

GD 6DEDWR

JHQQDLR

D 'RPHQLFD

IH

## Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Sanità</b>			
17	Il Sole 24 Ore	01/02/2015	<i>NOTIZIE IN BREVE - DEBITO STIMATO DI 24,4 MILIARDI</i>	3
21	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>ETEROLOGA, DELIBERA DEL CAREGGI SUI GAMETI E' IL PRIMO OSPEDALE A COMPRARLI ALL'ESTERO (M.De bac)</i>	4
21	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>IL RECORD NEGATIVO DELLA SANITA' ITALIANA DEBITO DI OLTRE 24 MILIARDI CON I FORNITORI</i>	5
50	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>CHI MANGIA DUE PORZIONI DI FRUTTA FRESCA OGNI GIORNO CONSERVA IL BUTMUNWE (C.Favaro)</i>	6
50	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>DIMINUISCONO I BAMBINI SOVRAPPESO, MA ANCORA UNO SU TRE HA ADDOSSO PARECCHI CHILI DA SMALTIRE (E.Meli)</i>	8
50	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>LE MOLTE VIRTU' DELLE BACCHE DI GOJI. FORSE TROPPE? (R.Salvadori)</i>	9
51	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>L'IMPEGNO DEGLI ITALIANI E I TAGLI ALLA SANITA' (R.Renzi)</i>	10
53	Corriere della Sera	01/02/2015	<i>SENZA SALE LA TIROIDE FUNZIONE MALE?</i>	11
25	Corriere della Sera	31/01/2015	<i>CANNABIS DAI MEDICI DI FAMIGLIA IN TOSCANA VIA ALLE TERAPIE GRATUITE (M.De bac)</i>	12
29	La Repubblica	01/02/2015	<i>CGIA: SULLA SANITA' 24 MILIARDI DI DEBITI</i>	14
30	La Repubblica	01/02/2015	<i>SE LA VISITA FISCALE DIVENTA UN INCUBO - LETTERA</i>	15
30	La Repubblica	01/02/2015	<i>UNA PROPOSTA PER IL PRONTO SOCCORSO - LETTERA</i>	16
43	La Stampa	01/02/2015	<i>DENUNCIATI I VERTICI DELLA PINNA PINTOR "VIOLATO LO STOP ALLE SALE OPERATORIE" (M.Peggio)</i>	17
16	Il Messaggero	01/02/2015	<i>IN BREVE - DA CAREGGI OK AI GAMETI DA BANCHE ESTERE</i>	18
18	Il Messaggero	01/02/2015	<i>SANITA', 24 MILIARDI DI DEBITI CON I FORNITORI (R.amo.)</i>	19
19	Il Messaggero	01/02/2015	<i>Int. a U.Veronesi: IL PROF &amp; CAPITANO UNCINO (C.Massi)</i>	20
13	Il Messaggero	31/01/2015	<i>Int. a B.Lorenzin: "A ROMA STOP AL DEGRADO MANDO I NAS NELLE SCUOLE" (A.Marani)</i>	22
12	Il Giornale	31/01/2015	<i>ECCO LE NUOVE LIBERALIZZAZIONI: TAXISTI E FARMACIE GIA' IN RIVOLTA (A.Signorini)</i>	24
25	Il Giornale	31/01/2015	<i>E' SCIENTIFICO: I CIBI AIUTANO LA SALUTE (E.Cusmai)</i>	26
45	Giorno/Resto/Nazione	31/01/2015	<i>L'ALTRA CENA</i>	27
46	Giorno/Resto/Nazione	31/01/2015	<i>LIBERI CON L'IPNOSI</i>	29
47	Giorno/Resto/Nazione	31/01/2015	<i>L'OCCHIO FISSO SUI TELEFONINI INCREMENTA I DISTURBI VISIVI</i>	31
109	Io Donna (Corriere della Sera)	31/01/2015	<i>TUMORI: QUANDO IL MALATO E' UNDER 16 (E.Meli)</i>	32

**SANITÀ E FORNITORI****Debito stimato  
di 24,4 miliardi**

La sanità italiana ha accumulato un debito con i propri fornitori di almeno 24,4 miliardi di euro. I dati - forniti dalla Cgia di Mestre, sono riferiti al 2013 (ultima rilevazione disponibile) e, sostiene il centro di ricerca, sono sicuramente sottostimati. Dal conteggio non sono inclusi i mancati pagamenti registrati dalle Asl della Toscana e della Calabria. La sanità regionale più indebitata è quella del Lazio, con 5,9 miliardi di euro. Seguono quella della Campania (3,8 miliardi), Lombardia e Piemonte, entrambe con 2,2 miliardi, e il Veneto, con 2 miliardi di euro ancora da onorare.



