

WWW.PIANETASALUTEONLINE.COM

WWW.FACEBOOK.COM/PIANETASALUTERIVISTA

Anno XVIII - n. 202 - ~~19,00~~

fondato da michele cinnamo

PIANETA SALUTE

MENSILE DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE, CULTURA, MEDICINA, TURISMO E TEMPO LIBERO



Anna Spagna
La New Pop

PRIMAVISIONE TUTTO IL CINEMA NEL PALMO DELLA TUA MANO



/PRIMAVISIONEMAGAZINE



PRIMA VISIONE, LA FREE PRESS DI CINEMA CHE PORTA IL CINEMA DIRETTAMENTE NEL PALMO DELLA TUA MANO.
GRAZIE ALLA NOSTRA DISTRIBUZIONE CARTACEA NELLE CITTÀ DI MILANO E ROMA E ALLA NOSTRA PRESENZA SUI SOCIAL
RAGGIUNGIAMO OGNI MESE MILIONI DI APPASSIONATI DI CINEMA E NON.
INFO: AEMMEGEM@FASTWEBNET.IT

- 4 Il cocktail naturale contro l'infertilità maschile
- 6 Le icone new pop di Anna Spagna
- 8 L'universo di Dani-Daniela Tagliapietra
- 9 Maria Mastrangelo fra bellezza e grecità
- 10 La statuaria di Giuseppe Cuccio
- 11 L'arte superlativa di Mokhtar Jelassi
- 12 Laura Tosca e l'astratta natura del mondo
- 14 Protesi dentali: la tua ce l'ha il "passaporto"?
- 16 Il Maestro Gerardo Tarallo alla Saar Records

- 22 OMS: la chiropratica è una disciplina scientifica
- 24 Social Freezing
- 26 Sicurezza alimentare
- 28 Pomaria 2018 sempre più interattiva!
- 32 Giornata mondiale della fisioterapia
- 34 Ifo: 10 anni di chirurgia robotica

ESCLUSIVO

- 18 *Contatti d'autore*
Federico Fellini e il polpo
- 20 *Contatti d'autore*
Juan Domingo Peron il sardo

**PIANETA
SALUTE**
MENSILE DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE,
CULTURA, MEDICINA, TURISMO E TEMPO LIBERO
fondato da michele cennamo

Anno XVIII - N° 202

Autorizzazione Tribunale di Milano n. 386 del 25/06/2001
Iscrizione ROC n. 10515 (Registro degli Operatori di Comunicazione)

Editore:

Aemme Gruppo Editoriale Multimediale s.a.s.
Piazza Carbonari, 12 - 20125 Milano
Tel. +39 02 70638308 - Fax +39 02 70638308
www.pianetasaluteonline.it - aemmegem@fastwebnet.it

Direzione, Redazione e pubblicità:

Piazza Carbonari, 12 - 20124 Milano
Tel. +39 0270638308 - aemmegem@fastwebnet.it

Direttore Responsabile:

Michele Cennamo
mic.cennamo@gmail.com

Vicedirettore:

Marina Gianarda gianarda@gmail.com

Iniziative Speciali:

Marina Palmieri mar.palmieri@alice.it

Stampa:

Tipografia Fenoaltea - Via Felice Sanguanini, 23 - 14100 Asti (AT)

Eventuali detentori di copywriting sulle immagini ai quali non siamo riusciti a risalire, sono invitati a mettersi in contatto con Aemme Gruppo Editoriale Multimediale s.a.s.

La Rivista è distribuita telematicamente in abbonamento gratuito e in versione cartacea a target selezionati. I dati sono trattati elettronicamente e utilizzati dall'Editore per la spedizione della pubblicazione e di altro materiale da essa derivato. Nessun testo può essere riprodotto con qualsiasi mezzo senza il consenso scritto dell'editore. Distribuzione gratuita.

Il giornale, nato come free press, è spedito gratuitamente a rotazione ad una mailing list di: Medici, Ospedali, Cliniche Private, Poliambulatori, Studi Dentistici, Farmacie, Avvocati, Professionisti Aziende Sanitarie, Associazioni, Centri Sportive, Centri Giovanili, Terme, Enti Fiere, Assessori Regionali e Comunali, Giornalisti, Agenzie di Pubblicità, Deputati, Senatori, Consolati, Camere di Commercio, Radio e Televisioni.

Il cocktail naturale contro l'infertilità maschile

“Un recente studio condotto da due importanti gruppi di ricerca evidenzia come mio-inositolo, acido alfa-lipoico, acido folico, betaina e vitamine migliorino la qualità spermatica”

di **Lorenzo Secondini**,

Direttore Ricerca e Sviluppo di Laborest Italia

Una meta-analisi apparsa su Human Reproduction Update segnala un dimezzamento degli spermatozoi presenti nello sperma di soggetti maschili di Europa (con particolare riferimento alla regione del Nord), Australia e Nuova Zelanda. Tra il 1973 ed il 2011, si è passati da 99 milioni per millilitro a 47 milioni: parliamo di una riduzione del 50-60%. Sotto i 40 milioni si ha un rischio elevato di difficoltà a fecondare, tenendo conto anche che solo il 10-15% degli spermatozoi totali è idoneo a tale scopo. In Italia, secondo il Registro Nazionale sulla Procreazione Medicalmente Assistita dell'Istituto superiore di Sanità, valutando le coppie che si rivolgono ai centri specializzati, si stima una percentuale di uomini infertili del 29,3%.

Fattori ormonali e ambientali, come fumo, consumo di alcol



Lorenzo Secondini



e droghe o inquinamento e malattie andrologiche (es. varicocele, fimosi, etc.) spesso trascurate, sono alla base del fenomeno.

Entrando più nello specifico, la riduzione della motilità e il numero di spermatozoi e il cambiamento nella loro morfologia sono alcune delle cause più rilevanti di infertilità maschile. La produzione di specie reattive dell'ossigeno può influenzare le caratteristiche sopra citate oltre alla stabilità del DNA degli spermatozoi.

Cercando di escludere le cause organiche e concentrandosi su inquinamento, stress e alimentazione, un aiuto contro l'infertilità maschile può arrivare dalla Nutraceutica.

Di recente due importanti gruppi di ricerca capitanati dal Prof. Rago (resp. del centro per l'infertilità del Pertini di Roma) e dalla Prof.ssa Anserini (resp. Del centro per l'infertilità del San Martino di Genova) hanno realizzato uno studio (pubblicato su European Review for Medical and Pharmacological Sciences 2018 Oct) per valutare l'effetto del trattamento combinato di un pool di sostanze naturali come mio-inositolo, acido alfa-lipoico, acido folico, betaina e vitamine sui parametri dello sperma di uomini sub-fertili.

Sono stati reclutati 143 uomini sub-fertili, di età compresa tra i 26 e i 53 anni, non fumatori, senza patologie testicolari, con un normale profilo endocrinologico / metabolico e nessun consumo concomitante di farmaci. Tra i 118 uomini che soddisfano i criteri di inclusione, 10 pazienti (8,4%) sono stati persi al follow-up e in 8 casi (6,8%) la partner è rimasta incinta spontaneamente. Pertanto, 100 pazienti hanno completato lo studio e l'analisi dello sperma è stata eseguita prima e dopo 90 giorni di trattamento.

I risultati hanno dimostrato che la qualità dello sperma è migliorata, con un aumento statisticamente significativo della concentrazione spermatica (+41,2%), del numero di spermatozoi (+50%), della motilità progressiva (+31,6%), del conteggio totale degli spermatozoi mobili (120%) e della normale morfologia dello sperma (+60%).

Si tratta di un risultato particolarmente significativo. Questo studio ha dimostrato infatti per la prima volta che una combinazione di nutraceutici composti da mio-inositolo, acido alfa-lipoico, acido folico, betaina e vitamine migliora i parametri dello sperma in uomini sub-fertili.

Ovviamente saranno necessari ulteriori studi di maggiori dimensioni per poter confermare l'efficacia di queste e altre sostanze naturali nel co-trattamento dei problemi legati all'infertilità. La letteratura ha già dimostrato che altre sostanze come il coenzima Q10 e lo zinco sono in grado di migliorare le possibilità di ottenere una gravidanza spontaneamente o dopo la riproduzione assistita.



Le icone new pop di Anna Spagna

“Veicolazione di linguaggi nuovi e propositivi”

di Francesco Franza

C'è un capitolo iniziale dell'arte di Anna Spagna, risalente agli anni Ottanta/Novanta del Novecento che è parso a molti come un lavoro ancorato all'ambito new pop pur con talune varianti, ovvero di “objets trouves”, sacchi di plastica di uso quotidiano sui quali esisteva già una scrittura o un'icona del presente, e poi da Anna Spagna rimaneggiate nella forma di accartocciamento dopo essere state spruzzate con bombolette spray o ridipinte con

materie acriliche e non, pittosculature capaci di ritrovarsi salvate e poste come reliquie su un altare, e dunque esposte all'occhio critico di molti visitatori che vi hanno trovato una naturale nicchia nel tracciato dei Nouveau Realistes, come ai sacchi di Burri, fino ai “ready-mades” di Duchamp. Geniale il lavoro di Anna Spagna, sintonizzato sul suo tempo, sul vissuto postindustriale, del travaso post-capitalistico dell'usa e getta che ci ha attorniato di sacchetti di plastica per usi diversi; dunque, ella ha operato prelevando materiali al di là dell'arte per farne non un'arte ecologica, ambientale, ripristinando invece una sorta di new pop dell'oggi. Tali mate-



Alcune opere dell'artista,



riali e confezioni sono come raggrinzate su un piano delineando una sorta di tettonica terrestre, creando alti e bassi, ovvero una orografia iconica su cui si aggettano colori e smalti tra affioranti scritture e immagini. E' così, in un crescendo di interes-



si per la contemporaneità, per le lezioni pop innovative, per la veicolazione di linguaggi nuovi e soprattutto propositivi, Anna Spagna ha vissuto e vive momenti fortunati di una comunicazione visiva le cui icone raccontano estetica e storia del proprio tempo.



