



# farmaDAY



FOFT 100 ANNI 1912-2012

Il notiziario in tempo reale per il farmacista a cura del Prof. Vincenzo Santagada

Anno X – Numero 2147

Mercoledì 17 Novembre 2021 – S. Elisabetta

## AVVISO

### Ordine

1. Caduceo d'oro 2021: 13 Dicembre– Teatro San Carlo

### Notizie in Rilievo

#### Scienza e Salute

2. HPV: esiste un test anche per gli uomini?
3. Mal di testa, anche il digiuno può scatenarlo



### Prevenzione e Salute

4. La Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale, Immateriale dell' Unesco
5. SPEZIE e AROMI: gli Effetti sul Metabolismo
6. Con un pugno di mandorle la dieta è più salutare.

**GUACCI.**  
LA DISTRIBUZIONE FARMACEUTICA AL SERVIZIO DELLE FARMACIE INDIPENDENTI.

www.guacci.it

*Proverbio di oggi.....*  
**A chi me da 'o ppane, je 'o chammo pate...**

## HPV: esiste un TEST anche per gli UOMINI?

*Come fare a diagnosticare un'infezione da HPV (papilloma virus) in un uomo? Esistono test? E come proteggersi?*

Risponde il professor **Luca Carmignani**, direttore dell'Unità Operativa Complessa di Urologia, Ospedale Policlinico San Donato di Milano, componente del Comitato Scientifico di Fondazione Umberto Veronesi

Purtroppo al momento **non** esistono test sicuri che consentano la diagnosi

del **papilloma virus** nel **maschio**. Lo 'strumento' più efficace di cui oggi disponiamo per fare diagnosi è l'esame obiettivo, ovvero una attenta rilevazione dei potenziali sintomi e indicatori di malattia, fatto dall'urologo nel corso di una normale visita di specialistica.



Come proteggersi quindi? Anche

per gli uomini il **vaccino** rappresenta ad oggi l'arma per prevenire e mettersi al riparo dal rischio di contrarre il papilloma virus. Il momento migliore per sottoporsi al vaccino è in **giovane età** (l'offerta vaccinale prevede una prima chiamata a partire dall'undicesimo anno d'età, per maschi e femmine), prima dell'inizio dell'attività sessuale, sebbene studi dimostrino che anche eseguito in fase sessualmente attiva, il **vaccino** è efficace nel ridurre la diffusione della malattia e attivare una azione preventiva nell'uomo.

(Salute, Fondazione Veronesi)



LA GIORNATA DELLA NUTRIZIONE

UN NUOVO MODELLO DI BUSINESS PER LA FARMACIA.



**PREVENZIONE E SALUTE**

# La Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale, Immateriale dell'Unesco

*"La Dieta Mediterranea (dal greco diaita, o stile di vita) è molto più che un semplice elenco di alimenti.*

Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende.

La Dieta si fonda nel **rispetto per il territorio e la biodiversità**, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo.

L'UNESCO, nel riconoscere questi valori, sulla scorta dei criteri posti dalla Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale del 2003, ha auspicato che al di là delle sue proprietà salutistiche evidenziate dalla ricerca scientifica, la dieta mediterranea sia protetta e promossa nella sua dimensione di riconoscimento quale immenso valore culturale, eredità millenaria e riferimento culturale per tutti i popoli della regione mediterranea, riaffermando anche la sua funzione di vettore essenziale della qualità ambientale, sociale e culturale.

