

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Sicob				
9	Il Giornale di Napoli	02/10/2013	<i>"OBESITA', LISTE D'ATTESA TROPPO LUNGHE"</i>	2
	Strettoweb.com	02/10/2013	<i>MESSINA, OBESITA', QUANDO LA CHIRURGIA PUO' FARE LA DIFFERENZA: IL 4 OTTOBRE UN CONVEGNO SUL TEMA</i>	3
Rubrica Alimentazione e salute				
15	Il Giornale	02/10/2013	<i>AGLI INVENTORI DEL FUTURO PIACE LA DIETA PREISTORICA (M.Veronese/B.Giglioli)</i>	5
54	Il Mattino	02/10/2013	<i>DIETA D'AUTUNNO GUERRA AI CHILI SUPERFLUI (S.Parisi)</i>	7

Terapia chirurgica

«Obesità, liste d'attesa troppo lunghe»

Sono circa sei milioni gli italiani obesi. Un dato allarmante, in costante crescita, dichiarato in occasione di un recente congresso della Sicob (Società Italiana di chirurgia dell'obesità e malattie metaboliche). I chili di troppo compromettono seriamente salute e qualità di vita.

«La chirurgia bariatrica cura l'obesità, una malattia grave e invalidante che purtroppo nell'immaginario collettivo non è percepita come tale. Il paziente obeso presenta un'aspettativa di vita ridotta di circa il 33% rispetto al paziente normopeso - dichiara Emilio Manno, del Cardarelli - Tuttavia, nonostante l'alto numero di pazienti che potrebbero giovare dell'intervento, sono solo 7.000 i pazienti che nel nostro Paese ogni anno affrontano questo percorso». Un gap notevole, le cui motivazioni sono da attribuire a molteplici fattori.

«Esiste, in Italia, un problema di non accessibilità ai trattamenti di chirurgia bariatrica dovuto a più cause: - prosegue Manno - l'obeso è un paziente che implica risorse umane e tecnologiche importanti, di conseguenza, le aziende ospedaliere tendono a non agevolare questo tipo di chirurgia soprattutto dove i rimborsi a livello regionale sono più bassi, da Roma in giù». «Il nostro reparto, che fa parte dell'Unità Operativa Struttura Complessa della II Chirurgia diretta dal dottor Maurizio De Palma, è tra i maggiori centri specializzati in Italia, con circa 100 pazienti operati ogni anno. Tuttavia, le liste d'attesa sono ancora lunghe: lo sforzo a livello nazionale e regionale dovrebbe essere quello di individuare, all'interno delle aziende ospedaliere che hanno centri efficienti per il trattamento chirurgico dell'obesità come il nostro, percorsi organizzativi e gestionali che rendano autonomi tali strutture», conclude Manno.





Cerca nel sito ...



Mercoledì, 2 Ottobre 2013

[HOME](#) [NEWS](#) [CALABRIA](#) [SICILIA](#) [REGGIO](#) [MESSINA](#) [INTERVISTE](#) [INCHIESTE](#) [SPORT](#) [ANCHE I PAPI GIOCANO A POKER](#) [WEBCAM](#)


Messina, Obesità, quando la chirurgia può fare la differenza: il 4 ottobre un convegno sul tema

2 ottobre 2013 11:09 | Antonella Trifirò



La chirurgia per pazienti obesi. È quella che in gergo viene chiamata chirurgia bariatrica, un ambito su cui si stanno aprendo sempre più nuovi scenari e nuove opportunità di cura.

Quando intervenire? E quali sono i trattamenti e le nuove tecnologie che la medicina ha messo in campo in questo ambito? Sono solo alcuni degli interrogativi a cui risponderanno i professionisti italiani e stranieri riuniti il 4 ottobre a Messina, al palazzo dei congressi dell'Aou "G. Martino", per il convegno di chirurgia dell'obesità e dell'obeso presieduto dal prof. Giuseppe Navarra.

L'incontro, se da un lato si pone come occasione di dibattito e di confronto tra esperti del settore in materia di chirurgia bariatrica, al tempo stesso ha l'obiettivo di focalizzare l'attenzione su tutti gli interventi di chirurgia generale (dall'ernioplastica, alla colecistectomia ad altri ancora) eseguiti in soggetti affetti da obesità patologica, malattia a cui spesso si associa ipertensione, diabete, insufficienza respiratoria.

Da qui la scelta di voler dedicare una sessione specifica proprio a questo tema, così da fornire strumenti e metodi per gestire tutte quelle complicanze che sempre più spesso i professionisti si possono trovare a dover fronteggiare, durante un intervento o anche al pronto soccorso.