L'universo di Dani-Daniela Tagliapietra

“ *I luoghi dello spazio e dell'universo stellare* ”

di Francesco Franza

Dani, ovvero Daniela Tagliapietra, è una pittrice vicentina che pur abitando in provincia e lontana dai segmenti internazionali che transitano da Milano ha saputo esprimere attraverso la sua pittura, specie nei grandi teleri, le caratteristiche di quel mondo neo-informale e neospazialista che ha movimentato la seconda metà del novecento.

L'artista vicentina come catturata da una fase medianica ha innervato su questi teleri una grande immagine del mondo, di un universo in movimento, che vive di esplosioni, di dimensioni simboliche, di organicità ossessiva, di materia colorata, di scenografie planetarie. Dani porta ben in evidenza la sua pittura che d'oggi in avanti avrà bisogno di un curriculum più serrato.

L'illustre storico Prof. Carlo Franza ha scritto che “è il mondo interiore che la pittrice porta in esterno, i suoi immagazzinamenti mentali, la sua solare creatività, i luoghi dello spazio e dell'universo stellare, E' l'estetica dell'astrattismo e dell'informale, sia di stampo europeo che americano, che approda con una misura sublime”.

Sorprendono non poco le sue sciabolate di colore, la iridescenza dei colori che danno idea di questo infinito stellare, nebuloso, frutto di uno sperimentalismo che racconta con tracce e dilatazioni solenni, e una sottesa fantasia, il volto del mondo.



Maria Mastrangelo fra bellezza e grecità

di Francesco Franza

Da decenni la pittrice Maria Mastrangelo, che vive in Puglia nel Salento, porta avanti con brillante sicurezza e una genuinità testimoniale un percorso pittorico capace di rapportarsi alla storia e al paesaggio del Meridione d'Italia. Ha lavorato e lo fa tutt'oggi, con una maestria veramente ammirevole nell'uso del disegno e del colore, su capitoli artistici che ci lasciano ammirare tele dove il paesaggio salentino, la topografia e i luoghi più caratteristici della sua Alessano, unitamente alla ritrattistica scopertamente romantica e verista ed anche gli “Ori di Taranto” immortalati come gloriosa storia del passato, tutto diviene campionario di sottile e profonda cultura, ed anche di innervata sensibilità coloristica. E' divenuta nel Capo di Leuca, insieme ad altri pochissimi – dico pochissimi – artisti, una figura di tutto rispetto, capace di lasciarci ammirare per intere ore questo suo capitale creativo reso con una preziosità poetica di immenso valore. Agganciandosi alla pittura napoletana, e a influenze più vicine a lei come Gustavo Urro, ha ripreso campagne, distese con alberi d'ulivo, bianchi paesi compreso il suo, Alessano; nei paesaggi e nelle architetture paesane è germinativa la funzionalità del colore dispensato fra luci e ombre. Intensa la ritrattistica capace di esprimere un caldo verismo attraversato da esiti di cromia romantica. Infine, l'austera bellezza delle opere come “gli Ori di Taranto”, dipinti che ritraggono reperti antichi di una storia e una civiltà che abitò le sue terre; vasi, monili, bracciali, orecchini, coppe, crateri attici, ecc. che la Mastrangelo ha inserito in contesti tarantini per testarne la storia nobile e antica di un territorio intriso di cultura e arte.

“ *Questo suo capitale creativo reso con una preziosità poetica di immenso valore* ”



“ *Storia nobile e antica di un territorio* ”

La statuaria di Giuseppe Cuccio

di Francesco Franza

“ *Nella materia il dono della plastica figurale* ”

Giuseppe Cuccio è un professore palermitano che insegna discipline plastiche nel Liceo Artistico della sua città ed è attivo come scultore da anni, come da sua biografia artistica. Lavora per lo più con la pietra, di diverso genere, porosa e compatta, o anche nel marmo e nel bronzo, ed ha mirato a dar vita a una statuaria, grande e piccola, che

favorisce la visione di corpi, per lo più maschili, e di singole parti come le teste e i torsì, attraverso una modulazione rigorosa in una sulfurea trasparenza di spazio e di espressionistica passione figurale. Questa scultura è come ossificata, sa d'antico, d'una greccità coscientemente lirica, pur nella totale modernità dell'offerta, grazie al clima della mimesi archetipica della dinamica degli spazi e delle superfici levigate. Magistrale anche nel disegno, dove l'immagine è costruita con segni veloci, sicché corpi maschili e femminili, e talvolta

anche sveltanti cavalli, colti nella loro corporalità tra armonia, muscoli e movimenti, lasciano scoprire la quotidiana realtà, una lezione plastica che fa di Cuccio un maestro degno di altri grandi della scultura italiana del Novecento, da Messina a Manzù, da Marino Marini a Luigi Brogini, fino a Emilio Greco, Pino Conte e Salvatore Spedicato. Preziosa e singolare lezione la sua che ha trovato nella materia il dono della plastica figurale, elegante e poetica, misurata e intensa.



L'arte superlativa di Mokhtar Jelassi

di Francesco Franza

“ *Ha avuto l'assegnazione del Premium International Florence Seven Stars* ”

Mokhtar Jelassi è nato a Tunisi nel 1964. Figlio di un attaché d'Ambasciata, per ragioni di lavoro del padre si è spostato nei diversi stati europei dove ha frequentato le scuole internazionali e imparato varie lingue. E' nel 1984 che è approdato a Milano e si è inserito nell'ambiente artistico frequentando Brera e il Bar Jamaica. Le frequentazioni con artisti di chiara fama nel famosissimo quartiere di Brera gli hanno dato la possibilità di misurarsi sull'arte che certamente gli covava nel suo animo. La sua arte simbolica e postmoderna vive di ritagli e costruzioni, tanto che ha fatto dire al famoso critico Carlo Franza: “Certamente il nostro artista ha guardato a vari grandi dell'arte contemporanea, a Baj, ad Arman, per citarne alcuni, proprio per l'uso imponente di scarti che articolano le sue icone aniconiche e danno una contrapposizione estrema di assenza e presenza degli oggetti che trovano una situazione spaziale di gran lunga aristocratica e per di più costruiscono un flusso di cose che arrivano a formare un insieme visibile e invisibile, materiale e immateriale, tanto da racchiudersi spesso in una sigla che è il punto interrogativo... l'effetto di miscellanea caotica e casuale che Mokhtar Jelassi getta sulle superfici da costruire comporta l'immersione, la percezione di un nuovo modo di guardare cose e oggetti, come una costruzione che si fa monumento all'effimero che ci ingloba e rende tutto ancor più interrogativo”. Allo stato odierno la sua attività artistica ha trovato il consenso dei collezionisti non solo nel mercato e nelle aste, ma avuto l'assegnazione del Premium International Florence Seven Stars. Un riconoscimento che lo introduce di diritto nell'olimpo della grande arte internazionale.



“ *Costruzione che si fa monumento all'effimero* ”

Laura Tosca e l'astratta natura del mondo

“ *Quel vortice lineare di pioggia a macchie* ”

di **Francesco Franza**

È da diversi anni che l'attività artistica di Laura Tosca ha trovato conferme nel mondo dell'arte, ma è subito dopo la Laurea in Arti Visive all'Accademia di Belle Arti di Brera che il suo lavoro ha iniziato a spaziare su traiettorie internazionali per via di una attenzione al segno e al gesto che costituiscono oggi il seme significativo del suo fare pittura. Ha scritto l'illustre storico dell'arte Prof. Carlo Franza: “E' una sorta di ritorno alla pittura d'essenza, una pittura che va in cerca di se stessa, che scava in se stessa per rappresentare se stessa. I teleri diventano il supporto primario in cui appare un pulviscolo molecolare in perenne animazione. La superficie cromatica che non è monocromia pura, anche se apparentemente vi si avvicina, placa ogni riferimento naturalistico che vibra nella luce e nell'ombra, per recuperare la sospensione del gesto pittorico e della materia che si accende nella luce della memoria”. E come se non bastasse il nutrito curriculum di mostre in Italia e all'estero, come la personale a Berlino, sono la testimonianza di un fare artistico sintonizzato su uno spartito non certo provinciale. Di grande interesse sono le specchiature della natura che si percepiscono fra materie e colori, in quel vortice lineare a pioggia di macchie che dan-

no idea della lettura multipla esemplata dall'artista milanese su matrici statunitensi; J. Pollock, W. de Kooning e F. Kline, M. Rothko, e poi tutta una schiera con B. W. Tomlin, P. Guston, R. Motherwell, A. Gottlieb e C. Still. Le interazioni dinamiche delle superfici cromatiche e lo spazio virtualmente infinito, mostra una natura astratta capace di sorprendere ogni volta e per sempre.