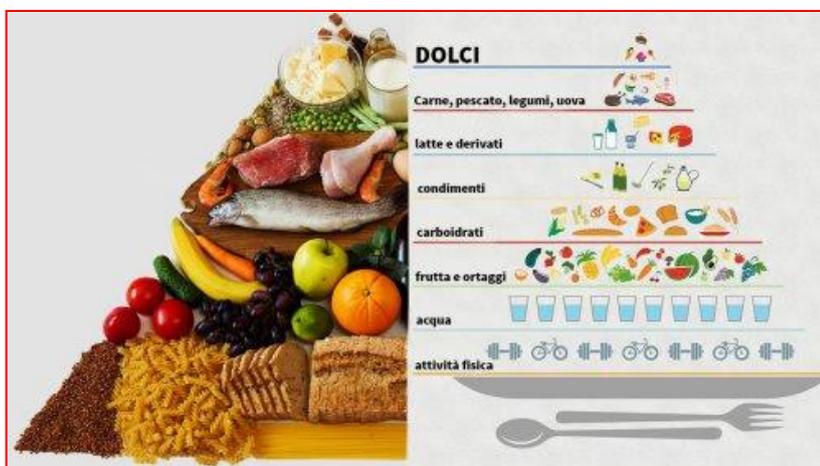
Il **riconoscimento UNESCO non** rappresenta una meta finale, la conclusione di un percorso, ma lo slancio necessario per una buona partenza verso il futuro. Un futuro che esigerà tanta lucidità, molto coraggio e perseveranza, presentandosi come un susseguirsi di grandi orizzonti in una dimensione temporale indefinita. Questa sfida culturale rafforza l'attività di salvaguardia e valorizzazione di questo immenso patrimonio riconosciuto dall'UNESCO, e deve evitare d'altra parte i rischi di "strumentalizzazione" e "commercializzazione economica".

La sua promozione deve avvenire prioritariamente nell'ambito di un disegno ampio di crescita e sviluppo durevole, ma soprattutto di un nuovo e più consapevole "*stile di vita*", che la storia ci ha consegnato e che non dovrà essere disperso soprattutto in un momento di profonda crisi economica e sociale come quella attuale.

La Dieta mediterranea è da sempre riconosciuta per i suoi benefici effetti sulla salute, dovuti alla prevalenza di cibi sani e genuini. Adottare come dieta stabile e duratura un regime alimentare basato sulla cucina mediterranea risulta utile come fattore di protezione dalle principali malattie croniche.

La Dieta mediterranea fa letteralmente da scudo per l'organismo, difendendolo dallo sviluppo di patologie cardiache, dal *cancri al morbo di Parkinson o all'Alzheimer*. L'adozione di questo regime alimentare rappresenta una vera e propria terapia di prevenzione per ridurre il rischio di morte prematura tra la popolazione. Di contro, oggi, a causa dei cambiamenti sociologici e demografici in atto, stiamo assistendo ad un allontanamento delle popolazioni locali dal modello alimentare mediterraneo.

Ciò si collega direttamente all'aumento delle malattie che derivano da cattive abitudini alimentari e da stili di vita non corretti. Numerose ricerche suggeriscono **l'adozione della Dieta mediterranea** per le sue capacità di protezione dalle malattie croniche, enfatizzando l'associazione tra il regime alimentare mediterraneo e la minore insorgenza di patologie del cuore e del sistema circolatorio e il cancro nella popolazione.



**PREVENZIONE E SALUTE**

## SPEZIE e AROMI: gli Effetti sul Metabolismo

*Le spezie e gli aromi possono dare quel tocco in più alle ricette di tutti i giorni. Inserirle nei piatti permette di insaporirli riducendo il quantitativo di sale.*

Non solo: alcuni principi attivi, una volta assorbiti dall'organismo, hanno una serie di reazioni positive per la salute, come ad esempio l'aumento del metabolismo.

Tra le spezie più efficaci, annoveriamo la **curcuma**, il **pepe nero**, lo **zenzero**, il **peperoncino** e la **cannella**.

### La curcuma

La **curcumina**, il principio attivo della curcuma, stimola il metabolismo dei grassi e riduce l'infiammazione nel tessuto adiposo. Inoltre, ha un ruolo importante nel tenere sotto controllo il livello di zuccheri e dei grassi nel sangue, ha proprietà antinfiammatorie e aiuta a mantenere sane le funzioni del cervello durante l'invecchiamento.

La curcuma, più economica, si può sostituire allo zafferano in molte ricette.

