

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Sicob				
	Campanianotizie.com	10/12/2014	<i>NAPOLI: "OBESITA' E CASI DI CRONACA, INFORMARE E PREVENIRE", IL 18 LI CONVEGNO</i>	2
	Pupia.tv	10/12/2014	<i>L OBESITA' E LE OEMORTI PER DIMAGRIRE : ESPERTI A CONFRONTO</i>	3
	Nurse24.it	03/12/2014	<i>PERDERE CHILI FA RISPARMIARE ALLO STATO.</i>	4
Rubrica Alimentazione e salute				
16	Il Sole 24 Ore	04/12/2014	<i>BARILLA MAPPA L'ALIMENTAZIONE (L.Cavestri)</i>	5
23	Il Messaggero	10/12/2014	<i>METTI IN TAVOLA LA FELICITA' (D.Ameri)</i>	6
113	Famiglia Cristiana	14/12/2014	<i>PROTOCOLLO DI MILANO, CIBO E TERRA (R.b.)</i>	7

Napoli: "Obesità e casi di cronaca, informare e prevenire", il 18 li convegno

Pin It

MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE 2014



"Muore per dimagrire", un titolo che troppo spesso compare sui quotidiani per raccontare fatti di cronaca che vedono protagonisti pazienti che si sottopongono a interventi di chirurgia dell'obesità. Ma in questo campo sono numerose le tecniche all'avanguardia e sono altrettanto numerosi i casi di buona sanità con operazioni di chirurgia perfettamente riuscite. Proprio per una corretta informazione, per rendere noti dati, numeri e illustrare le tecniche innovative per questo tipo di interventi chirurgici sempre più diffusi, la Società Napoletana di Chirurgia ha organizzato un convegno a Napoli il 18 dicembre presso l'hotel Royal alle ore 15.30. Al centro del dibattito, che culminerà in una tavola rotonda,

a cui parteciperanno medici chirurghi, pazienti ed esponenti del mondo dell'informazione, la chirurgia dell'obesità. La Campania presenta tassi di prevalenza di obesità patologica impressionanti e, malgrado carenze strutturali croniche, livelli di professionalità medico-chirurgica notevoli. L'intento dell'incontro napoletano promosso dalla Società Napoletana di Chirurgia (SNAC), con il patrocinio della Società Italiana di Chirurgia dell'Obesità e delle Malattie Metaboliche (SICOB), è proprio quello di fare chiarezza su questo tipo di interventi. Gli addetti ai lavori illustreranno ai pazienti e ai media quali sono i casi cosiddetti difficili, come prevenire eventuali danni, quali sono le prerogative degli interventi chirurgici, quali i soggetti che possono sottoporsi alla chirurgia dell'obesità. "La necessità di promuovere il meeting - afferma il prof. Mario Musella, docente di chirurgia generale presso il Dipartimento di Scienze Biomediche Avanzate dell'Università degli Studi di Napoli Federico II - nasce da una considerazione che è sotto gli occhi di tutti: la chirurgia bariatrica è nell'occhio del ciclone. Il titolo "muore per dimagrire" a volte è legittimo, altre volte lo è sicuramente meno. Viene da chiedersi se siamo di fronte a un fenomeno preoccupante e forse sottostimato, o se la fisiologica necessità da parte dei media di "fare notizia" non stia assumendo carattere di forzatura. Ecco quindi come attraverso una formula forse inconsueta per un meeting scientifico, ho pensato che fosse arrivato il momento di fare chiarezza, con tutti e verso tutti". Non sarà la solita tavola rotonda per promuovere le tecniche di avanguardia della chirurgia ma un incontro attraverso il quale gli esperti forniranno in maniera molto didascalica e sintetica un messaggio il più possibile equilibrato sui reali rischi ed i benefici della chirurgia bariatrica, il tutto con l'obiettivo di stimolare una discussione costruttiva con i media e le principali associazioni dei pazienti. Moderano: la giornalista Mediaset Anna Maria Chiariello Ludovico Docimo, Ordinario di Chirurgia Generale della Seconda Università degli Studi di Napoli Mario Musella, Associato di Chirurgia Generale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Leggi anche:

- Andriano Santorelli, un napoletano under 35 già "luminare" della chirurgia plastica (2014-12-09)
- Cardito: al Nemea "La Scuola Bocciata", il libro shock di Tommaso Travaglino (2014-12-09)
- Giovedì e venerdì spazio all'innovazione, Smau Napoli alla Mostra d'Oltremare (2014-12-09)
- Ordine dei Medici Napoli: s'insedia domani il nuovo consiglio direttivo (2014-12-08)
- Immacolata, Sepe in Piazza del Gesù: lavoro onesto per sottrarre giovani a malavita (2014-12-08)



L'obesità e le "morti per dimagrire": esperti a confronto

di Redazione del 10/12/2014 in Società - Letto 46 volte



Napoli. "Muore per dimagrire", un titolo che troppo spesso compare sui quotidiani per raccontare fatti di cronaca che vedono protagonisti pazienti che si sottopongono a interventi di chirurgia dell'obesità.

Ma in questo campo sono numerose le tecniche all'avanguardia e sono altrettanto numerosi i casi di buona sanità con operazioni di chirurgia perfettamente riuscite.

Proprio per una corretta informazione, per rendere noti dati, numeri e illustrare le tecniche innovative per questo tipo di interventi chirurgici sempre più diffusi, la Società Napoletana di Chirurgia ha organizzato un convegno a Napoli il 18 dicembre all'hotel Royal, alle ore 15.30.

Al centro del dibattito, che culminerà in una tavola rotonda, a cui parteciperanno medici chirurghi, pazienti ed esponenti del mondo dell'informazione, la chirurgia dell'obesità.

La Campania presenta tassi di prevalenza di obesità patologica impressionanti e, malgrado carenze strutturali croniche, livelli di professionalità medico-chirurgica notevoli.

L'intento dell'incontro napoletano promosso dalla Società Napoletana di Chirurgia (Snac), con il patrocinio della Società Italiana di Chirurgia dell'Obesità e delle Malattie Metaboliche (Sicob), è proprio quello di fare chiarezza su questo tipo di interventi.

Gli addetti ai lavori illustreranno ai pazienti e ai media quali sono i casi cosiddetti difficili, come prevenire eventuali danni, quali sono le prerogative degli interventi chirurgici, quali i soggetti che possono sottoporsi alla chirurgia dell'obesità.

"La necessità di promuovere il meeting - afferma il professor Mario Musella, docente di chirurgia generale presso il Dipartimento di Scienze Biomediche Avanzate dell'Università degli Studi di Napoli Federico II - nasce da una considerazione che è sotto gli occhi di tutti: la chirurgia bariatrica è nell'occhio del ciclone. Il titolo 'Muore per dimagrire' a volte è legittimo, altre volte lo è sicuramente meno. Viene da chiedersi se siamo di fronte a un fenomeno preoccupante e forse sottostimato, o se la fisiologica necessità da parte dei media di 'fare notizia' non stia assumendo carattere di forzatura. Ecco quindi come attraverso una formula forse inconsueta per un meeting scientifico, ho pensato che fosse arrivato il momento di fare chiarezza, con tutti e verso tutti".

Non sarà la solita tavola rotonda per promuovere le tecniche di avanguardia della chirurgia ma un incontro attraverso il quale gli esperti forniranno in maniera molto didascalica e sintetica un messaggio il più possibile equilibrato sui reali rischi ed i benefici della chirurgia bariatrica, il tutto con l'obbiettivo di stimolare una discussione costruttiva con i media e le principali associazioni dei pazienti.

Moderano: la giornalista Mediaset Anna Maria Chiariello; Ludovico Docimo, Ordinario di Chirurgia Generale della Seconda Università degli Studi di Napoli; Mario Musella, Associato di Chirurgia Generale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Download

Play Now

Pupia Network

[PUPIA - Portale](#)

[CAMPANIA](#)

[CASERTA Provincia](#)

[Aversa](#) [Caiazzo](#)

[Capua](#) [Carinara](#)

[Casal di Princ.](#) [Casaluce](#)

[Casagiove](#) [CASERTA](#)

[Cast. Volturno](#) [Cesa](#)

[Frignano](#) [Gricignano](#)

[Lusciano](#) [Maddaloni](#)

[Marcianise](#) [Mondragone](#)

[Orta di Atella](#) [Parete](#)

[S. Felice a Canc.](#) [San Marcellino](#)

[S. Maria C.V.](#) [San Nicola la S.](#)

[Sant'Arpino](#) [Sessa Aurunca](#)

[Sparanise](#) [Succivo](#)

[Teano / Vairano](#) [Teverola](#)

[Trentola-Ducenta](#) [Villa Literno](#)

[Comuni del Matese](#)

[Comuni Montemaggiore](#)

[Comuni Monte Santa Croce](#)

Voli, Hotel, Vacanze
Fast Second - Prenota ora!