AQUILEA

SONNO
Express



Sogni di dormire?

Nuovo Aquilea Sonno Express, in formato spray!

Grazie al formato in spray sublinguale, viene assorbito due volte più rapidamente* ed è comodo in ogni situazione.

* rispetto alle normali compresse



Integratore alimentare a base di: **MELATONINA**

Nutraceutica e Natura

Protesi dentali: la tua ce l'ha il "passaporto"?

“I consigli di AIOP per tutelarsi da quelle fasulle”

a cura della **Redazione**

Pazienti più informati e consapevoli dei propri diritti. Questa la ricetta dell'Accademia Italiana di Odontoiatria Protetica, per evitare che possano ripetersi casi di corone, ponti e dentiere non a norma, con conseguenti rischi per la salute. Alcune regole fondamentali: farsi sempre rilasciare dal dentista la Dichiarazione di conformità della protesi, come previsto dalla direttiva 93/42 CEE; prima ancora che lo specialista esegua la terapia, chiedere quali materiali intenda usare, informandolo di eventuali allergie; dopo che la protesi è stata installata, monitorare e segnalare subito eventuali reazioni avverse. A ulteriore tutela dei cittadini, AIOP mette a disposizione un opuscolo informativo sui materiali protesici e una sezione ad hoc nell'area pazienti del proprio sito web.

Corone e impianti realizzati con materiali diversi rispetto a quelli dichiarati o contenenti percentuali di metalli potenzialmente tossici (come nichel o cadmio) ben al di sopra del consentito, senza che il paziente ne sia a conoscenza. Sono numerosi i casi di cronaca sul problema delle protesi dentali "fasulle" e non a norma, come quelli verificatisi di recente nel milanese

e in provincia di Ascoli Piceno. Per questo, l'Accademia Italiana di Odontoiatria Protetica (AIOP), in occasione del suo X° Meeting Mediterraneo (Riccione, 13 e 14 aprile), si rivolge ai pazienti con alcuni semplici consigli, utili a tutelarsi concretamente dal rischio di incorrere in prodotti di scarsa qualità, che possono anche nuocere alla salute. Primo fra tutti: chiedere al dentista la Dichiarazione di conformità della protesi rilasciata dal laboratorio odontotecnico, un documento che, raccogliendo specifiche informazioni riguardanti il dispositivo, compresi i materiali utilizzati per la sua realizzazione (e le rispettive percentuali), rende tutto il processo sicuro e tracciabile.

"Alcuni test da noi condotti avevano già rilevato come, a fronte di molte protesi a norma, vi fossero comunque le eccezioni: quelle, ad esempio, prive del certificato di conformità o che non dichiaravano la presenza di alte percentuali di nichel", spiega Paolo Vigolo, Presidente di AIOP. "I recenti casi di cronaca confermano



il problema. I cittadini, però, devono sapere che esistono gli strumenti con cui difendersi. In base alla normativa 93/42 CEE, infatti, l'odontotecnico è obbligato a rilasciare al dentista la Dichiarazione di conformità per ogni protesi che gli viene commissionata. L'odontoiatra, a sua volta, è tenuto a consegnare tale certificazione al paziente, se quest'ultimo la richiede. AIOP - continua Vigolo - vuole essere al fianco dei cittadini affinché, consapevoli dei propri diritti, chiedano al dentista questo certificato e, ancora prima, delucidazioni circa i materiali con i quali la protesi sarà realizzata. Un paziente più attivo e informato contribuisce a rendere anche i professionisti più attenti".

Da sempre impegnata a vigilare sull'odontoiatria di qualità, AIOP ha recentemente realizzato anche un opuscolo divulgativo sulle tipologie e le caratteristiche dei materiali con i quali sono costruite le protesi (scaricabile gratuitamente a questolink), per consentire ai pazienti di dialogare con il proprio odontoiatra, condividendone in modo ragionato le scelte cliniche. "I cittadini devono sapere che le protesi non sono tutte uguali", aggiunge Giuliano Vitale, dirigente della sezione odontotecnica di AIOP. "Anche se realizzate con i medesimi materiali, le percentuali dei diversi componenti possono essere differenti e incidere sui costi, la qualità e la durata del prodotto finale, oltre che sulla sua biocompatibilità, in relazione alle caratteristiche del paziente. Per questo motivo, è bene diffidare delle protesi offerte a prezzi particolarmente economici, che potrebbero essere state realizzate con procedure o materiali non idonei".

Oltre alla necessaria Dichiarazione di conformità, ecco gli altri consigli che AIOP rivolge ai pazienti, per evitare brutte sorprese con le protesi dentali:

- chiedere al dentista, prima della terapia, quali materiali intenda impiegare e quali possano essere i relativi pro e contro;
- informare il medico di ogni eventuale allergia di cui si soffre, in particolare al nichel;

- accertarsi che i materiali impiegati siano tutti certificati e recanti marcatura CE (come previsto dalla direttiva EU 93/42 CEE in vigore dal 1997 sul territorio comunitario);
- segnalare tempestivamente qualsiasi reazione avversa successiva all'applicazione della protesi, come bruciori, gonfiori e arrossamenti;
- dopo che la protesi è stata installata, chiedere al dentista suggerimenti su come eseguirne la pulizia e la manutenzione e seguirli con scrupolo;
- accertarsi che le terapie vengano eseguite da un dentista regolarmente iscritto all'Albo e non da un odontotecnico;
- verificare la provenienza della protesi, facendo attenzione a quelle eseguite da laboratori in Paesi extra EU.

Nell'area pazienti del sito AIOP è presente, infine, una sezione dedicata al problema della tossicità dei materiali protesici, dove si possono trovare ulteriori spunti e approfondimenti sul tema: <http://www.aiop.com/areapazienti/argomento/7/tossicita-dei-materiali-protesici/>



Il Maestro Gerardo Tarallo alla Saar Records

“Il musicista silenzioso vincitore del “premio great work” ha cambiato casa musicale”

di Guido Ruggeri

Nello scorso mese di luglio c'è stato uno spostamento nel campo musicale e discografico: il M.^o GERARDO TARALLO è passato dalla M.A.P. alla storica casa milanese SAAR RECORDS.

Chiedo al Maestro: Come mai questo passaggio?

“Da qualche tempo c'era stato un cambio di società che non mi dava più l'idea di lavorare come Artista. Non mi sentivo più gratificato: fare musica in quella situazione non è facile nemmeno per un marziano”.

Maestro, Lei è passato a collaborare con una casa storica, che ha creato Tenco, Celentano, Dallara, I Dik Dik, Jannacci, Fausto Leali, Battiato e tanti altri.

Lei che è tra i pochi italiani ad aver ricevuto il Premio Great Work (vinto a New York nel 2016 per la colonna sonora “Luna Bianca” scritta per EXPO 2015), che stimoli prova a collaborare artisticamente con questa discografica?

“La sensazione primaria più bella è stata quella di tornare a lavorare col mio grande amico Roby Matano col quale abbiamo in anni passati collaborato a cose molto belle e di spessore. Matano, oltre ad essere stato il cantante de I Campioni, è un talent scout eccezionale (basta dire che è stato lo scopritore di Lucio Battisti). L'altra bella sensazione me l'ha regalata il Presidente Boris Guertler accogliendomi con simpatia, con calore e stima professionale. Cercherò di rendere col mio operato quanto di bello ho già ricevuto”.

Maestro, Lei ha portato con sé alla SAAR anche il Bimbofestival?

«Certamente e non solo il Bimbofestival. Con me ho portato tutte le manifestazioni che curo e dirigo musicalmente: Il “Premio D'Anzi”, il “Cantemm insemma”, il “Premio Giulio Perotti Musica & Poesia” e l'Ambrogino d'Oro».

Quali sono i primi progetti prossimi?

«Il CD del “Premio D'Anzi” che è già in stampa e un CD col cabarettista Jenky, a cui sto lavorando già da un mese. L'ambiente si presta a poter lavorare bene e io vado avanti come se stessi iniziando oggi la mia attività».

Buona musica, Maestro, a Lei e a tutto il gruppo SAAR.