### Il pepe nero

Il **pepe nero** è il frutto immaturo e fatto essiccare del *Piper nigrum*, una delle 700 specie esistenti di pepe. Il pepe contiene molti minerali tra cui potassio, calcio e fosforo. Buono è anche il contenuto di vitamina C. La **piperina**, il principio attivo del pepe, ha proprietà termogeniche, migliora la digestione ed evita problemi come pesantezza e gonfiore di stomaco.

### Il peperoncino

Il **peperoncino** (*Capsicum annum*) è una specie appartenente alla famiglia delle Solanaceae ed è una fonte di alfa-carotene e beta-carotene, beta-criptoxantina, luteina/zeaxantina e capsaicina.

In particolare è la **capsaicina** la sostanza responsabile del suo sapore, che possiede proprietà termogeniche per cui stimola il metabolismo, e ha proprietà antidolorifiche. Diversi studi, poi, suggeriscono che la capsaicina possa essere un principio attivo dall'azione antibatterica, antitumorale, analgesica e antidiabetica, e che in caso di obesità possa aiutare a ridurre il colesterolo "cattivo".

### Lo zenzero

Lo **zenzero** è il rizoma (la radice) dello *Zingiber officinale*, che assumiamo anche in forma di spezia.

Lo zenzero ha effetto rinfrescante, contiene i **gingeroli**, che ne danno il classico sapore pungente. Lo zenzero aiuta a purificare e stimolare positivamente gli organi che si occupano di raccogliere ed eliminare le tossine e le sostanze dannose.

Lo zenzero ha anche azione antiossidante, digestiva e migliora disturbi come meteorismo, gonfiore e fermentazione.

### La cannella

La **cannella** viene ricavata dall'essiccazione della parte più interna della corteccia di queste e altre piante, tutte appartenenti alla Famiglia delle Lauraceae, ed si può consumare sotto forma di bastoncini o in polvere.

La cannella contiene molti minerali tra cui spiccano per quantità ferro, calcio e potassio, e una buona quantità di fibre. È poi in grado di stabilizzare il livello di glucosio nel sangue, attenuare il senso di fame, migliorare la digestione e ridurre la fermentazione intestinale. (*Salute, Humanitas*)



**SCIENZA E SALUTE**

# MAL DI TESTA, ANCHE IL DIGIUNO PUÒ SCATENARLO

*Il mal di testa ha tanti nemici: il digiuno, i formaggi stagionati, i salumi solo per citarne alcuni.*



Chi soffre di **emicrania**, una forma di **mal di testa** dagli effetti invalidanti e caratterizzata da **dolori** che possono durare anche tre giorni, sa bene che è meglio evitare alcuni **alimenti**.

**NELLA GESTIONE DEL MAL DI TESTA È  
IMPORTANTE DUNQUE ANCHE LA **DIETA****

Tra le pratiche da evitare c'è il **digiuno**: la mancanza di cibo abbassa i livelli di glucosio, crea un accumulo di tensione muscolare e, infine, provoca una dilatazione dei vasi sanguigni, tutte possibili concause del dolore.

Anche l'azione del masticare un chewing-gum potrebbe provocare dolore per il lavoro in sovrappiù della mandibola.

## **LA LISTA DEI CIBI "NO" È LUNGA**

Banane mature, avocado, stuzzichini, alcuni tipi di formaggi e vino rosso contengono tiramina, un aminoacido presente in quantità elevate anche negli **alimenti** stagionati o in quelli conservati per lunghi periodi, facilmente digeribile.

Se però l'organismo presenta un *deficit di monoaminossidasi* a causa di una carenza patologica o perché si assumono degli antidepressivi, allora in questi casi il consumo di **alimenti** con alti valori di tiramina può causare **emicranie** sia in individui che ne sono già soggetti sia in persone che di solito non ne soffrono.

La **tiramina** è presente anche nel cioccolato, una tentazione da cui stare alla larga.