\$150 Free - Win Real Cash

Over \$50,000+ free casino bonuses. Play for free. Win for real!

[NoDepositBonus.cc/Get150](#)

Cigarworld - Buy Online

Premium Cuban and Dominican cigars. cohiba, montecristo, partagas, etc.

[cigarworld.pt](#)

Nurse24.it

LIBERTÀ D'INFORMAZIONE INFERMIERISTICA

Home SALUTE PROFESSIONE LAVORO POLITICA NOTIZIE BOOKS & TEK

ULTIME NEWS 1fermieri in Puglia > L'intreccio fra l'amore e la morte > Un vero Leader è un leader

Home > Salute > Patologie & rimedi

Perdere chili fa risparmiare allo stato.

Posted by Gianluca Auriemma | Date: settembre 25, 2012 | in: Patologie & rimedi
 Leave a comment | 12 Views



Rimborsi Medici 1982-2006

362 Mln di € riconosciuti ai nostri Medici! Il diritto NON è prescritto



Secondo un recente studio del Sicob (società italiana di chirurgia dell'obesità e delle malattie metaboliche) se una persona obesa perde peso lo Stato Italiano risparmia in cure e spese per le medicine € 400 all'anno.

Nicola Basso, past president della Sicob, dichiara che già pochi giorni dopo l'intervento chirurgico effettuato per la cura del sovrappeso o per la cura del diabete mellito di tipo 2, è possibile per tali pazienti non prendere più farmaci. Inoltre si possono evitare le complicanze secondarie causate da queste patologie.

Il costo che il Servizio Sanitario Italiano deve affrontare per i pazienti obesi e diabetici è molto alto. Tra spese mediche e sociali è di circa 23 miliardi di euro l'ammontare della spesa annua a suo carico.

Oltre al risparmio causato dalla perdita di peso, Basso afferma che la chirurgia bariatrica e metabolica è più efficace rispetto all'uso dei presidi dietetico farmacologico. Questo perchè i presidi hanno un'impatto immediato ma non duraturo nel tempo mentre la chirurgia è vincente nel 60 – 80 % dei casi.

Unito al notevole risparmio per il Sistema Sanitario, è incredibile il miglioramento della qualità di vita delle persone sia dal punto di vista medico sia da un punto di vista sociale.

Segui Nurse24.it



POPOLARI ULTIME

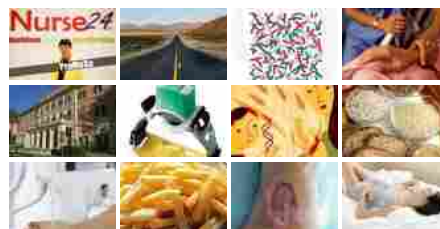
Nurse24 Silvestro risponde al Movimento 5 Stelle su ProMeSa (VIDEO)
 agosto 07, 2014 1 Comment

strano
 novembre 30, 2014 1 Comment

Taranto. A rischio i corsi di laurea, la protesta degli studenti
 ottobre 06, 2011 0 Comments

gourmant
 fino al **-50%**
 Specialità Enogastronomiche
 scegli subito

i più letti



Agroalimentare. Aperto a Milano il VI Forum: dieci progetti innovativi sul food e la versione finale del Protocollo di Milano

Barilla mappa l'alimentazione 2.0

Guido Barilla: concluso un lavoro di due anni, nei prossimi mesi il dibattito

Laura Cavestri
 MILANO

« Tecnologia e app per smartphone per "mappare" le acque, educare a una corretta alimentazione i bambini e fare interagire gli elettrodomestici per ridurre gli sprechi che si "annidano" in frigorifero.

Dieci idee provenienti da tutto il mondo e da oltre 30 università per proporre soluzioni innovative in campo agroalimentare hanno inaugurato la prima giornata del VI Forum internazionale su alimentazione e nutrizione organizzato da Fondazione Barilla, che si apre ieri e si chiude oggi all'Università Bocconi di Milano.

Nel corso dell'evento sarà anche presentata la versione finale del «Protocollo di Milano», promosso dalla Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition (Bcfn), che fissa sulla carta impe-

gni concreti per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2020, favorire l'agricoltura sostenibile e contrastare fame e obesità attraverso la promozione di stili di vita sani.

