri-di-buon-lavoro-sue-competenze-patrimonio-prezioso-pronti-a-collaborare/>

**Nisticò, Anelli (FNOMCeO):
“Auguri di buon lavoro, sue
competenze patrimonio
prezioso, pronti a
collaborare”**

Disabilità, il Ministro Locatelli partecipa ai lavori della FNOMCeO

Passare dall’assistenzialismo all’inclusione e alla valorizzazione della persona nella sua interezza. È questo lo spirito della Legge delega in materia di disabilità (L.227/2021) e in particolare dell’ultimo decreto attuativo, approvato lo scorso 15 aprile in Consiglio dei Ministri, che definisce la condizione di disabilità, introduce l’accomodamento ragionevole, riforma le procedure di accertamento e la valutazione multidimensionale per l’elaborazione e l’attuazione del “Progetto di vita” individuale e personalizzato.

<https://portale.fnomceo.it/disabilita-il-ministro-locatelli-partecipa-ai-lavori-della-fnomceo/>

Farmacia dei servizi, Anelli (FNOMCeO): “Regole uniche per tutti i cittadini”. E scrive a Cirio per osservazioni sul Protocollo siglato in Piemonte

N.5 Maggio 2024



Filippo Anelli
Presidente
Fnomceo

Regole uniche per tutti i cittadini, al fine di assicurare l'uguaglianza nell'accesso alle cure, la qualità e l'appropriatezza delle prestazioni. È quanto chiede il Presidente della FNOMCeO, la Federazione nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e Odontoiatri, Filippo Anelli, in vista della partenza di alcune sperimentazioni relative alla farmacia dei servizi.

L'auspicio è che le Regioni, insieme al Governo nazionale, “adottino provvedimenti che prevedano le medesime misure e procedure per l'erogazione delle prestazioni a garanzia della loro qualità, sicurezza e appropriatezza sia che questa avvenga nei locali delle farmacie dei servizi così come in quella dei medici e delle strutture specialistiche”.

Anelli lo ha messo nero su bianco in una lettera indirizzata al Presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, dopo la firma del Protocollo d'intesa tra la Sanità regionale piemontese, Federfarma Piemonte e Assofarm Piemonte. Dal 1° maggio, infatti, tutti i residenti affetti da patologie di medio e alto livello potranno accedere gratuitamente agli esami di holter pressorio, holter cardiaco e elettrocardiogramma direttamente presso le farmacie aderenti. A quanto si legge sul sito della Regione Piemonte, “non è necessaria la ricetta medica, ma è sufficiente presentarsi in farmacia per la valutazione dei requisiti di ammissione alle prestazioni (al massimo tre all'anno per ogni prestazione) di Elettrocardiografia digitale (ECG), registrazione holter ECG e Holter pressorio, rilevazione dinamica della pressione arteriosa”.

Tre, dunque, le sostanziali novità, come osserva Anelli nella lettera: la gratuità delle prestazioni, l'erogabilità in assenza di una ricetta medica, il numero massimo degli esami, tre in un anno per prestazione stando a quanto appunto si legge sul sito della Regione. Novità che, secondo la FNOMCeO, rischierebbero di creare disparità tra i cittadini e di appesantire, sottraendo risorse, il Servizio sanitario.

“Siamo in presenza – afferma Anelli – di una vera e propria trasformazione del ruolo delle farmacie nel nostro Paese. Da dispensatori del farmaco, le farmacie si stanno trasformando anche in erogatori di prestazioni specialistiche sanitarie nel SSN, ampliando l'offerta degli erogatori grazie anche alla capillare diffusione delle farmacie sul nostro territorio nazionale”.

“Il Protocollo d'intesa siglato dal suo Assessorato alla Salute della Regione Piemonte – continua – introduce però una prima novità, ossia la gratuità delle prestazioni. Si tratta di tre prestazioni specialistiche: **l'elettrocardiogramma; l'Holter pressorio; l'Holter cardiaco** che i cittadini piemontesi, affetti da alcune malattie croniche, potranno ottenere in maniera gratuita recandosi in farmacia. In Italia queste prestazioni sono soggette ad un pagamento di un ticket che può essere evitato solo se i cittadini sono in possesso di determinate esenzioni per patologia, così come definite dalla legge. Oggi nella sua Regione, quindi, chi si recherà dai medici cardiologi per eseguire queste prestazioni dovrà pagare un ticket, se non esente, mentre chi si recherà in farmacia sarà comunque esentato”.

“La seconda novità – puntualizza Anelli – riguarda **l'erogabilità di queste prestazioni in assenza di una ricetta medica, ossia senza la preventiva valutazione o visita di un medico. Nel nostro Paese, salvo alcune motivate eccezioni, l'esecuzione di questi esami avviene dietro presentazione di una ricetta medica. La motivazione è facilmente intuibile: questi accertamenti servono al medico per confermare un sospetto diagnostico** o eseguire un monitoraggio della malattia al fine di valutare l'insorgenza di complicanze o malattie correlate”.

“La terza novità – aggiunge ancora – riguarda il numero massimo degli esami, tre in un anno per prestazione specialistica, ottenibili gratuitamente in farmacia. Anche questa previsione non è correlata ad alcun protocollo diagnostico o di monitoraggio per malattia e costituisce una vera anomalia nel panorama sanitario nazionale, molto attento ad assicurare ai cittadini le prestazioni più appropriate. In questo momento le lunghe liste d'attesa portano sempre più il Governo Nazionale a chiedere ai medici l'aderenza delle prescrizioni specialistiche ai principi di appropriatezza, tenendo conto delle caratteristiche cliniche peculiari di ogni singola persona, proprio al fine di evitare inutili duplicazioni di esami”.