Firenze

## Eterologa, delibera del Careggi sui gameti È il primo ospedale a comprarli all'estero

### I dati

● Per acquisire gameti esteri l'Ospedale di Careggi si affida a 4 centri

● Il gamete deve provenire da donatrici di età tra i 20 e 35 e donatori tra i 18 e 40 anni

Era l'unico modo di assicurarsi ovociti e spermatozoi da utilizzare nei trattamenti di fecondazione eterologa: comprarli all'estero da banche organizzate per congelare gameti di donatori. Lo ha fatto il Careggi di Firenze, primo ospedale pubblico, con un bando che fissava certi requisiti tra i quali l'età dei «fornitori»: tra 20 e 35 la donna, 18 e 24 gli uomini. Inoltre non devono essere vendute cellule riproduttive che abbiano prodotto più di 10 nascite. Stanziato un fondo di 650 mila euro per l'acquisto e il trasporto dei kit stranieri, con spese a carico dei pazienti. Sono stati stretti accordi di collaborazione per due anni con la Nordic Cryobank e la Cryos Internationale danesi, la Imer e la

Ovobank spagnole. Da quando a giugno l'eterologa è diventata una pratica lecita (sentenza della Corte Costituzionale) i centri pubblici si sono trovati improvvisamente di fronte alla mancanza di materia prima. Da noi la donazione deve essere gratuita. L'unica strada era dunque avvalersi degli ovociti di donne già in cura per infertilità disposte a regalare parte del loro patrimonio (una pratica denominata egg sharing). Una fonte di approvvigionamento limitata. Il ricorso al mercato estero sembra una contraddizione. In molti Paesi i donatori ricevono un rimborso spese di 800-1000 euro.

**Margherita De Bac**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La ricerca

## Il record negativo della sanità italiana Debito di oltre 24 miliardi con i fornitori

### Le cifre

● Il debito sanitario più alto spetta al Lazio che però ha contestato le cifre della ricerca

● In rapporto agli abitanti la «maglia nera» spetta al Molise

La sanità italiana ha accumulato con i propri fornitori un debito di almeno 24,4 miliardi di euro. Il dato emerge da una ricerca della Cgia, l'associazione dei piccoli artigiani di Mestre, realizzata con i dati disponibili fino al 2013. La sanità regionale più indebitata, fino al 2013, era quella del Lazio: 5,9 miliardi di euro. Ma la Regione Lazio ha replicato a questi dati, definendoli «parziali», perché non tengono conto dello sforzo compiuto nel 2014 «per dimezzare lo stock di debito e pagare i fornitori allineandosi alla media europea». Nel 2014, precisa il Lazio, è attesa una riduzione del debito pregresso di circa il 50% rispetto al 2013. Tornando alla classifica delle Regioni più ritardatarie, al

secondo posto la Cgia pone la Campania (3,8 miliardi), poi insieme Lombardia e Piemonte (entrambe con 2,2 miliardi), quindi il Veneto (2 miliardi). Se il debito viene rapportato alla popolazione residente, invece, il primato negativo spetta al Molise, con 1.416 euro pro capite, seguito dal Lazio (1.017 euro pro capite), dalla Campania (660 euro) e dal Piemonte (510 euro). La maglia nera dei tempi medi di pagamento delle fatture riferiti al 2014 per le forniture di dispositivi medici (fonte Assobiomedica) spetta alla Calabria: 794 giorni. A seguire il Molise, 790, e la Campania. Nessun valore rispetta il termine dei 60 giorni previsto dalla legge in vigore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





# Chi mangia due porzioni di frutta fresca ogni giorno conserva il **buonumore**

**Preziosi nutrienti**  
All'origine di questo beneficio principi antiossidanti e antinfiammatori che proteggono il sistema nervoso

**L**a frutta potrebbe aiutare a tenere lontana la depressione. Lo suggerisce uno studio pubblicato dall'*European Journal of Clinical Nutrition*. Ricercatori australiani, sulla base dei dati relativi a più di 6 mila donne di mezza età seguite per 6 anni, hanno osservato come quelle che consumavano almeno 2 porzioni di frutta al giorno avessero una probabilità di soffrire di sintomi depressivi — o di andarvi incontro successivamente — del 14% e del 18% inferiore rispetto a quelle che ne mangiavano meno. La verdura, invece, non sembrava incidere.