L'ITER

Continuano le adesioni al documento: ieri è stata la volta della Coop. A fine Forum la consegna al ministro Martina

Del resto, nel mondo, oggi i bambini obesi hanno superato quelli denutriti, mentre solo il 50% della produzione agricola è destinata alla produzione del cibo per gli uomini (l'altra metà nutre animali e produce biocarburante). Infine, il cibo sprecato è sufficiente a

nutrire le oltre 805 milioni di persone affamate su scala mondiale.

«Con questa edizione - ha affermato Guido Barilla, presidente della Fondazione Bcfn - l'iter che ha accompagnato nel 2013 la stesura del Protocollo di Milano giunge a conclusione con la presentazione della versione finale da consegnare alle istituzioni italiane e internazionali con l'obiettivo di promuovere il dibattito sui tavoli politici durante i prossimi mesi».

«Il protocollo - ha spiegato Luca Virginio, vice presidente della Fondazione Barilla - è concepito come ogni protocollo internazionale e l'ambizione è che possa entrare, in tutto o in parte, nelle agende politiche dei Paesi. Per i temi trattati Expo 2015 è un'opportunità unica per avere l'attenzione degli interlocutori. Due settimane fa - ha concluso Virginio - il presidente del Consiglio ha abbracciato il

protocollo e, intervenendo a Parma, ha affermato l'impegno del Governo italiano a sostenerlo».

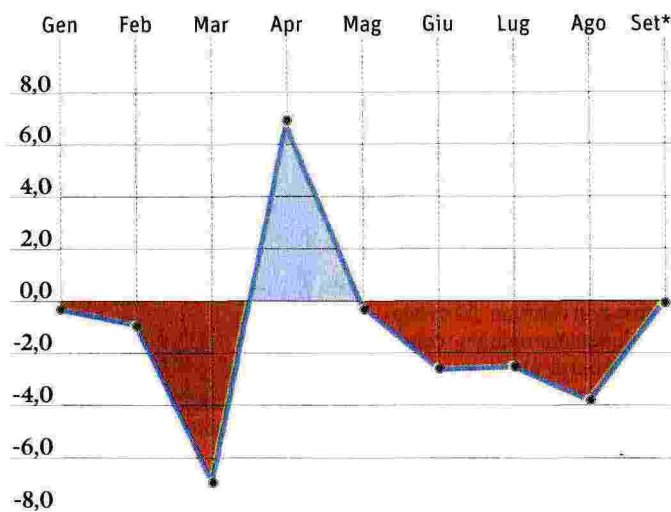
Al protocollo ha aderito la Coop (organizzazione di cooperative cui aderiscono 8 milioni di consumatori) ma anche il Notariato italiano, che attraverso l'Unione internazionale dei notai dei Paesi latini sta già collaborando, ad esempio, alla modernizzazione del sistema fondiario ad Haiti, Vietnam, Madagascar, Togo, Cina, Egitto, Qatar, Colombia e Burkina Faso.

Alla conclusione del Forum, il Protocollo di Milano sarà consegnato a Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, con delega ad Expo 2015 e Paolo De Castro, coordinatore della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento Europeo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vendite al dettaglio di prodotti alimentari

Dati grezzi; variazioni tendenziali percentuali. Anno 2014



(*) dati provvisori

Fonte: Istat



Salute
Il cibo della felicità
Ora depressione
e stress si possono
vincere a tavola
 Ameri a pag. 23

Il nostro umore dipende da ciò che mangiamo: uno studio del King's College di Londra rivela che una dieta ricca di Omega 3 (i grassi di sgombri e sardine), riduce il rischio di depressione, mentre gli scienziati del Torrey Pines in Florida puntano su fragole e mirtilli. Se il tacchino fa bene come le uova e il pollo, sono invece banditi hamburger, pizza e bomboloni alla crema

Metti in tavola la felicità

ALIMENTAZIONE

LONDRA

La felicità vien mangiando. Basta che si tratti dei cibi giusti. Recenti studi hanno dimostrato che quello che si mette in tavola influisce moltissimo sul nostro umore, facendoci sentire carichi e positivi o giù di corda e inclini alla depressione. L'ultimo studio, del Kings' College di Londra, conclude che un buon apporto giornaliero di grassi Omega 3 (contenuti per esempio in sardine e sgombri), difende dalla tristezza. Bastano due settimane di grassi buoni (magari assunti con integratori) per ridurre del 10% il rischio di depressione.

