

Tra gli obiettivi eradicare morbillo e rosolia e fare prevenzione al cancro della cervice uterina

VACCINI, PIANO D'AUTUNNO

Definita la strategia nazionale per il 2023-25

DI CARLO BUONAMICO

Punterà a incrementare il livello di copertura vaccinale in tutte le regioni, avvalendosi di una governance che include gran parte dei professionisti della salute sul territorio. È il nuovo Piano nazionale vaccini (Pnv) 2023-25 recentemente approvato dalla Conferenza Stato-Regioni, che inizierà a essere attuato già nella prossima stagione autunnale con l'avvio della campagna di vaccinazione antinfluenzale.

In effetti, tra gli aspetti più interessanti del Pnv, quello della gestione dei flussi vaccinali è uno dei più interessanti.

Partendo da una riconosciuta necessità di «riorganizzazione che deve condurre a una unitarietà e una omogeneità dell'attività vaccinale sull'intero territorio nazionale, in ottemperanza coi Lea (Livelli essenziali di assistenza), per evitare disparità tra Regioni e Province Autonome», si legge nel Piano, è necessario rimodulare la «rete» vaccinale. Un «nuovo modello organizzativo territoriale» dove «ogni dipartimento di Prevenzione garantisce le vaccinazioni», «promuovendo collaborazioni con altri professionisti formati per l'erogazione delle



vaccinazioni». Perché, sottolinea ancora il Pnv, non si può dimenticare l'ottima riuscita della sinergia «strategica» tra medici di famiglia, medici di altre specializzazioni, pediatri e farmacisti nell'ambito della campagna vaccinale anti Covid. Insomma, una esperienza da cui imparare molto sull'arte di fare sistema quando si parla di salute e prevenzione come quella offerta dai vaccini. Un'esperienza da poter replicare anche per consentire l'accesso alle vaccinazioni da parte della platea allargata che con il nuovo Piano vaccinale ne può fruire gratuitamente. I nuovi Lea, infatti, prevedono che ciò valga per

«i soggetti a rischio di tutte le età», una classe di pazienti che rientra anche tra gli obiettivi del Piano. E cioè la promozione di «interventi vaccinali nei gruppi di popolazione ad alto rischio per patologia» per «aumentare l'adesione alle vaccinazioni nei gruppi a rischio per condizioni cliniche» da realizzarsi anche attraverso la condivisione di «protocolli di immunizzazione con tutti gli altri medici specialisti che seguono i soggetti affetti da diabete, cardiopatie, Bpco, insufficienza epatica, insufficienza renale, malattie autoimmuni, ematologiche, oncologiche, nonché in determinate condizioni di rischio di natura

professionale con il coinvolgimento dei medici competenti.

Tra gli altri obiettivi del Pnv, eradicare morbillo e rosolia, rafforzare la prevenzione vaccinale contro il cancro della cervice uterina e delle altre malattie correlate all'infezione da Hpv (Human papilloma virus).

Stupisce poi un altro degli obiettivi: la promozione della cultura delle vaccinazioni e la formazione in vaccinologia tra i professionisti della salute. Anche se dovrebbe essere lapalissiano che medici e farmacisti conoscano e riconoscano il valore dei vaccini come strumento di prevenzione sanitaria, evidentemente esistono delle sacche di resistenza ancora da risolvere. E il Piano punta anche a questo.

Tornando all'accessibilità territoriale dei vaccini, che deve puntare a ridurre le disuguaglianze e a promuovere l'equità, con tutta probabilità per il prossimo triennio potremo contare sia sui punti di somministrazione tradizionali, come Asl, medici di medicina generale e pediatri, ma anche di farmacie e medici competenti. Tutti debitamente provvisti del certificato conseguito a valle di una formazione ad hoc su vaccini & Co. (riproduzione riservata)

Tornano a settembre gli Awards di Class Editori alle eccellenze italiane della sanità

Dopo il successo della prima edizione, tornano il 27 settembre i **Best Italian Hospital Awards** di Class Editori, la prima iniziativa editoriale in Italia che premia le performance delle strutture ospedaliere del territorio. La classifica dell'offerta sanitaria d'eccellenza italiana è suddivisa in 4 categorie: Policlinici, Centri Cardiovascolari, Oncologici e Ortopedici. Previsti anche tre premi speciali: eccellenze Regionali, Digitali e Gruppi privati. La classifica viene elaborata grazie a uno score multiparametrico (dati clinici, di formazione, di ricerca, digitali e reputazionali) validato da un Advisory Board di esperti del mondo accademico, medico-scientifico e manageriale. La serata di premiazione sarà preceduta da un evento live trasmesso su ClassCnbc (e in streaming su milanofinanza.it) nel quale si analizzerà lo stato di salute dell'industria ospedaliera italiana attraverso il confronto tra istituzioni, aziende e protagonisti della sanità.