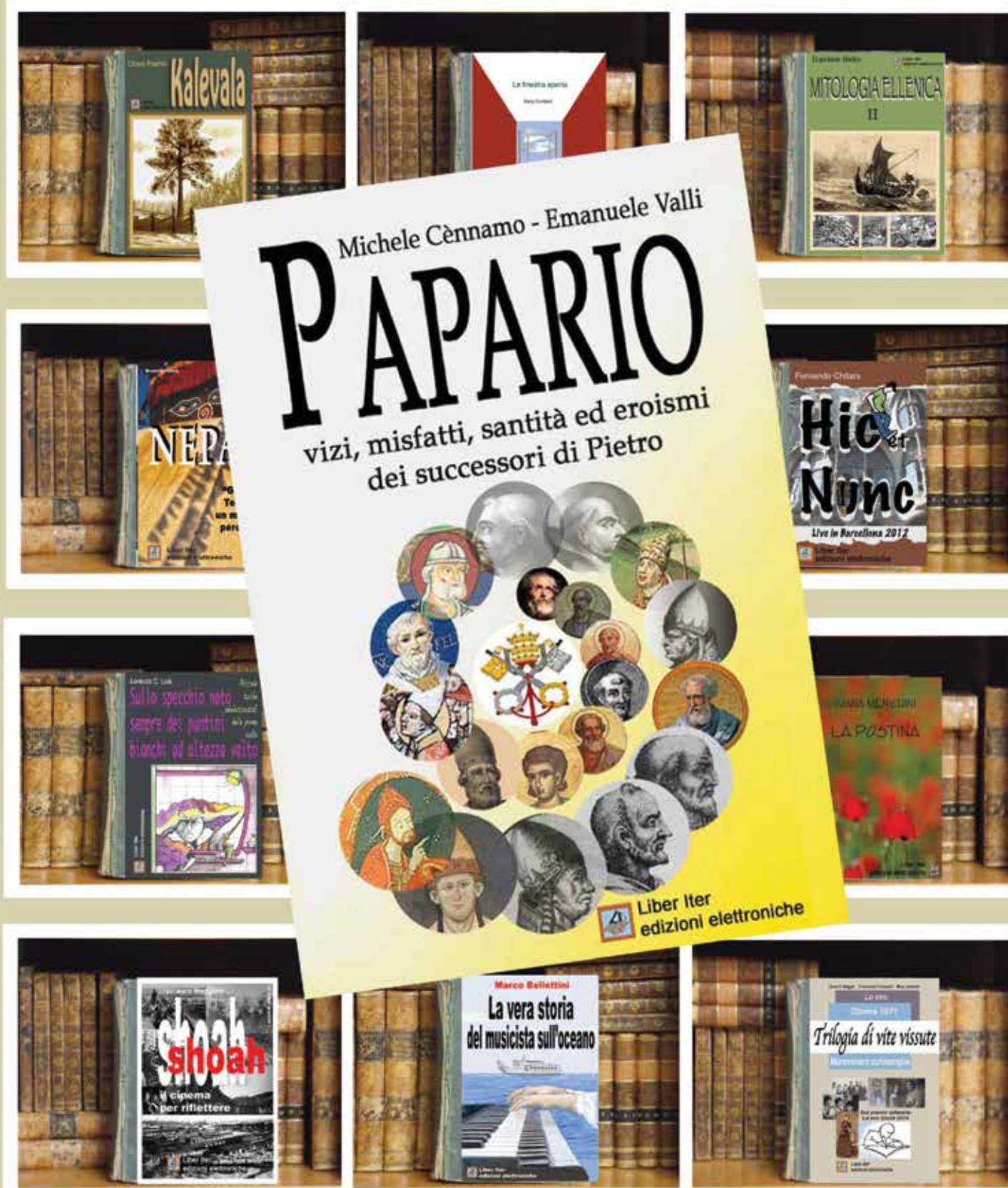
Roberto Matano e Gerardo Tarallo nell'ufficio artistico



Il Presidente Boris Guertler e Gerardo Tarallo

Liber Iter casa editrice elettronica

Dieci anni di editoria digitale



ESCLUSIVO

Contatti d'autore

Federico Fellini e il polpo

di Evaristo Fusar

“Dobbiamo
intervistare
e fotografare
Federico Fellini.
È lì nel
bergamasco
perché sta girando
“Giulietta degli
spiriti””

Quando arrivo con Gianni Roghi a San Pellegrino Terme il tempo è incerto, piove a tratti.

La missione è facile e interessante. Dobbiamo intervistare e fotografare Federico Fellini. E' lì nel bergamasco perché sta girando “Giulietta degli spiriti”. L'appuntamento c'è e l'intervista è prevista durante la pausa di mezzogiorno. In mattinata io riprendo varie scene, alcuni ciak, alcune discussioni. Fellini è sereno, chiacchiera con i suoi collaboratori. Giulietta Masina, in mezzo a una grande sala, riceve le ultime cure dalla truccatrice, Valentina Cortese riposa in abito leggero e vaporoso.

Terminano le riprese a mezzogiorno e ci sediamo al ristorante delle terme. Siamo in tre: Fellini, Roghi ed io. Ordiniamo un secondo di carne, insalata e caffè. Il “cestino” della produzione sarebbe stato sicuramente più ricco...

Gianni è in grande forma e ha voglia di parlare, il cibo se ne va in



Dall'alto, in senso orario, Federico Fellini alla cinepresa, sul set di “Giulietta degli spiriti”, Bergamo 1965.

Valentina Cortese, Federico Fellini, Giulietta Masina sul set di “Giulietta degli spiriti”, Bergamo 1965. Un momento sul set di “Giulietta degli spiriti”, Bergamo 1965.

secondo piano.

Se poi Fellini ha voglia, o finge, di ascoltare, il tempo vola.

Gianni, oltre che giornalista e buon pilota da rally, era buon sciatore, ma soprattutto grande subacqueo, campione europeo di pesca in immersione. I week-end li passava a pescare il corallo in profondità. Sia in Sardegna, sia dove gli dicevano che c'era. Amava viaggiare, così l'ultima immersione l'aveva fatta in Mar Rosso, il paradiso dei sub. Raccontava le sue avventure con gli squali, che teneva lontani dando dei colpi di canna sul naso. E Fellini lì ad ascoltare, con il gomito sul tavolo e la mano sulla fronte. Alla fine il Gianni racconta la sua avventura col grande polpo.

Durante un'immersione a 20 metri trova un polpo. Gli si avvicina e riesce a catturarlo. Lo accarezza sulla testa e lo libera visto che ha appena catturato per cena una cernia di 20 chili. La sera, mentre è sugli scogli, vede il polpo che gli si avvicina. E' lo stesso che aveva accarezzato il pomeriggio. Fellini, impietrito dal racconto, ritarda le riprese. “Scendo in mare”, continua Gianni, “e il polpo è lì che mi aspetta. Lo prendo, lo accarezzo e lo libero di nuovo”.

Fellini è entusiasta del racconto. I suoi collaboratori insistono per riprendere a girare.

“Perché”, chiede Fellini, “è tornato?”

“Aveva gradito le mie carezze, soprattutto perché la testa del polpo racchiude organi sensitivi collegati alla sfera sessuale”.



Federico Fellini sul set di “Giulietta degli spiriti”, Bergamo 1965

ESCLUSIVO

Contatti d'autore

Juan Domingo Peron il sardo

di Evaristo Fusar

“Ti va
di fotografare
Juan Peron
che vive fuori
Madrid?”

CROC, CROC, sono a cena dal Botin, ristorante nella vecchia Madrid, e sto sgranocchiando la

Loro specialità: il “Cocinillo asado”, la porchetta al forno.

“Ti va di fotografare Juan Peron che vive fuori Madrid?” Mi propone Mario Giulino corrispondente dell’ANSA. “Come no”. Tre giorni dopo mi reco a una decina di chilometri da Madrid ad incontrare il capo negli anni cinquanta dei “descamisados” partigiani argentini e suoi seguaci.

Vive in esilio in una bella villa moderna. Unica compagnia tre barboncini bianchi ereditati dalla moglie Evita. Mi accoglie molto gentilmente ed ha una gran voglia di parlare. Ricorda le bellezze di Roma,



Alcune immagini di Juan Peron a Madrid



Chieti, e la scuola di alpinismo di Aosta, che frequentò da giovane.

“Come è arrivato qui in Spagna?”

“Quando lasciai l’Argentina feci pochi chilometri e riparai ad Asuncion in Paraguay ospite del presidente Alfredo Stroessner. Ma Asuncion era una piccola città, trafficata, caldissima. Lo stesso Presidente doveva ricevere i suoi collaboratori e peones alle cinque della mattina. Così dopo poco accettai di venire a Madrid. Sono sei anni che vivo qui”.

Lo fotografo in varie situazioni e nel frattempo continuiamo a chiacchierare. Ad un certo punto mi fa una confessione inattesa. “Sa, io ho sangue sardo e sono vendicativo”. Continuo indifferente sia la conversazione che la seduta fotografica. Passano alcuni minuti, sono le cinque del pomeriggio e mi offre un tè.

Mentre aggiungo dello zucchero al tè mi fa una proposta: “Vuole diventare mio segretario?”

Stavo pensando più al fatto che avesse sangue sardo al fatto che fosse vendicativo.

“Signor Presidente, la ringrazio dell’offerta, ma ho molti impegni sia in Spagna, che in Portogallo e Francia...”

Juan Peron rimarrà in Spagna fino al millenocentosettantatre. Al rientro in Argentina, nel 1974 sposò Isabel Martinez, detta Isabelita.

Mori nello stesso anno. Nel periodo spagnolo si tenne in contatto con i maggiori politici argentini e internazionali. Prese contatto con Che Guevara, pure lui argentino, e gli diede tanti consigli. Il più importante quello di non portare la rivoluzione in Bolivia perché non avrebbe avuto, come nella rivolta cubana, il sostegno dei contadini.