Tale chirurgia va, dunque, sempre più inquadrata in un'ottica multidisciplinare: dall'endocrinologo, al pneumologo, all'anestesista, sono molteplici le figure che ruotano attorno al paziente in un intervento di questo tipo.

Al congresso saranno presenti anche il presidente della Federazione Internazionale per la Chirurgia dell'obesità (IFSO), prof. Luigi Angrisani, il presidente onorario, prof. Nicola Scopinaro e il Presidente della (SICOB) Società Italiana di chirurgia dell'obesità, Marcello Lucchese.

Una patologia, quella dell'obesità, che incide in maniera notevole sulla salute delle persone condizionandone la qualità di vita e che in Italia è sempre più in aumento. La Sicilia è tra le regioni che registrano il maggior tasso di crescita annua come numero di obesi.

Nuove tecniche e possibilità di trattamento illustrate il 4 ottobre a Messina durante il convegno di chirurgia dell'obesità e dell'obeso

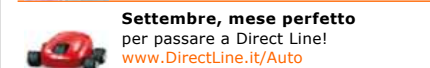
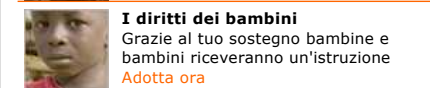
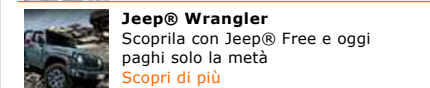
La chirurgia per pazienti obesi. È quella che in gergo viene chiamata chirurgia bariatrica, un ambito su cui si stanno aprendo sempre più nuovi scenari e nuove opportunità di cura.

Quando intervenire? E quali sono i trattamenti e le nuove tecnologie che la medicina ha messo in campo in questo ambito? Sono solo alcuni degli interrogativi a cui risponderanno i professionisti italiani e stranieri riuniti il 4 ottobre a Messina, al palazzo dei congressi dell'Aou "G. Martino", per il convegno di chirurgia dell'obesità e dell'obeso presieduto dal prof. Giuseppe Navarra.

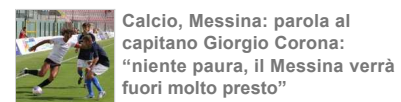
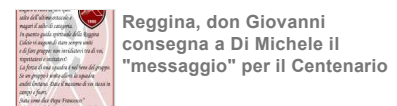
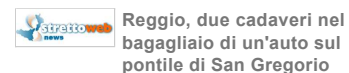
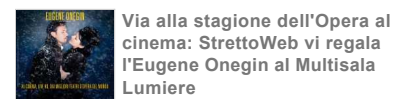
L'incontro, se da un lato si pone come occasione di dibattito e di confronto tra esperti del settore in materia di chirurgia bariatrica, al tempo stesso ha l'obiettivo di focalizzare l'attenzione su tutti gli interventi di chirurgia generale (dall'ernioplastica, alla colecistectomia ad altri ancora) eseguiti in soggetti affetti da obesità patologica, malattia a cui spesso si associa ipertensione, diabete, insufficienza respiratoria.

Da qui la scelta di voler dedicare una sessione specifica proprio a questo tema, così da fornire strumenti e metodi per gestire tutte quelle complicanze che sempre più spesso i professionisti si possono trovare a dover fronteggiare, durante un intervento o anche al pronto soccorso.

Tale chirurgia va, dunque, sempre più inquadrata in un'ottica multidisciplinare: dall'endocrinologo, al pneumologo, all'anestesista, sono molteplici le figure che ruotano attorno al paziente in un intervento di questo tipo.



EDITORIALI DI STRETTOWEB



Al congresso saranno presenti anche il presidente della Federazione Internazionale per la Chirurgia dell'obesità (IFSO), prof. Luigi Angrisani, il presidente onorario, prof. Nicola Scopinaro e il Presidente della (SICOB) Società Italiana di chirurgia dell'obesità, Marcello Lucchese.

Una patologia, quella dell'obesità, che incide in maniera notevole sulla salute delle persone condizionandone la qualità di vita e che in Italia è sempre più in aumento. La Sicilia è tra le regioni che registrano il maggior tasso di crescita annua come numero di obesi.