Altro cibo alleato del buon umore è la curcuma. La sua componente, la curcumina, aumenta i livelli di produzione di serotonina e dopamina. Una ricerca della Murdoch University di Perth in Australia ha scoperto che assumere 500 grammi di estratto di curcuma due volte alla settimana per otto settimane può migliorare sensibilmente i problemi legati all'umore.

IL TRIPTOFANO

Anche frutta e verdura sono alleati del sorriso, dice una ricerca pubblicata sul British Journal of Health Psychology che ha trovato una correlazione tra la quantità di mele, pere e uva consumati in un giorno e l'umore positivo del giorno successivo. Il motivo però non è chiaro. Ma potrebbe essere psicologico. «Se si fa il tentativo di mangiare in modo sano e ci si accorge che non è poi così difficile ci si sente meglio. E si è contenti di non essersi ingozzati di patatine e cioccolato», spiega al Daily Telegraph la psicologa Dearbhla McCullough.

Nel reparto carne, invece, scegliete il tacchino, una delle migliori fonti di triptofano, un aminoacido essenziale che il nostro organismo converte in serotonina, il cosiddetto ormone della felicità. Per questo è raccomandato farsi una buona scorpacciata

di triptofano, che si trova anche in uova e pollo.

Un posto a parte meritano i frutti di bosco, fragole, mirtilli e lamponi. Gli scienziati dell'Istituto Torrey Pines per gli studi molecolari in Florida hanno scoperto che contengono componenti chimiche simili in struttura a quelle dell'acido valproico, usato nei farmaci per stabilizzare l'umore. Il tè ha proprietà simili.

Anche tutti i tipi di noci e di semi sono un bonus per il sorriso. Il loro segreto è il selenio, che carica l'umore. Le migliori sono le noci brasiliane, che oltre a essere preziose fonti di energia, contengono un'alta quantità di selenio. Ne bastano sei al giorno per farci sentire ottimisti. Anche i semi di chia e di lino hanno ottime proprietà.

NIENTE BRIOCHE

Nell'elenco dei cibi della felicità non poteva mancare il cioccolato (ma solo fondente), che grazie a teobromina e feniletilamina aiuta ad affrontare gli stress emotivi. Secondo l'American Chemical Society mangiare 25 grammi di cioccolato al giorno per due settimane riduce sensibilmente i livelli degli ormoni dello stress.

A colazione invece dimenticate cappuccino e brioche e convertitevi al porridge (se vivete in Gran Bretagna). L'avena è ricca di L-tirosina, aminoacido componente importante della dopamina. Inoltre aiuta a stabilizzare i livelli di glucosio nel sangue. Stessi benefici portano anche il cacao e le alghe. Gli amanti del caffè non temano. Dai due ai quattro al giorno riducono la depressione e il rischio di suicidio del 50%, sostiene uno studio della Harvard School of Public Health. Ma attenzione, più di sei tazze giornaliere aumentano l'ansia. Infine rifornite il frigo di yogurt. I probiotici (o batteri buoni) che contiene riducono l'attività delle aree del cervello associate a emozioni negative e dolore.

CIBI INTEGRALI

La dieta della felicità funziona

anche al contrario. Perché ci sono cibi che influenzano l'umore in modo negativo. Sfortunatamente rientrano in questa categoria hamburger, pizza e bomboloni. Chi consuma fast food e dolci raffinati e "processati" ha un rischio maggiore del 51% di cadere in depressione rispetto a chi adotta una dieta più sana, dice uno studio delle università di Gran Canaria e Granada. La colpa è del tipo di grasso che viene usato per lavorare questi prodotti. Da cancellare anche le bibite dietetiche e, purtroppo per chi segue la dieta mediterranea, pure pasta e pane non integrali perché contengono carboidrati "cattivi", quelli raffinati.

Infine è da sfatare il mito dell'alcol come affoga-dispiaceri. L'università di Chicago ha scoperto che sì, una sbronza può diminuire lo stress, ma estende l'esperienza negativa dell'evento che lo stress lo ha causato. Come a dire che più si beve più ci si sente tristi.