Il Che andò in Bolivia e vi fu ucciso nel 1968.

OMS: la chiropratica è una disciplina scientifica

“ *Italia ancora fanalino di coda* ”

a cura della **Redazione**

VERSO UNA LAUREA PER I CHIROPATICI

Chi è il chiropratico? La disciplina della professione chiropratica in Italia è da molto tempo oggetto di discussione. In Italia, i chiropratici iscritti all'Associazione Italiana Chiropratici, la più rappresentativa della categoria, sono in tutto circa quattrocento.

La legge n. 244/07, al comma 355 dell'art. 2, ha posto un primo nucleo normativo che ha definito il chiropratico professionista sanitario primario e ha previsto come condizione per l'iscrizione nel registro istituito presso il Ministero della Salute il possesso di una laurea magistrale abilitante.

Per disciplinare correttamente la professione chiropratica in Italia bisogna avere una conoscenza del panorama dei servizi sanitari a livello internazionale e della normativa comunitaria ed extracomunitaria in materia.

QUANDO E DOVE NASCE LA CHIROPATICA

La chiropratica, com'è noto, nasce negli Stati Uniti d'America nel 1895 circa e da allora è divenuta la più diffusa e conosciuta forma di terapia manuale nel mondo, disciplinata in oltre 40 giurisdizioni tra cui Stati Uniti d'America, Canada, Australia, Svizzera, Gran Bretagna, Svezia, Norvegia, Danimarca, tutti paesi nei quali è inserita nei Servizi sanitari nazionali, Francia, Cipro, ecc. .

La chiropratica è talmente diffusa, ormai da oltre centoventi anni, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 2005 ha emanato delle Linee Guida sulla formazione di base e sulla sicurezza in chiropratica.

L'OMS E LA CHIROPATICA NEL MONDO

La realtà internazionale della professio-

ne chiropratica è ben diversa dalla situazione italiana. Per illustrarla, si può partire dalle Linee Guida sulla formazione di base e le controindicazioni in chiropratica che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha emanato nel 2005 a seguito della constatazione che essa è diffusa e disciplinata in oltre 40 giurisdizioni tra cui Stati Uniti d'America, Canada, Australia, Svizzera, Gran Bretagna, Svezia, Norvegia, Danimarca, Francia, Cipro - tutti paesi nei quali è inserita nei Servizi sanitari nazionali - e la stessa Organizzazione afferma che uno dei vantaggi accertati propri della chiropratica è quello di essere una forma di trattamento economicamente efficiente dei disturbi neuro-muscolo-scheletrici.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità continua fornendo un quadro puntuale delle caratteristiche fondamentali della chiropratica, che la distinguono da tutte le altre professioni sanitarie, e delle competenze che il professionista laureato deve acquisire. La definisce come professione sanitaria dedicata alla diagnosi, al trattamento ed alla prevenzione dei disturbi del sistema neuro-muscolo-scheletrico e degli effetti di tali disturbi sullo stato di salute generale e riconosce i laureati in chiropratica operatori sanitari di primo contatto in grado di inviare il paziente ad altre figure sanitarie quando ciò si riveli la scelta più opportuna nel suo interesse.

Competenze richieste per il chiropratico affinché possa esercitare in sicurezza per il paziente sono la capacità di fare una diagnosi differenziale e clinica, la capacità di comprendere se il paziente possa essere trattato in sicurezza dal chiropratico o debba essere indirizzato ad altri professionisti sanitari, la capacità di

interpretare le analisi di laboratorio e l'imaging diagnostico.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità richiede dunque un percorso di studi di cinque anni a ciclo unico e prevede per il laureati in medicina e chirurgia un ulteriore percorso universitario di almeno due anni a tempo pieno.

Se guardiamo ai corsi di laurea riconosciuti in Europa e negli Stati Uniti vediamo che hanno tutti una durata minima di cinque anni a ciclo unico corrispondenti ad una nostra laurea magistrale, come è stato previsto anche nella norma del 2007 (L. 244/2007, art. 2, comma 355) non abrogata dalla legge n.3/18.

Pertanto, al fine di tutelare la sicurezza dei pazienti e di allineare la formazione in chiropratica delle università italiane ai corsi di laurea europei ed extraeuropei (Stati Uniti e Canada) dovrà essere delineato un profilo professionale che definisca le competenze del chiropratico in linea con quanto indicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità ed un percorso di studi universitari di cinque anni a ciclo unico come richiesto anche dalla Legge italiana.



Presidente AIC John Williams



Social Freezing

di **Gianni Baldini***

“ *La Fondazione PMA Italia potrebbe farsi carico di una campagna di informazione in collaborazione con il Ministero della Salute di Prevenzione della infertilità e di Preservazione sociale dei gameti* ”

La posticipazione della maternità è una delle cause che provoca un aumento dei casi d'infertilità/sterilità, spesso dovuti proprio all'età. Una delle possibili risposte a questa inedita condizione della “donna moderna” è costituita dal social freezing, una procedura di crioconservazione dei propri ovociti in giovane età da utilizzare successivamente mediante un intervento di procreazione medicalmente assistita: lo scopo è quello di garantirsi in futuro una possibilità (ma non la certezza) di maternità, superando eventuali problemi d'infertilità.

Questa tecnica è salita agli onori della cronaca di tutto il mondo quando due grandi multinazionali statunitensi come Facebook e Apple hanno proposto il congelamento degli ovuli alle dipendenti che volevano dedicarsi al lavoro e rinviare il momento di diventare madri. Si trattava di benefits o di ricatto di carriera? Il social freezing si è diffuso enormemente negli USA, tanto che adesso sono le famiglie a proporlo alle loro figlie. A oggi negli Stati Uniti sono circa 25.000 le giovani donne che hanno congelato i loro ovociti, in attesa di una decisione procreativa.

Si è iniziato così a parlare di social freezing anche in Europa, e in particolare nel Regno Unito, Paese in cui la pratica è ormai diffusa e ampiamente validata.

La Regione Toscana in occasione dell'approvazione della delibera GR Toscana n. 837 del 6 ottobre 2014 sulla c.d. PMA Eterologa ha richiamato espressamente la “possibilità di applicazione delle tecniche di social freezing, consistenti nel congelamento di ovociti di donne fertili in funzione di un utilizzo futuro per auto donazione e donazione”.

In tale atto della Giunta Regionale concernente i trattamenti di fecondazione eterologa, prevista nei livelli essenziali di assistenza (LEA Regionali) per le donne sotto i 43 anni, la Regione Toscana definisce le modalità di approvvigionamento dei gameti, includendo la pratica di egg sharing, quella di social freezing e la donazione volontaria. Si prevede anche la possibilità di diagnosi genetica di preimpianto nei centri pubblici e privati, con successivo inserimento nei LEA.

Sono inoltre previsti rapporti di collaborazione con centri e banche di gameti esteri, con l'obiettivo di creare una banca regionale unica per i gameti. Quale forma di tutela preventiva della fertilità, si potrà poi introdurre la possibilità di accedere a tecniche di crioconservazione ovocitaria in assenza di indicazione medica. Attualmente, in Italia questa forma preventiva non è vietata: pur consentita, risulta però a totale carico del soggetto in questione.

Solo in presenza di patologie oncologiche, la crioconservazione degli ovociti in funzione di preservazione della fertilità altrimenti dan-

neggiata dalle terapie subite è regolata con i costi a carico del SSR (Del G.R. Toscana 4 agosto 2015, n. 809). In particolare, debbono essere sostenute le spese per i farmaci necessari all'induzione dell'ovulazione e per il pick-up ovocitario, da eseguirsi presso Centri di PMA di II/III livello autorizzati. Inoltre è necessario prevedere una spesa per il congelamento degli ovociti stessi ed il mantenimento presso la biobanca autorizzata.

In tal senso, particolarmente significativa la delibera della Giunta della Provincia autonoma di Trento n. 427 del 16 marzo 2018 “Aggiornamento della disciplina della Procreazione Medicalmente Assistita (PMA) e disposizioni in materia di prevenzione” nella quale si prevede:

- il c.d. “egg sharing”, da intendersi come atto volontario e gratuito interessato solo al bene della salute riproduttiva di un'altra coppia.
- la possibilità di accedere a tecniche di crioconservazione ovocitaria in assenza di indicazione medica (c.d. “social freezing”).

In entrambi i casi, come previsto per la donazione di cellule, organi e tessuti, si propone di esentare i donatori/le donatrici di gameti dalla compartecipazione alla spesa per esami/visite inerenti la valutazione di idoneità alla donazione e per tutte le prestazioni annesse alla procedura (inclusa l'esenzione per la terapia farmacologica).

La Fondazione PMA Italia potrebbe farsi carico di una campagna di informazione in collaborazione con il Ministero della Salute di “Prevenzione della infertilità” e di “Preservazione sociale dei gameti”. Potrebbero essere identificati un numero di Centri a livello nazionale che offrirebbero questo servizio in maniera coordinata (stesse modalità e procedure). Questo servizio potrebbe essere totalmente o parzialmente gratuito se sostenuto da sponsor. Si potrebbe in un primo momento ipotizzare un numero di prestazioni da offrire in alcune Regioni pilota.