Reggio, giornalista fa causa ad Alitalia: rimborsata



Roma: il calabrese Oreste Liporace nuovo comandante vigili urbani



Volley Savio Messina, confermato il marchio qualità per l'attività giovanile



Messina: parte venerdì il programma degli appuntamenti "Un Museo, una identità"



Commenta



Reggina, confronto tra società, tecnico e giocatori



Sono 21 le città candidate a "Capitale Europea della Cultura 2019": Reggio, Palermo e Siracusa per Calabria e Sicilia



Messina, che ne sarà della Casa dello Studente?



Reggina-Atzori più uniti che mai, fiducia assoluta. Il mister a StrettoWeb: "risaliremo la classifica"



Rifiuti in Sicilia, si chiude l'era ATO. Ma c'è il rischio di un limbo prima dell'arrivo delle

SRR



"Una corsa per la vita 4": grande successo ad Archi (Me) per la maratona dedicata alla ricerca sulla Fibrosi Cistica. FOTO



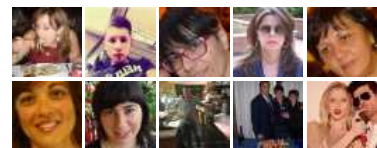
Iscriviti al Canale Youtube
VIDEO NEWS & INTERVISTE



StrettoWeb



StrettoWeb piace a 21.331 persone.



Plug-in sociale di Facebook

PARADOSSI USA Il boom della «Paleo Diet»

Agli inventori del futuro piace la dieta preistorica

La nuova eco moda dei manager della Silicon Valley: mangiare carne cruda e bacche. Per sentirsi meglio (ma morire prima...)

di Massimo M. Veronese

La prossima volta, pur di superare la prova costume, si passerà direttamente al cannibalismo. O come dice uno slogan eco cinico «salva una pianta, mangia un vegano». Anche in epoca di vacche magre è sempre l'ideale estetico più che l'etica sociale a dominare la scala di valori. Almeno nella Silicon Valley, la terra promessa della tecnologia avanzata, l'eterna nuova frontiera del domani. Prendete Dan Benjamin. È un boss dei media online, fondatore di 5by5, un uomo che guarda sempre al di là da venire. Appena però le analisi del sangue gli hanno rivelato, come a molti, colesterolo alto e ipoglicemia, ha cercato la soluzione nella preistoria invece che nel futuro prossimo venturo, tra gli Antenati piuttosto che negli Argonauti. Così ha costretto la famiglia a nutrirsi come l'uomo di Neanderthal. Dieta Paleolitica

si chiama: carne, pesce, verdure, radici, frutta e noci. Niente zucchero, pane, dolci, alcolici, latticini, caffè caldo, cibi conservati e piatti pronti. Pizza neanche a parlarne, per le bistecche di brontosauo si vedrà. La regressione alimentare all'età della pietra, che altro non è che eliminare i prodotti introdotti con l'agricoltura moderna, pare abbia conquistato la tech people di Silicon Valley. La scusa è sempre quella: troppe ore seduti davanti al computer, lo stesso esercizio fisico di un soprammobile, pizza e fast food a riempire le pause, orari che più ballati non si può. Una dieta di moda di un milione di anni fa che pare abbia catturato anche le praterie di Hollywood da Megan Fox a Matthew McConaughey. I problemi di salute, giura mister Benjamin al *Financial Times*, sono spariti da quando si nutre come un Australopiteco. Dice che chi lo ha trascinato per i capelli fino a ridurlo a un ominide felice è stato Mark Sisson, l'ex

maratoneta che sulla nuova Paleo mania ha costruito, come ogni bravo americano, un business ben nutrito. Tra integratori venduti, libri da mezzo milione di copie, conferenze a pagamento e corsi di dimagrimento preistorico ha costruito a 60 anni una fortuna da milioni di dollari. E mai che ti inviti a cena una volta. La sua ideologia è primitiva ma, a quanto pare, convincente: l'uomo, cacciatore per milioni di anni, si è nutrito in maniera sana perché ha limitato gli alimenti, carne, frutti, verdure, bacche. Da quando, appena diecimila anni fa, ha cominciato a masticare cibi trasformati è diventato quasi un'Ogm. Negli ultimi trent'anni poi ha mandato giù di tutto, specie trash food nemmeno commestibile. Peccato solo che quel rifiuto tossico dell'uomo moderno campi tre volte di più dell'antenato salutista e che in molti casi lasci questo mondo in perfette condizioni di salute. Anche Robb Wolf, uomo d'affari di naso, si è

ritagliato una nicchia redditizia: è diventato un ricercatore nutrizionista di successo. Ha scoperto che pompieri e poliziotti di Reno, nel Nevada, erano tutti a rischio infarto e ictus, offrendosi, ovviamente, di mettere a Paleo regime loro e i Navy Seals, quelli che catturano Bin Laden, notoriamente in sovrappeso e abituati all'avita comoda. I Paleo adepti, oltre a mangiare come Fred Flintstone, dovrebbero adeguare anche lo stile di vita, quindi sollevamento pesi e notti in stanze buie, come fossero caverne. Se vi sentite stupidi meglio: è tutto grasso che cola...