Deborah Ameri

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MANGIARE 25 GRAMMI DI CIOCCOLATO FONDENTE AL GIORNO PER DUE SETTIMANE RIDUCE GLI ORMONI DELLO STRESS

I consigli



MELE E PERE

Mele, pere e uva mangiate un giorno migliorano l'umore del giorno dopo



CURCUMA

L'estratto di curcuma aumenta i livelli di serotonina e dopamina



TACCHINO

Il tacchino è una buona fonte di triptofano capace di aumentare l'euforia



NOCI

Tutti i tipi di noci e semi sono ricchi di selenio una preziosa fonte di energia

AZIENDE DI VALORE

FONDAZIONE BARILLA VERSO EXPO

PROTOCOLLO DI MILANO, CIBO E TERRA

A un anno dalla sua prima stesura, il Protocollo di Milano è stato consegnato alle istituzioni, in vista di Expo 2015, dalla **Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Bcfn)**. Questo centro studi dell'azienda alimentare di Parma, con il contributo di 500 esperti internazionali, ha preparato il documento come base per un possibile accordo mondiale su alimentazione e nutrizione, che si vorrebbe uscisse dall'Expo come fu per Kyoto e il suo Protocollo sull'ambiente. Alla stesura hanno contribuito anche giovani ricercatori, selezionati e premiati negli anni dalla Fondazione. Tra chi lo ha finora sottoscritto in vista della presentazione, c'è stato anche il premier Matteo Renzi.

I contenuti e le analisi del **Protocollo di Milano** sono stati discussi a inizio dicembre durante il 6° Forum internazionale su cibo e nutrizione, organizzato a Milano dalla Bcfn, che è presieduta da Guido Barilla. **Sono tre i paradossi che emergono nel sistema alimentare mondiale.** Il primo è che, mentre 800 milioni di persone al mondo **patiscono la fame** o sono malnutrite, circa un miliardo e mezzo **risultano obese o in sovrappeso**, con serie conseguenze per la salute. Il secondo è che, mentre tante persone non hanno accesso al cibo, un terzo della produzione di alimenti nel mondo è destinata a **nutrire gli animali** e una quota crescente dei terreni agricoli è dedicata a **produrre biocarburanti per auto**. Il terzo è che ogni anno nel mondo **viene sprecato un terzo della produzione alimentare globale** (1,3 mi-

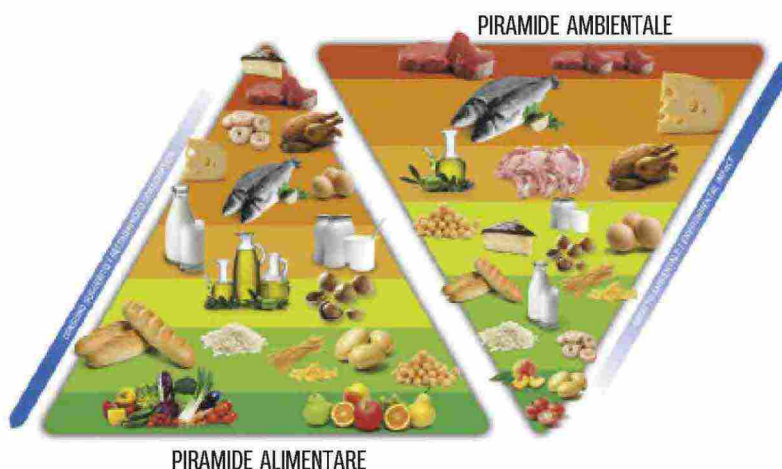


liardi di tonnellate di cibo), una quantità che sarebbe sufficiente per nutrire tutte le persone che soffrono la fame.

Nel documento sono anche contenuti gli obiettivi da perseguire per combattere i tre paradossi. In primo luogo, lotta alla fame e all'obesità con il richiamo all'educazione alimentare sin da bambini e alla promozione di stili di vita sani. Poi, **riforme agrarie e lotta alla speculazione finanziaria sulle materie prime**, al fine di favorire un'agricoltura più sostenibile. Quindi, contrasto allo spreco alimentare con l'abbattimento del 50 per cento, entro il 2020, degli enormi numeri attuali.

Obiettivi che si tengono tra di loro: ad esempio, la doppia piramide alimentare-ambientale dimostra che cibi come **frutta, verdura e cereali**, ottimali per la salute umana se consumati con abbondanza, **determinano minore impatto sull'ambiente** per la loro produzione rispetto alle carni rosse, da limitare anche nel piatto per garantirsi un'alimentazione salutare. R.B.

SALUTE E AMBIENTE
Sopra: i giovani premiati dalla Fondazione Barilla. Sotto: la doppia piramide.



In collaborazione con:  **CENTROMARCA**