Modalità:

- colloqui e consulenze informative, programmazione e esami preparatori presso i Centri selezionati (Costo 0)
- induzione farmacologica della ovulazione (Costo da quantificare con protocolli standardizzati o fornitura di farmaci)
- monitoraggi ovulazione e pick up (Costo al Centro di circa 1.000 Euro a caso)
- crioconservazione degli ovociti
- mantenimento annuale nella Biobanca (Costo al Centro di 100 Euro anno)

Inoltre si potrebbero identificare 2-3 Centri a livello nazionale che si potrebbero occupare della successiva fase del re-impianto sia a livello chirurgico che clinico ed di PMA sui soggetti re-impiantati.

* *Docente di Biodiritto all'Università di Firenze, Legale delle coppie che sono ricorse alla Corte Costituzionale, Direttore Fondazione PMA Italia*



Sicurezza alimentare

a cura della **Redazione**

“ *Dall’Adi un vademecum per evitare tossinfezioni in vacanza. Dopo i casi di contaminazione da listeria, l’Associazione di Dietetica e Nutrizione clinica ricordano alcuni consigli di igiene e conservazione dei prodotti per evitare intossicazioni alimentari, soprattutto nei giorni di calura estiva* ”

Con l’innalzarsi delle temperature, tipico dei mesi estivi, aumenta anche la percentuale di tossinfezioni alimentari, legata molto spesso al consumo di piatti freddi e a una cattiva conservazione e igiene dei prodotti. A questo proposito l’ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica ricorda alcune regole da osservare per non incorrere in malattie e intossicazioni dovute al consumo di alimenti contenenti sostanze tossiche o batteri, come nel recente caso di prodotti surgelati richiamati in Europa a causa di contaminazione da listeria.

“Le malattie dovute ai cibi contaminati costituiscono forse uno dei problemi di salute pubblica più diffuso nel mondo contemporaneo - dichiara Barbara Paolini, vicesegretario ADI - Si stima che ogni anno, nei soli Paesi industrializzati, il 30% della popolazione sia colpito da una tossinfezione alimentare, con circa 360 mila casi di denunce e 30.000 interventi per infezioni e intossicazioni alimentari. Oggi si contano al mondo più di 250 tossinfezioni alimentari che si manifestano con differenti sintomi e causate da diversi agenti patogeni che aumentano con il passare degli anni”.

Nel caso della listeria, ci troviamo di fronte al batterio *Listeria monocytogenes* che proviene dal terreno e dalle feci animali e che prolifera soprattutto nei cibi freschi come salumi, carne cruda o poco cotta, formaggi a base di latte non pastorizzato, ortaggi e in diversi alimenti pronti o surgelati proprio perché a differenza di molti altri batteri di origine alimentare, tollera gli ambienti salati e le basse temperature (tra +2 °C e 4 °C).

“Le persone più a rischio di infezione da *Listeria monocytogenes* sono gli anziani, le persone con un sistema immunitario debole, donne in gravidanza e neonati - spiega Barbara Paolini - I focolai di listeriosi sono spesso associati con alimenti pronti al consumo e refrigerati come salumi, formaggi a pasta molle, latte o altri prodotti caseari. Per i formaggi a pasta morbida, il rischio di listeriosi per dose è stimato essere da 50 a 160 volte maggiore per quelli prodotti con latte non pastorizzato rispetto a quello pastorizzato. Bisogna comunque fare attenzione perché, nonostante la pastorizzazione uccida il batterio, molto spesso c’è il rischio di contaminazioni del latte e dei prodotti a causa di pratiche igieniche inadeguate dopo la pastorizzazione”.

Secondo gli esperti ADI le regole fondamentali per non incorrere in tossinfezioni alimentari sono:

- 1) **IGIENE** igienizzare i posti in cui si conservano i prodotti e gli utensili da cucina come posate, taglieri, piatti e contenitori. Lavare accuratamente le mani dopo aver toccato la frutta e la verdura acquistata o aver manipolato alimenti di diversa natura. Cambiare con frequenza i canovacci per le mani.
- 2) **IL FRIGO** riporre la spesa in modo corretto e nel ripiano adeguato del frigo è la base di una buona conservazione. Utilizzare contenitori in vetro o il sottovuoto per conservare gli avanzi, non lasciarli mai nei tegami di cottura. Mai riporre alimenti caldi o tiepidi nel frigo perché determinano un aumento della temperatura interna. Pulire con cura le superfici utilizzando acqua e aceto (oppure bicarbonato di sodio) o in alternativa detersivi appropriati non abrasivi e senza schiuma, in modo da facilitarne il risciacquo.
- 3) **FRUTTA E VERDURA** lavare sempre frutta e verdura prima della consumazione, preferibilmente con un cucchiaino di bicarbonato lasciandole in acqua per 15 minuti. Dopo il lavaggio è importante non refrigerare i prodotti, in quanto potrebbero sviluppare batteri patogeni contaminanti per il resto degli alimenti in frigo. Se si acquista verdure in busta, lavarle sempre anche se sulla confezione viene indicato che non è necessario. Frutta e verdura vanno riposte nei cassetti in basso e nei contenitori appositi e non lasciate libere o a contatto con altri alimenti.
- 4) **LA CARNE** va conservata in sacchetti per gli alimenti nei ripiani bassi, sopra i cassetti delle verdure, non va pulita sotto l’acqua. A seconda del tipo di taglio e composizione: deve essere consumata entro 24 ore se macinata, entro 48 ore se di pollo o tacchino, entro 3 giorni nel caso di affettati non confezionati e carne fresca in genere.
- 5) **IL PESCE** pulito e eviscerato va lavato sotto acqua corrente; ben asciugato, conservato in un contenitore ermetico o coperto con una pellicola e riposto nella parte bassa del frigorifero. Deve essere consumato entro le 24 ore.
- 6) **LATTICINI E UOVA** non vanno lasciati liberi in frigo, ma conservati in appositi contenitori nel ripiano centrale del frigo. Nel caso delle uova bisogna evitare di tenerle nel portauova dello sportello, a causa degli sbalzi termici dovuti all’apertura e chiusura.
- 7) **IL FREEZER** per surgelare in maniera ottimale è consigliabile porzionare gli alimenti (carne e pesce) avvolgerli in pellicola o in busta alimenti o in contenitori resistenti. Lo scongelamento deve avvenire sempre nel frigorifero, mai a temperatura ambiente.
- 8) **L’ETICHETTA** leggere sempre l’etichetta e la data di scadenza quando si fa la spesa, riponendo i cibi con scadenza ravvicinata disposti davanti in primo piano sia in dispensa che in frigorifero per essere consumati per primi.
- 9) **LA COTTURA** per garantire l’eliminazione delle spore dagli alimenti è necessario far salire la temperatura sopra i 120° C.
- 10) **IN CASO DI INTOSSICAZIONE** è importante bere molta acqua per evitare la disidratazione legata al vomito, eventualmente integrare con elettroliti evitare di fare pasti troppo abbondanti o cibi pesanti elaborati.



Pomaria 2018 sempre più interattiva!

a cura della **Redazione**

“*Percorsi di scoperta immersivi con il gruppo “Miscele d’aria” Visite guidate al frutteto storico di Cles Mostra dell’artista Paola Nizzoli Desiderato Un campo di mele a disposizione dei visitatori per dare vita anche ad esperienze di raccolta teatralizzate con la compagnia teatrale Koinè!*”

L’edizione numero 14 di Pomaria, la manifestazione dedicata alla raccolta delle mele D.O.P. e alle eccellenze enogastronomiche km 0-40 della Val di Non e del Trentino, sarà nuovamente all’insegna dell’interattività, per dare vita a esperienze profondamente inclusive nel corso delle quali i visitatori possano la loro chiave di lettura del territorio, del suo desiderio di svelarsi e di farsi sempre teatro di nuovi incontri per rimanere vivo.

Per il 2018, l’evento in programma il 13 e 14 ottobre, ritorna a Cles, capoluogo della valle, e il pubblico sarà ancora più protagonista. Sì, sarà proprio così: per fare un altro passo nel suggestivo racconto del felice legame della valle con l’agricoltura e la pastorizia che a ogni appuntamento l’evento mette in scena. Perché Pomaria, anno dopo anno, ha saputo superare se stessa trasformandosi da evento prettamente dedicato alle mele a un divertente, interessante e poetico laboratorio a cielo aperto, dove assaporare, imparare, e scoprire. E non è un caso che tutti i borghi che la ospitano, alternandosi, di edizione in edizione, si aprano letteralmente al pubblico, ospitando in aree pubbliche e private la miriade di attività legate all’evento.

In quest’ottica, tra le novità più interessanti del 2018, ci sono i percorsi sensoriali in cuffia, creati proprio per Pomaria dal collettivo artistico “Miscele d’aria Factory”, specializzato nell’ideazione di esperienze immersive. Protagoniste saranno le vie del centro storico di Cles che verranno esplorate dai partecipanti alla scoperta di quartieri come “Doss di Pez” per approdare alla spettacolare terrazza panoramica del capoluogo della Val di Non, da cui si dominano distese di meleti, incorniciati dalle cime montuose che disegnano la valle e “appoggiati” sulle pendici del Lago di Santa Giustina. Contenuti speciali dei percorsi, realizzati ad hoc: musiche registrate e dal vivo, rumori, racconti, suoni, suggestioni che attraverso un’interazione, pensata per far scattare un approccio empatico al contesto in cui si svolge l’esperienza, fanno entrare i partecipanti in contatto con i suoi prodotti agroalimentari e la loro storia.