COME A NEANDERTHAL

Il dimagrimento va aiutato da sollevamento pesi e notti in stanze buie

Rapporto Fao L'altro mondo I

E intanto 842 milioni di persone fanno la fame

Fenomeno più diffuso in Africa. Ma il dato globale è in calo rispetto al passato

Barbara Giglioli

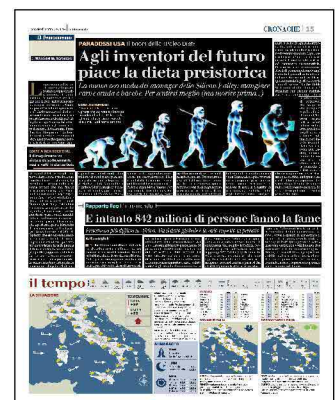
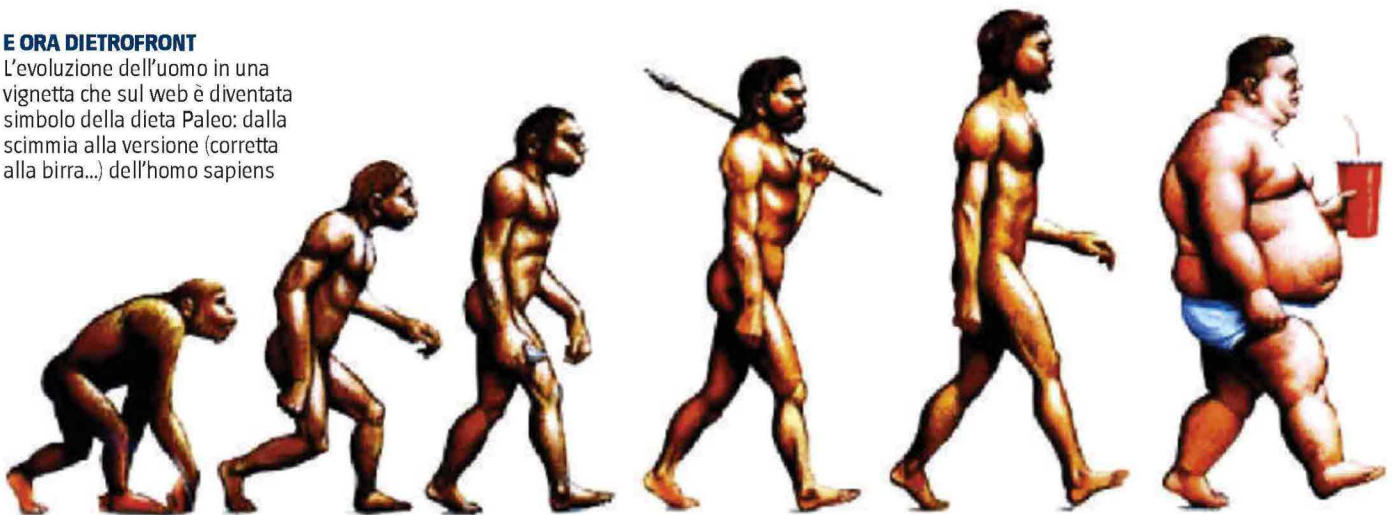
■ Nulla di nuovo sotto il sole, ma il colpo d'occhio resta a effetto: proprio mentre una parte del mondo si chiede se l'ultima dieta di moda sia efficace, l'altra parte conta quanti non hanno abbastanza da mangiare per vivere. In realtà, per chi vuol vedere il lato positivo, l'ultimo rapporto Fao rivela una diminuzione della malnutrizione del 2,8% rispetto al biennio precedente. Si

passa infatti da 868 milioni di affamati del 2010-2012 a 842 milioni del 2012-2013. Per malnutrizione si intende «l'impossibilità di avere abbastanza cibo per una vita attiva e sana» e di rispettare gli standard minimi di «una dieta energetica». Nel mondo una persona su otto patisce ancora la fame. Il continente più colpito è l'Africa (soprattutto quella sub-sahariana) che raggiunge il 21% della popolazione. In Asia, invece, c'è stata una riduzione significativa delle persone sottoali-

mentate: in venti anni si è passati dal 31 al 10,7 per cento. Rimane però fuori portata l'obiettivo fissato dal vertice mondiale dell'alimentazione del 1996, ovvero quello di dimezzare il numero di persone che soffrono la fame entro il 2015. Un rapporto Fao della scorsa settimana sottolineava che oltre un terzo della produzione agroalimentare mondiale venga sprecata. È dalla «cultura dello spreco» che si dovrebbe ripartire. Produrre e buttare non ha senso, soprattutto quando la gente muore di fame.