Allo stesso modo, Class Editori sta preparando per il 23 novembre una serata di premiazione per i **Best Italian Healthcare Awards** che certificheranno e premieranno qualità e performance delle realtà operanti nel settore socio sanitario, definendo un ranking delle strutture sulla base di parametri economici ed organizzativi. Il progetto e le modalità di elaborazione dei dati sono stati approvati e supervisionati da un Advisory Board composto da Confcommercio Salute, Sanità e Cura, Plimsoll Publishing, l'ente certificatore RinaServices e dalla divisione Consulting di Aon Advisory & Solutions. (riproduzione riservata)

Un gelato al posto di un pasto? Anche i nutrizionisti approvano quando è un'eccezione. E gli affari crescono

L'amore degli italiani per il gelato risale al Rinascimento, quando i Medici introdussero creme fredde all'interno dei propri banchetti. Nel corso del tempo, gelato, sorbetti e granite, sono usciti dalle sale nobiliari e hanno invaso le strade del Mondo incontrando enorme successo, anche grazie al cono da passeggio, inventato e brevettato sempre dal genio italiano - era il bellunese Italo Marchioni che lo ideò e brevettò negli Usa nel 1903.

Oggi il gelato è grandemente rivalutato anche dai nutrizionisti, che lo ritengono un alimento completo che può sostituire un pranzo o una cena. Finanche arrivare ad entrare nelle diete dimagranti. Spiega la presidente della Società italiana di alimentazione (Sisa) **Silvia Migliaccio**: «Il gelato offre un buon apporto nutritivo ed è gratificante. Con una dieta adeguata, è possibile perdere due o tre chili in pochi giorni, concedendosi il piacere di uno, talvolta anche due, gelati al giorno. Il gelato, infatti, è un alimento con molte qualità e, anche psicologicamente, aiuta ad affrontare meglio una dieta ipocalorica. L'importante è mangiarlo come alternativa a un pasto e non come dessert».

Di fatto un gelato artigianale ha un apporto calorico medio. Minore nel caso di gusti alla frutta, che forniscono circa



130 kcal per 100 grammi; maggiore per i gusti alla crema che possono arrivare a 180 kcal/100 grammi. Molto meno dell'energia sprigionata dalla pizza margherita: anche oltre le 230 kcal/100 grammi. Naturalmente si deve giocare sulla quantità. Ma considerando che un gelato medio pesa circa 200 grammi e una pizza circa 250-300, si capisce che la bilancia calorica pende parecchio a favore del gelato. In più, il gelato è un alimento completo. Afferma Migliaccio: «È prodotto con latte, uova, zucchero, più caffè, cacao o frutta, tutti alimenti con buon valore nutrizionale. Mangiando, per esempio, un gelato alla crema introduciamo proteine di alto valore biologico, grassi di qualità, glucidi a rapido assorbimento e a pronta

disponibilità energetica come lattosio e saccarosio. Ma apporta anche vitamine A e B2, oltre che sali minerali, come calcio e fosforo. Se poi aggiungiamo un paio di cialde o un biscotto, che sono a base di cereali, la composizione nutrizionale del pasto si arricchisce di amido».

Insomma, gelato sdoganato non solo come merenda o dessert. Sarà per questo che questo alimento è sempre più apprezzato, nonostante un prezzo al consumo salito del 19% secondo Coldiretti.

Che sia nei gusti tradizionali o in quelli gourmet come il «more e vino cesanese» proposto dal gelatiere di Frascati Roberto Troiani, al gelato non si rinuncia. Tanto che il gelato artigianale in Italia nel 2022 ha mosso un giro d'affari di 2,7 miliardi, che salgono a 3,8 contando l'indotto. Con un impatto positivo anche sull'occupazione: circa 75mila addetti che lavorano in 39mila gelaterie sparse da Trieste in giù (dati Coldiretti). Per non parlare delle ricadute sulle imprese agroalimentari fornitrici delle materie prime alla base del gelato. Che nel 2022 ha richiesto l'utilizzo di 220 milioni di litri di latte, 64 milioni di kg di zuccheri, 21 milioni di kg di frutta fresca e 29 milioni di kg di altri prodotti nelle sole gelaterie artigianali del Paese. (riproduzione riservata) **C.B.**