Le mele saranno in primo piano anche con le visite guidate al frutteto storico di Cles, nato per custodire la memoria storica della frutticoltura in Val di Non e sul suo essere profondamente legata al genius loci. Questo terreno, suggestivamente posizionato al limite della vegetazione montana, è un piccolo eden popolato di piante rare di melo e di pero, che nella loro straordinaria varietà, con nomi affascinanti come Rosmarina bianca, Rosa nobile, Butirra Hardy, quando i frutti sono maturi, danno l’impressione ai visitatori di essere approdati per magia in uno spazio fiabesco.



E proprio perché le anime di un luogo sono tante e averne cura è fondamentale per non perdere l’eredità che lasciano quando evolvono, tra le attività del 2018 figura anche un trekking urbano legato al mondo delle filande e della bachicoltura che si differenzierà per bambini e adulti. Sempre legata alla lavorazione della seta, nelle sale affrescate del quattrocentesco Palazzo Assessorile di Cles, sarà allestita una mostra incentrata sulla storica manifattura serica Viesi.

Altra mostra straordinaria sarà quella dell’artista ligure Paola Nizzoli Desiderato, conosciuta in tutto il mondo per i lavori dedicati proprio alla frutta, con una particolare attenzione per quella rara e in via di estinzione, che, utilizzando la cera, con antiche tecniche, la vede realizzare bellissime sculture pensate per valorizzare la biodiversità. Tra le sue opere più famose, la piramide alimentare, prima ambasciatrice di EXPO, composta di 1927 differenti pezzi, interamente realizzati a mano. Per rendere omaggio alla biodiversità come patrimonio prezioso per tutta l’umanità, per l’identità di un luogo e per la salute delle persone, la frutta magicamente ricreata da Paola Nizzoli Desiderato si collega alla classica mostra pomologica di frutta antica che, dopo la travagliata raccolta dello scorso anno, quest’anno sarà nuovamente ricca e colorata.

E dopo l’interruzione dello scorso anno dovuta ai danni arrecati dal gelo primaverile, tornano le lezioni di raccolta in compagnia dei maestri raccoglitori che, in un campo lasciato a disposizione dei visitatori, insegneranno loro come staccare correttamente le mele dall’albero e come riporle in una cassetta di legno, pronta per essere portata a casa. A rendere ancora più bella l’esperienza della raccolta, la presenza della compagnia Koiné, specializzata nella realizzazione di progetti legati alla sostenibilità ambientale, che darà vita a divertenti e interessanti percorsi teatralizzati.

I CLASSICI DI POMARIA: laboratori, degustazioni, ristorazione e selezione di produttori strettamente locali

Le novità del 2018 faranno da corollario alle tradizionali attività





della manifestazione che, all'insegna dell'interattività tra visitatori e territorio, contantissime occasioni per mettere le mani in pasta e in gioco i cinque sensi. Non mancheranno, quindi, i laboratori di tutti i tipi dove assaggiare, preparare, conoscere e capire che portare in tavola cose fatte da sé è più facile di quello che sembra. E dà sempre grandi soddisfazioni! La mela, in questo caso, sarà più che mai al centro dell'attenzione e ci si potrà cimentare nella preparazione di strudel, torte e marmellate. Grande spazio sarà, inoltre, dato alla cucina con alcuni chef della valle che sveleranno alcuni dei loro segreti attraverso show cooking e coinvolgenti lezioni.

Il percorso attraverso la scoperta interattiva delle bontà del luogo sarà segnato anche da differenti degustazioni, organizzate anche in collaborazione con la locale condotta di Slow Food, dedicate a prodotti simbolo della zona come i formaggi dei locali caseifici, mieli prodotti con fiori diversi, vini, aceti, distillati, conserve realizzate anche con piante selvatiche e birre. Queste ultime meritano una menzione speciale perché la Val di Non e i territori limitrofi, grazie anche ad acque sorgive di eccellente qualità, stanno conoscendo una stagione di grande vitalità nelle produzioni artigianali di birra con sperimentazioni davvero interessanti che impiegano piccoli frutti e piante locali.

Ancora più spazio sarà dedicato alla mostra-mercato dei prodotti locali – oltre 60 i produttori - e le possibilità di portarsi a casa un pezzetto di Trentino saranno davvero moltissime: oltre alle mele di diverse

varietà, si potranno acquistare aceti, mele e pere secche, composte e sidro. Altre bontà capaci di regalare intense emozioni al palato saranno le produzioni casearie con i caseifici e i singoli produttori e affinatori, reduci dagli alpeggi estivi con un bottino che ha sorprendentemente fatto proprie le essenze delle erbe di montagna.

Non mancheranno, poi, i cereali rari – segale e grano saraceno in grande spolvero - trasformati in farine, pani squisitamente fragranti e dolci; vini, succhi, marmellate, conserve e salumi squisiti come il profumatissimo speck prodotto con carni provenienti da allevamenti locali e affumicato all'antica con rami di ginepro raccolti nei boschi della zona.

Gli chef della zona non saranno presenti solo negli show coo-

king, ma si daranno da fare nelle aree dedicate alla ristorazione e al cibo di strada: canederli, tortei da patate (frittelle salate, straordinarie con salumi e formaggi), orzotto, carni in umido e arrostiti, polente, panini speciali, frittelle di mele saranno solo alcune delle delizie che potranno essere assaporate nel corso del weekend di Pomaria.

Come ogni anno, i bambini avranno la loro Pomaria con un fitto programma di iniziative dedicate unicamente a loro dove imparare i segreti dei fenomeni presenti in natura, dei processi legati alla produzione di cibo e manufatti, della vita di animali e piante.

SPECIALE TURISMO EN PLEIN AIR

Gli amanti dei viaggi in camper sono, fin dall'inizio, molto legati a Pomaria. Più servizi anche per loro, quest'anno, con un'area dedicata, situata in prossimità del locale polo sportivo e accessibile gratuitamente per l'occasione, collegata alla manifestazione con bus navetta. I posti saranno circa 100.

LA MAMMA DI POMARIA: LA STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

Un progetto che punta a un turismo di qualità

Se Pomaria, ogni anno, in modo sempre nuovo riesce a dare vita a una vera e propria gustosa parata di prodotti locali è merito dell'attività di ricerca e selezione dell'Associazione "Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole". Con i suoi 180 affiliati tutela e promuove realtà artigianali, filiere corte e prodotti a "rischio di estinzione".

L'associazione "Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole" è nata nel 2003 per volontà di contadini, locandieri, agrituristi, proprietari di negozi di prodotti tipici ed enoteche delle Valli del Noce, che con entusiasmo e passione hanno dato vita a un importante progetto volto ad offrire agli ospiti in visita la possibilità di fare un percorso legato a ciò che il territorio sa produrre.

Gli Associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, infatti, si sono impegnati a seguire un rigido e preciso disciplinare per garantire ai visitatori servizi di ottima qualità: l'offerta di prodotti tipici locali sempre genuini e gustosi, menù a tema con i piatti della tradizione e ambienti confortevoli e curati in ogni dettaglio.

Per ulteriori informazioni su Pomaria:

www.pomaria.org

www.visitvaldinon.it

www.stradadellamelait

www.melinda.it

Per prenotazioni pacchetto vacanze:

www.guidavacanze.it

La quota parte da 145 € a persona e include 2 pernottamenti in agriturismo con trattamento B&B; visita a Mondo Melinda; pranzo con degustazione di prodotti tipici presso le aree di ristorazione di Pomaria; visita all'acetificio Sidreria Trentina che produce anche il pregiato spumante di mela, pranzo tipico presso la sidreria; visita guidata a un canyon della Val di Non e a Castel Valer. Inclusa nel prezzo Guest Card Trentino e 5 gettoni per Pomaria. Sconti per famiglie.

Giornata mondiale della fisioterapia

a cura della **Redazione**

“*Lesioni muscolari, articolazioni doloranti e problemi posturali: la fisioterapia può rivelarsi la soluzione a una lunga serie di problematiche e le ultime terapie laser come la Theal Therapy consentono guarigioni sempre più rapide*”

Praticata già dal 480 a.C. dal padre della medicina Ippocrate, che all'epoca ideò trattamenti come il massaggio, la manipolazione e l'idroterapia, la fisioterapia non ha mai smesso di sviluppare le proprie conoscenze nel campo della riabilitazione, fino a meritarsi, a partire dal 1996, una giornata ad hoc: la Giornata Mondiale della Fisioterapia, che quest'anno viene celebrata l'8 settembre per volere della WCPT, la World Confederation for Physical Therapy. Un appuntamento fondamentale che ha l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei benefici e dell'importanza della fisioterapia nella vita di sempre più persone: basti pensare che secondo i dati di AIFi, l'Associazione Italiana dei Fisioterapisti ogni anno in Italia sono oltre 2 milioni le persone si affidano a uno degli oltre 65mila professionisti per curare dolori e limitazioni del movimento, 97 ogni 100mila abitanti secondo l'ISTAT. Un lavoro molto richiesto dalla popolazione sempre più anziana e sedentaria: basti pensare che il 90% dei laureati trova lavoro entro un anno, come riportato da Almalaurea. Ma quali sono le patologie che richiedono un intervento immediato e come affrontarle nel migliore dei modi?