Altra sostanza che può inimicare degli alimenti agli **emicranici** è il glutammato di sodio, un esaltatore di sapidità usato nella cucina orientale e presente anche nei prodotti industriali come cibi surgelati, in scatola e negli snack, più elevato è il suo contenuto e maggiore è il rischio di **mal di testa** improvvisi, mentre coloro che già soffrono di **emicrania** potrebbero avere un aggravamento dei sintomi per via degli effetti negativi di questo additivo sui vasi sanguigni del cranio.

## **ALCUNI ADDITIVI POSSONO SCATENARE MAL DI TESTA**

E i notori **nitriti e nitrati**? Quando sono presenti questi additivi – è il caso dei salumi – gli **emicranici** devono prestare la giusta attenzione. I nitriti e i nitrati si trasformano in ossido nitrico e in alcuni soggetti possono aumentare il flusso sanguigno al cervello scatenando la crisi.

Sempre tra gli additivi si annidano poi altre due sostanze a rischio: **il sodio e l'aspartame**.

Un recente studio ha suggerito un legame fra un forte apporto di sodio e il **mal di testa**.

Il sodio è presente nel sale da cucina ma anche nei cibi lavorati. Infine l'aspartame, il dolcificante usato in alcune bibite dietetiche, può indurre **dolori** al capo.

*(Salute, Humanitas)*

**SCIENZA E SALUTE****CON UN PUGNO DI MANDORLE  
LA DIETA È PIÙ SALUTARE**

*Bastano poche **mandorle** per beneficiare di una **dieta** più sana?*

Sembrerebbe di sì stando a uno studio condotto da ricercatori della University of Florida, Stati Uniti, e pubblicato sulla rivista *Journal of Nutrition Research*.

I ricercatori hanno arruolato 28 coppie di genitori e figli (un genitore e un bambino) alle quali è stato chiesto di arricchire la **dieta** con delle **mandorle**.

Per tre settimane ai genitori è stato chiesto di mangiare 42,5 grammi di **mandorle** non pelate al giorno mentre ai bambini circa 14 grammi di **mandorle** non pelate o una quantità equivalente di burro di **mandorle**.

Prima del test è stata valutata la **dieta** tipo dei partecipanti sulla base dell'Healthy Eating Index, un indice che valuta la conformità di un protocollo alimentare alle linee guida sull'alimentazione del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti.

Lo stesso è stato fatto dopo le tre settimane di "cura di **mandorle**": ebbene, l'indice era migliorato.

**Il segreto?** Secondo un'autrice della ricerca sembra che le **mandorle** abbiano sostituito gli **snack** salati.

Tra gli indicatori dell'indice è migliorato quello relativo all'apporto di proteine mentre è sceso quello relativo all'apporto delle cosiddette calorie vuote, le calorie che derivano da grassi solidi e da zuccheri aggiunti senza alcun apporto nutritivo.

Con questo studio i ricercatori hanno voluto proprio testare l'eventuale effetto di sostituzione tra **snack** e **mandorle** nei bambini fra i 3 e i 6 anni: insegnare le buone abitudini da piccoli significa non abbandonarle negli anni a venire, credono gli scienziati.

La ricerca ha dimostrato in conclusione che è integrare una **dieta** con il consumo regolare di **mandorle** è in grado di migliorare globalmente la sua qualità, rendendola più salutare.

**Cosa può dare a una dieta comune  
il consumo di FRUTTA SECCA?**

«I **semi oleosi sono importanti fonti di minerali, vitamine, proteine, antiossidanti** e fibre, ma anche di grassi prevalentemente insaturi.

Proprio i grassi sono gli elementi distintivi di questi alimenti che aumentano il senso di sazietà, forniscono sapore ai cibi e una buona riserva energetica; uno studio pubblicato sul *British Journal of Nutrition* evidenzia inoltre che **questi lipidi contribuiscono al trasporto delle vitamine liposolubili (A, D, E), regolano gli ormoni, intervengono nelle difese immunitarie, sono importanti per il sistema nervoso e cardiovascolare**».