In tavola

Sostanze	Fonti principali	Ruolo ipotizzato
<b>Carotenoidi</b>	Carote, zucca, spinaci, pomodori, albicocche, melone	Proprietà anti infiammatorie e antiossidanti contrastano lo stress ossidativo sul sistema nervoso centrale, associato a depressione
<b>Flavonoidi</b>	Agrumi, mirtillo, mele, fragole, melagrane, cipolle, prezzemolo, tè	
<b>Omega 3 a lunga catena</b>	Pesci grassi (sardine, salmone, tonno, sgombrò)	Principali costituenti delle membrane dei neuroni. Un alto consumo sembra ridurre il rischio di depressione
<b>Folati</b>	Arance, broccoletti, fagioli, spinaci e altre verdure a foglia verde	Coinvolti nella formazione di neurotrasmettitori, riducono i livelli di omocisteina nel sangue, associata in concentrazioni elevate a un aumentato rischio di depressione
<b>Vitamina B6</b>	Cereali integrali, pesce, carne, latte, uova, noci, spinaci, banane, legumi	
<b>Vitamina B12</b>	Alimenti di origine animale	

CdS

«Quanto emerge da questa ricerca — commenta Giovanni Camardese, responsabile dell'Unità dei disturbi depressivi al Policlinico Gemelli di Roma — è ovviamente interessante più per rafforzare il ruolo positivo della frutta che per sminuire quello della verdura. È assai

probabile, infatti, che frutta e verdura agiscano sinergicamente: lo si è osservato anche in un'altro studio, questa volta canadese, condotto su circa 10 mila persone e pubblicato su *Preventive Medicine*, secondo il quale una dieta ricca di frutta e verdura può ridurre l'insor-

genza di disturbi depressivi anche del 27% tra coloro che ne consumano le quantità più elevate. Le sostanze antiossidanti e antiinfiammatorie, come carotenoidi e flavonoidi di cui sono ricchi questi alimenti, possono ridurre gli effetti dannosi dello stress ossidativo sul sistema nervoso centrale. Tale stress può avere ripercussioni negative anche su alcuni neurotrasmettitori (serotonina, noradrenalina, dopamina) che contribuiscono alla regolazione del tono dell'umore e condizionano il manifestarsi di sintomi depressivi. Non dimentichiamo, comunque, che i vegetali apportano anche altre sostanze che possono avere un ruolo nel ridurre il rischio di depressione».

Quindi dieta ricca di frutta e verdura. E poi? «Varia, piacevole per gli occhi e il palato, ispirata al modello mediterraneo, — dice l'esperto — con preferenza per cereali integrali, olio extravergine d'oliva, pesce, legumi, frutta secca a guscio, e con moderate quantità di latticini e carni magre. Questi ultimi (come il pesce) sono fonti di vitamina B12.

La B12 (come la B6 e l'acido folico) è coinvolta nel metabolismo della omocisteina (sottoprodotto della digestione delle proteine), che è stata associata a un aumentato rischio di depressione».

**Carla Favaro** Nutrizionista

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Codice abbonamento: 087846

## ● La ricetta della salute

# Macedonia invernale con noci e melagrana

**Ingredienti per 4 persone:** 2 kiwi,  $\frac{1}{4}$  di baccello di vaniglia, il succo e la buccia grattugiata di 1 limone, 2 pere, 2 arance, 1 cucchiaio di miele d'acacia, 8 noci, 2 cucchiaini di chicchi di melagrana.



**Preparazione:** sbucciare i kiwi, tagliarli a cubetti, bagnarli con poco succo di limone, aggiungere la vaniglia tagliata in piccoli pezzi, mescolare e marinare per 30 minuti. Sbucciare le pere, tagliarle a dadini, bagnarle con succo di limone mescolato con la buccia e il miele. Sbucciare a vivo le arance, tagliarle a dadini e mescolarle con le pere e i kiwi privati della vaniglia, trasferire in coppette e ricoprire la frutta con le noci sgusciate tritate grossolanamente e i chicchi di melagrana.

**Valori nutrizionali per porz.:** proteine g 3, grassi g 6 (di cui saturi g 0,5), carboidrati g 26, energia kcal 163, colesterolo mg 0

*Ricetta dello chef Giuseppe Capano*

## ● Il commento

Cioccolato, gelato, biscotti... hanno davvero le proprietà rasserenanti che a essi attribuiamo. In uno studio (su Health Psychology) condotto su un centinaio di studenti, ricercatori dell'Università del Minnesota hanno concluso che il consumo di *comfort food* migliora davvero l'umore, ma non più di altri alimenti. In sintesi: un altro mito da ridimensionare.



























