E ORA DIETROFRONT

L'evoluzione dell'uomo in una vignetta che sul web è diventata simbolo della dieta Paleo: dalla scimmia alla versione (corretta alla birra...) dell' homo sapiens



La tendenza

Dieta d'autunno

Guerra ai chili superflui

Mangiare sano risparmiando sulla spesa: via libera a legumi e cereali i consigli della nutrizionista per tornare in forma senza troppi sacrifici

Salvio Parisi

Mangiare sano: uno di quei buoni propositi che tornano a ogni passaggio di stagione. E quando la stagione è l'autunno, dopo i bagordi gastronomici d'estate, la buona intenzione diventa quasi un imperativo. È il desiderio di rinnovarsi che lo impone, e soprattutto, la voglia di liberarsi di qualche chilo di troppo. Mangiare sano, sintetizzando: no agli eccessi sì ai cibi nutrienti; sì alla cara e vecchia dieta mediterranea e alla cucina di casa, che oltre ad apportare tutti i nutrienti di cui c'è bisogno portano altri vantaggi innegabili, uno su tutto il basso costo. «Si tratta semplicemente di spostare l'attenzione dalle quantità alla qualità», afferma Giovanna Dell'Isola. La nutrizionista propone un menù perfettamente conforme alle linee guida di una corretta alimentazione e, elemento non secondario, studiato tenendo d'occhio anche il portafogli. «Secondo i dati Istat una famiglia spende in cibo mediamente 5600 euro l'anno. Con la stessa cifra ci si può nutrire privilegiando prodotti di qualità medio alta - spiega la ricercatrice - e di conseguenza mangiare più sano». Consiglio inappuntabile per la dieta d'autunno (che sarebbe meglio adottare tutto l'anno) a patto di limitare il consumo di alimenti superflui. Il che non significa rinunciare a qualche sporadico peccato di gola, al dolce, ad esempio, ma purché fatto in casa «più

economico e migliore dal punto di vista nutrizionale». Nella distribuzione dei macronutrienti le percentuali sono quelle valide sempre: 59 per cento di carboidrati, circa un 25 per cento di grassi (prevalentemente monoinsaturi) e un 16 per cento di proteine. È il dove attingere a questo indispensabile carburante che però sposta il semaforo dal rosso al via libera. Le proteine, ad esempio. Per la dottoressa vanno assolutamente riscoperti i legumi, la cosiddetta carne dei poveri. Semaforo verde alla pasta e fagioli dunque: «I legumi abbinati ai cereali con un contorno di verdure e un frutto costituiscono un pranzo nutrizionalmente equilibrato. Il primo e il secondo ogni giorno non sono una buona abitudine, ripeto, occorre tenere d'occhio le quantità». Tuttavia ciò non elimina dal menù settimanale le proteine animali e se nella dieta proposta il pesce azzurro occupa sicuramente un posto privilegiato (è economico e ricco dei famosi Omega 3), non mancano tuttavia le carni magre, le uova, i formaggi. Insomma, sì alla mozzarella ma non più di due volte la settimana, e così per le uova. Dal punto di vista economico, secondo i calcoli della nutrizionista, oggi le carni contribuiscono al 23% della spesa alimentare e la frutta e la verdura al 18%. Nel menù proposto i vegetali salgono al 30% del budget e le carni scendono al 10% circa. Dunque il costo rimane inalterato ma la salute aumenta perché si sceglieranno solo prodotti di prima qualità.

Prima regola: mai rinunciare a qualche sporadico peccato di gola



L'alternativa

Latte, miele e frutta al posto del cornetto

Domanda d'obbligo: dieta significa anche che occorre spendere molto tempo in cucina? «Non è necessariamente vero - prosegue l'esperta - il pesce surgelato o i legumi in scatola, tanto per fare degli esempi, sono ottimi e veloci da preparare». Una nota finale: la prima colazione con latte o yogurt, pane e miele o marmellata, oltre ad essere più sana ed economica del cornetto al bar, prolunga il senso di sazietà.