**Le MANDORLE sono un valido sostituto  
di snack meno salutari?**

«Sicuramente sì. L'elevato contenuto di grassi li rende alimenti con un elevato potere calorico pertanto occorre comunque tener presente la quantità consumata in funzione delle proprie esigenze. Alle

persone allergiche possono essere controindicati in quanto **contengono allergeni e nichel** di cui sono particolarmente ricchi.

Consiglio di preferire sempre il prodotto al naturale, non tostato, non salato e preferibilmente in guscio e non già pelato perché la pelle contiene antiossidanti preziosi.

Se si vogliono macinare è preferibile farlo all'ultimo minuto perché luce o ossigeno alterano gli olii».

*(Salute, Humanitas)*

## Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli LA BACHECA



# CONCERTO DI NATALE, CADUCEO D'ORO, MEDAGLIE di BENEMERENZA alla PROFESSIONE e GIURAMENTO di GALENO

Lunedì 13 Dicembre, ore 20.00 – Teatro di San Carlo – NA



ORDINE DEI FARMACISTI  
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



**MEDAGLIE alla  
PROFESSIONE**  
*Cerimonia di Consegna*

Con il patrocinio di



Lunedì 13 Dicembre 2021 - ore 20,00  
Teatro di San Carlo - Napoli



L'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli consegna ai propri iscritti che hanno conseguito:

✓ **65, 60, 50, 40 e 25 anni di Laurea**

una medaglia che rappresenta un riconoscimento della *Comunità Professionale* all'impegno civile, tecnico e deontologico dei Professionisti. La cerimonia si svolge con la presenza di **250 giovani neo iscritti** che pronunceranno il **GIURAMENTO Professionale di GALENO**.

**COME PARTECIPARE**

**OBBLIGATORIO il Green Pass: Ritirare il Biglietto presso gli Uffici dell'Ordine a partire dal 15 Novembre**



Ti aspettiamo per partecipare  
Tutti insieme,  
al *Concerto di Natale*  
e al  
*Caduceo d'Oro 2021*

**MEDAGLIE alla PROFESSIONE e GIURAMENTO di GALENO**

*Lunedì 13 Dicembre, ore 20.00 – Teatro di San Carlo – NA*

**MEDAGLIE alla PROFESSIONE**  
**LAUREATI FARMACISTI CON 65 ANNI DI LAUREA**  
*(Laureati nell'anno 1956)*

**CAPECE Lucia**  
**MATTERA Vincenzo**  
**MAURELLI Antonio**  
**PESARESI Carmen**  
**POLITO Anna Maria**

**MEDAGLIE alla PROFESSIONE**  
**LAUREATI FARMACISTI CON 60 ANNI DI LAUREA**  
*(Laureati nell'anno 1961)*

**BASILICATA Antonietta**  
**RUSSO Cosimo**  
**RUSSO Francesco**

**MEDAGLIE alla PROFESSIONE**  
**LAUREATI FARMACISTI CON 50 ANNI DI LAUREA**  
*(Laureati nell'anno 1971)*

**APICE Adriana**  
**BARBERIO Antonio**  
**BORDOGNI Pier Luigi**  
**CELENTANO Enrico**  
**CERCHIAI Renata**  
**D'AMBROSIO Saverio**  
**DE MAGISTRIS Francesco**  
**DE NOTARIS Vincenzo**  
**DE SIO CESARI Giovanni**  
**DELLA GALA Mario Franco**  
**DI IORIO Michele**  
**GARGIULO Laura**  
**IAVARONE Giuseppe**

**LA ROCCA Giuseppe**  
**LANNA Nicola**  
**LUPO Antonio**  
**MARESCA Rosaria**  
**MIGLIOZZI Maria Rosaria**  
**MORRICA Patrizia**  
**MUSTACCHI Silvia**  
**OLIVIERO Andrea**  
**PISAPIA Grazia Maria**  
**ROMANO Giovanni**  
**SCHETTINO Michele**  
**SORRENTINO Ettore**  
**STEARDO Maria Del Rosario**

# MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

## LAUREATI FARMACISTI CON 40 ANNI DI LAUREA

*(Laureati nell'anno 1981)*

**ACAMPORA** Anna  
**ANDREOTTI** Anna  
**ASCIONE** Giovanni  
**AVARA** Pasquale  
**BARONE** Enzo  
**BELFIORE** Carmela  
**CALIENDO** Giuseppe  
**CARADONNA** Luciana  
**CARELLA** Maria Cristina  
**CAVA** Antonio  
**CERCIELLO** Vincenzo  
**CERCIELLO** Vincenzo  
**CREAZZOLA** Brunella  
**D'AMBROSIO** Giovanbattista  
**D'AURIA** Vincenzo  
**DE LUCA** Olga  
**DE SANCTIS** Mariarosaria  
**FALCO** Biagio  
**FOSSARI** Marisa  
**FRANZESE** Angelo  
**GERMANO** Rosario  
**IORIZZI** Maria  
**LO CONTE** Walter  
**LOMBARDO** Carmela

**MAISTO** Salvatore  
**MARTINO** Maria Stella  
**MARZONI** Vincenzo  
**MAURELLI** Franco  
**MICILLO** Giuliano  
**MIGLIACCIO** Michele  
**MORRA** Ernesto  
**NATELLA** Lucia  
**OTTIERO** Maria  
**PAPA** Antonia  
**PASCARELLA** Giuseppe  
**PEZONE** Maria Rosaria  
**PONTICIELLO** Antonio  
**RONDISVALLE** Ettore  
**RUOTOLO** Franca  
**SACCHI** Antonia  
**SALERNO** Teresa  
**TIPALDI** Giovanni  
**VIOLANTE** Rosaria  
**VIRGILI** Pier Francesco  
**VISCONTI** Carmela  
**VITALE** Paola  
**ZACCARIELLO** Raffaele



# MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

## LAUREATI FARMACISTI CON 25 ANNI DI LAUREA

*(Laureati nell'anno 1996)*

**ALFANO Carmela**  
**AMATO Maria Rosaria**  
**AMBROSIO Saverio**  
**AMMENDOLA Mario**  
**BRUNI Vincenzo**  
**CALIGNANO Daniela**  
**CANCEMI Iolanda**  
**CANTANO Adriana**  
**CAPASSO Raffaele**  
**CAPONEGRO Paola**  
**CAVAGNOLI Adamo**  
**CAVALLO Alessandro**  
**CERRA Maria Serafina**  
**CIAMILLO Simonetta**  
**CIOFFI Alessandra**  
**CIRICILLO Michele**  
**D'AMORE Teresa**  
**D'ANNA Maria Stefania**  
**D'AVERSA Vito**  
**DE RISI Maria**  
**DI FIORE Rosaria**  
**DI GIACOMO Andrea**  
**DI LORENZO Antimo**  
**DI MAIO Umberto**  
**FEBBRARO Anita**  
**FERRAIOLI Pia**  
**FERRO Marina**  
**FURGI Monica**  
**IAVARONE Chiara, Monica**  
**IERVOLINO Clementina**  
**IOSSA Antonio Maria**  
**IOVINO Carlo Maria**  
**IROLLO Gianluca**  
**LARIZZA Francesca**  
**LIONE Giuseppe**  
**LUISE Barbara**  
**MANCINI Alessandro**  
**MANFELLOTTI Maria Antonietta**  
**MANNA Tiziana**  
**MARCHEGGIANI Maria Simona**  
**MARTINI Elsa**