“Infine – ricorda Anelli – in ogni angolo del Paese i medici o le strutture che vogliono erogare prestazioni specialistiche, in ragione della loro tipologia o complessità, sono soggette ad autorizzazioni al fine di assicurare non solo le condizioni igieniche degli ambienti ma anche quelle dotazioni o caratteristiche che ne garantiscano la qualità e la sicurezza”.

La FNOMCeO chiede dunque “un momento di ulteriore riflessione affinché anomalie e disparità non tradiscano i principi di universalità ed uguaglianza del nostro Servizio Sanitario Nazionale”.

Medicina, Anelli (FNOMCeO): “Contrari a abolizione numero programmato, bene correlare il numero degli studenti ai fabbisogni di professionisti e alle specializzazioni”



Filippo Anelli Presidente
Fnomceo

“Restiamo fermamente contrari all’abolizione del numero programmato a Medicina. Per questo apprezziamo l’intenzione del Legislatore di correlare il numero degli studenti ai fabbisogni di professionisti e al numero delle borse di specializzazione. Nutriamo tuttavia perplessità sulle modalità di attuazione, che auspichiamo siano presto chiarite”.

Così il Presidente della FNOMCeO, la Federazione nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri, Filippo Anelli, dopo l’approvazione, da parte del Comitato ristretto della Commissione Cultura del Senato, del Testo base della Delega al Governo per la revisione delle modalità di accesso ai corsi di laurea magistrale in medicina e chirurgia, in odontoiatria e protesi dentaria e in medicina veterinaria.

“Allo stesso modo valutiamo positivamente – conclude Anelli – il fatto che nel provvedimento sia in qualche modo normato il percorso, già messo in atto dalla FNOMCeO insieme al Ministero dell’Istruzione e del Merito, dei Licei a curvatura biomedica, e che sia riconosciuto il ruolo degli Ordini. Proponiamo inoltre di anticipare il semestre di orientamento, spostandolo al periodo precedente l’inizio dell’anno accademico, per dar modo agli studenti di sostenere gli esami per la graduatoria di accesso già a settembre. L’Università curerebbe la preparazione gratuita alle materie oggetto d’esame tramite l’organizzazione di corsi anche in modalità asincrona”.

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](#)



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**

Una revisione offre prove del legame tra microbioma orale e cancro



SOLNA, Svezia – La cavità orale rappresenta un microambiente complesso in cui prospera una comunità microbica diversificata. Una recente revisione, condotta dai ricercatori del Karolinska Institutet in collaborazione con ricercatori della Corea del Sud, dello Sri Lanka e dell'Australia, ha recentemente approfondito i microbi orali e il loro potenziale impatto sulle patologie orali, compreso il cancro orale. I dati raccolti nella revisione possono contribuire a migliorare la diagnosi e la gestione delle patologie orali.

«Il tema dell'associazione tra cancro e microbioma, anche nella cavità orale, è molto attuale», ha dichiarato a Dental Tribune International l'autore principale, il dottor Georgios Belibasakis, professore di biologia clinica delle infezioni orali e capo della Divisione di salute orale e parodontologia del Dipartimento di medicina dentale del Karolinska Institutet.

Parlando dei risultati più interessanti, ha commentato: «Esistono associazioni documentate tra condizioni displastiche orali, compreso il cancro orale, e il microbioma orale. Le associazioni non implicano necessariamente un rapporto di causa-effetto, ma può esserci un circolo vizioso tra l'instaurarsi di un microbioma disbiotico e la progressione delle patologie orali. Un aspetto importante è che le due componenti principali del microbioma orale, il bacteriome e il mycobiome, tendono ad agire sinergicamente nel deterioramento delle patologie orali. Inoltre, il microambiente tumorale, anche a seconda del tipo specifico, può favorire la colonizzazione e l'invasione di alcune specie microbiche che è clinicamente dimostrato essere associate a una determinata condizione neoplastica».

Lo studio ha implicazioni diagnostiche e prognostiche per la medicina orale e i ricercatori ritengono che i risultati potrebbero aiutare a spiegare la complessa interazione tra batteri e funghi nella cavità orale, portando così a una migliore prevenzione e gestione del cancro orale. Inoltre, il prof. Belibasakis ha osservato che lo screening delle alterazioni nella composizione batterica e/o fungina dei siti sospetti potrebbe fornire indicazioni precoci o rivelare i modelli di progressione delle patologie della mucosa orale, come il cancro orale

«Le variazioni nel microbioma di base di un individuo possono servire come marcatori predittivi di qualsiasi condizione orale, compresa la carcinogenesi. I dati disponibili migliorano la nostra comprensione dell'ecologia delle nicchie orali e dei loro cambiamenti disbiotici durante la displasia della mucosa orale e il cancro orale» ha commentato. «Queste conoscenze potrebbero supportare strumenti diagnostici e prognostici precoci e trattamenti innovativi, facendo fare un salto di qualità alla medicina orale», ha concluso.

Lo studio, intitolato "Bacteriome and mycobiome dysbiosis in oral mucosal dysplasia and oral cancer", è stato pubblicato online il 19 marzo 2024 su Periodontology 2000.

<https://it.dental-tribune.com/news/una-revisione-offre-prove-del-legame-tra-microbioma-orale-e-cancro/>