“Le tecniche fisioterapiche sono sempre più diffuse e possono curare i dolori provocati da una lunga serie di patologie, tra cui le più diffuse sono ad esempio le tendinopatie o infiammazioni tendinee, le lesioni muscolari, le neuropatie, le capsuliti, le ulcere, le infiammazioni delle radici nervose, le distorsioni, le calcificazioni, il dolore da sovraccarico fino alle patologie della colonna – spiega la dott.ssa fisioterapista del Salvator Mundi International Hospital di Roma Angela Amodio, responsabile AIFi per la Puglia e docente di

Terapia Fisica Strumentale – È importante sottolineare come sia importante affidarsi a un professionista certificato e aggiornato, che utilizzi le più moderne e avanzate tecnologie come la Theal Therapy, con la quale è possibile personalizzare il protocollo terapeutico e massimizzare i risultati terapeutici sia in termini di tempo che di qualità”.

La fisioterapia può essere infatti utilizzata nei più svariati campi dei trattamenti riabilitativi: dalla cura di patologie reumatiche come l'artrosi, l'artrite reumatoide e la fibromialgia, passando per i più comuni

stiramenti, strappi, distorsioni, contusioni, tendinopatie e lombalgia, fino a malattie neurologiche, tunnel carpale, piede piatto, scoliosi, trattamenti post-chirurgici ed edemi. Se una volta il fisioterapista poteva affidarsi unicamente alla propria manualità, oggi la tecnologia mette a disposizione terapie avanzate, come il laser che a livello biologico, grazie all'emissione di mix di lunghezze d'onda personalizzabili, agisce stimolando la proliferazione dei fibroblasti con conseguente produzione di collagene al fine di riequilibrare la matrice extracellulare e di rimodellare i tessuti, con 5 ordini di effetti: biostimolante, antalgico, antinfiammatorio, antiedemigeno e decontratturante.

Un settore in cui sono sì importanti le innovazioni, ma anche un costante aggiornamento. “Siamo orgogliosi di fornire ai migliori esperti del settore metodologie frutto di un'approfondita ricerca scientifica e dei corsi basati su di essa che servono ai fisioterapisti per tenersi sempre aggiornati: una prassi in grado di facilitare il lavoro dei fisioterapisti e alleviare i dolori di milioni di pazienti – spiega Ennio Aloisini, CEO di Mectronic – Ad esempio, la lunga e fruttuosa partnership con Atalanta BC e AC Milan dimostra l'efficacia dei nostri prodotti e in particolare della Theal Therapy, che rappresenta l'ultima evoluzione della fototerapia e della laserterapia, impiegata nel trattamento di patologie quali tendiniti e lesioni muscolari ma anche di dolori legati ad amputazioni, ulcere cutanee e diabetiche, patologie della colonna, ernie e lombosciatalgie, con un sollievo immediato riscontrato dal 97% dei pazienti”.

Ecco infine il decalogo di consigli stilato dagli esperti del settore per ottenere i migliori benefici dalla fisioterapia:

1. Affidarsi alla persona giusta, ovvero a un fisioterapista che abbia ottenuto almeno una laurea triennale in fisioterapia.
2. Verificare che il fisioterapista sia sempre aggiornato sulle nuove tecniche e metodiche, come fototerapia e laserterapia.
3. Assicurarsi che il fisioterapista frequenti dei corsi, come quelli del “Progetto Formazione Sport & Medicine Atalanta Mectronic” distribuiti sul territorio nazionale.
4. Richiedere al professionista un'approfondita diagnosi medico strumentale e costanti valutazioni per verificare i progressi fisici.
5. Non aspettare che il dolore diventi insopportabile, è fondamentale avviare il processo riabilitativo quanto prima per evitare complicazioni.
6. Si deve avere pazienza, la fretta di recuperare è un'acerrima nemica del lungo percorso riabilitativo.
7. Altrettanto importante è seguire pedissequamente le istruzioni e i consigli del fisioterapista, che aiuteranno il recupero e la guarigione definitiva.
8. Avvalersi delle più avanzate metodiche sviluppate e delle più avanzate tecnologie disponibili sul mercato, come il laser della Theal Therapy.
9. Svolgere i “compiti a casa” assegnati dal fisioterapista, come esercizi fisici e di recupero funzionale.
10. Sia durante i trattamenti, sia nella vita di tutti i giorni, è fondamentale condurre uno stile di vita sano e attivo e mantenere un'alimentazione equilibrata.



“*Ma come è possibile risolvere i propri problemi fisici in maniera concreta e in poco tempo? Secondo gli esperti è fondamentale affidarsi a veri professionisti, seguire la prassi e utilizzare le tecniche più avanzate*”



IFO: 10 anni di chirurgia robotica

a cura della **Redazione**

“Ma cosa è veramente importante per affrontare e vincere questa malattia? La prevenzione”

Ogni giorno veniamo bombardati da informazioni sull'ipertrofia prostatica benigna e sul tumore della prostata, pubblicità su nuovi farmaci e parafarmaci, programmi televisivi che parlano di cure e novità. Ma cosa è veramente importante per affrontare e vincere questa malattia? La prevenzione.

La robotica è oggi la chirurgia del presente all'IFO che festeggia 10 anni di sfide, impegno e successi con il Da Vinci. Due anni di preparazione e un grandissimo lavoro organizzativo per “accogliere” la nuova macchina che approda all'IFO nel 2010. Da allora sono oltre 2500 gli interventi robotici in Urologia, Ginecologia, Chirurgia Toracica, Otorinolaringoiatria e Chirurgia Epatobiliopancreatica.

Le casistiche suggeriscono il grande valore della tecnica nello sviluppo della medicina e il coinvolgimento negli anni di un sempre maggior numero di chirurghi e di specialità.

In Italia, nel 2017, sono stati ben 17.462 interventi di chirurgia robotica con un incremento di oltre il 14% rispetto al 2016. L'Urologia copre il 67% dell'attività, seguita da chirurgia generale 16%, ginecologia 10%, chirurgia toracica 5%, ORL 2%. Anche l'IFO vede l'attività dell'Urologia al primo posto col 67% di interventi dal 2010, seguita dalla ginecologia oncologica con il 20% dell'attività. La chirurgia toracica è l'ultima arrivata, inizia a usare il robot solo nel maggio 2016, ma vive un vero e proprio exploit ed effettua in soli due anni oltre 250 interventi! A seguito dell'introduzione della tecnologia di ultima generazione anche l'ORL e la Chirurgia Epatobiliopancreatica vede un incremento della casistica.

Com'è cambiata la medicina negli ultimi 10 anni grazie alla ricerca scientifica; le applicazioni della chirurgia robotica nelle varie specialità chirurgiche; i benefici in termini di salute e di gestione risorse, umane ed economiche, tutto questo è stato raccontato all'evento “10 anni di medicina e chirurgia tra presente e futuro”, dai protagonisti. Nella notte europea dei ricercatori i direttori scientifici Gennaro Ciliberto e Aldo Morrone hanno illustrato i risultati e le aspettative future dei 2 IRCCS internazionali: Regina Elena e San Gallicano. E' seguita l'inaugurazione alla mostra “Medicina 3.0: tra storia e innovazione”.

20 pannelli allestiti in collaborazione con ab medica, che raccontano l'evoluzione della medicina dall'800 ai giorni nostri e le applicazioni della chirurgia robotica nell'Istituto Regina Elena. Exhibit della mostra è uno dei primi “Carrello paziente”, componente operativo del sistema da Vinci composto da quattro braccia mobili e interscambiabili. La mostra è aperta a tutti fino al 30 ottobre.



Think different
Think positive
Enjoy it

LAVAGNE IN VETRO
COLORATO, MAGNETICHE
E SCRIVIBILI

Ideali come lavagne,
bacheche e complemento
d'arredo per comunità

Per ulteriori informazioni
visita il sito www.arkeitaly.it
o contattaci



Come i sacchi di Burri sono divenuti corpo e reliquie della contemporaneità, in linea con questa ricerca l'artista Anna Spagna si è dedicata a nuove sperimentazioni con il coinvolgimento di nuovi materiali. Tant'è che ha utilizzato i sacchetti della spesa e dei rifiuti, da quelli più elaborati e borghesi a quelli più popolari, dando così nuova linfa in senso new pop al capitolo che l'ha vista coinvolta negli anni ottanta del Novecento. La sua ricerca è stata in sostanza tesa alla sublimazione poetica dei rifiuti, degli oggetti usati e logorati di cui ne ha evidenziato tutta la carica poetica come residui solidi dell'esistenza non solo umana ma anche cosmica, privilegiando tra materie e colori anche le icone e le scritture.

*Prof. Carlo Franza,
Storico dell'Arte Moderna e Contemporanea (Università La Sapienza - Roma)
e Critico d'Arte de IL GIORNALE*