**MERCOGLIANO Rosaria**  
**MERENDA Mariarosaria**  
**MINELLA Francesca**  
**MIRANDA Vincenzo**  
**MOLLO Annunziata**  
**MONACO Rosaria**  
**MORICONE Anna**  
**MUSELLO Stefania**  
**PACILIO Maria**  
**PAPA Nunzia**  
**PECCERELLA Aldo**  
**PELLINO Maria Cira**  
**PELUCCA Maria Italia**  
**PERRETTI Claudia**  
**PETRONE Mariavittoria**  
**PIAZZA Raffaele**  
**PICA Fabio**  
**PISTILLO Rosa**  
**RUGGIERO Elvira**  
**RUSSO Annamaria**  
**RUSSO Maria Angela**  
**SALVATI Veronica**  
**SECONDO Agnese**  
**SEPE Maria**  
**STABILE Stefania**  
**STROLLO Anna Maria**  
**TERZINI Angelo**  
**TRANFAGLIA Veronica**  
**TUCCILLO Raffaele**  
**VALLEFUOCO Teresa**  
**VILLA Federica**  
**VOLTAN Martina**  
**VUOLO Simona**  
**ZARRELLI Andrea**  
**ZUPPARDI Francesco**

# MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

## GIURAMENTO DI GALENO

*(Iscritti nell'anno 2021)*

<b>ABAGNALE Anna</b>	<b>CAPPARELLI Francesca</b>
<b>ADINOLFI Antonietta</b>	<b>CAPURRO Alessandra</b>
<b>AGOVINO Maria Carmela</b>	<b>CARANDENTE SICCO Anna</b>
<b>ALFANO Carla Maria</b>	<b>CARPENTIERI Claudia</b>
<b>ALFIERO Anna</b>	<b>CASCONE Maria</b>
<b>ALIBERTI Luisa</b>	<b>CASCONE Sergio</b>
<b>ALLOCCA Maria</b>	<b>CASILLO Raffaele</b>
<b>ALTIERI Felice</b>	<b>CASILLO Tonia Natascia</b>
<b>AMATO Maria Rosaria</b>	<b>CASTAGLIUOLO Emanuela</b>
<b>AMBROSIO Lilia</b>	<b>CASTALDO Raffaella</b>
<b>AMITRANO Brunella</b>	<b>CASTIELLO Elisabetta</b>
<b>ANNUNZIATA Francesca</b>	<b>CATALDO Concetta</b>
<b>ARIEMMA Federica</b>	<b>CAUTIERO Valentina</b>
<b>ARMINI Yuri Enrico</b>	<b>CERCIELLO Luisa</b>
<b>ARPAIA Antonio</b>	<b>CHIANESE Mariavittoria</b>
<b>ASCIONE Valeria</b>	<b>CHIARIELLO Angela</b>
<b>ASSANTE Maria Luisa</b>	<b>CIFARIELLO Rosa Maria</b>
<b>ATORINO Enrica</b>	<b>CIMMINO Flora</b>
<b>AURIOSO Arianna</b>	<b>CIPOLLETTA Antonia</b>
<b>AURIOSO Federica</b>	<b>COLAIOCCO Mariagiovanna</b>
<b>AVALLONE Ilaria</b>	<b>CONTE Alessia</b>
<b>AVETA Sofia</b>	<b>CONTINO Gabriella</b>
<b>BACCARI Isabella</b>	<b>COPETTI Gianluigi</b>
<b>BARBATO Federica</b>	<b>COPPOLA Giulia</b>
<b>BARONISSI Giuliana</b>	<b>COPPOLA Luigia</b>
<b>BARTALINI Ileana</b>	<b>COSENTINO Virginia</b>
<b>BASILICATA Ilaria</b>	<b>COZZA Francesca</b>
<b>BENEDETTO Michela</b>	<b>CRISCUOLO Ilaria</b>
<b>BEVACQUA Cataldo</b>	<b>CRISCUOLO Lydia</b>
<b>BIFULCO Marzia</b>	<b>CUCCURULLO Francesca</b>
<b>BILANCIA Rossella</b>	<b>CURCIO Ivan</b>
<b>BILANCIO Giovanni</b>	<b>CUSANO Valentina</b>
<b>BIONDI Maria Paola</b>	<b>D'ALESSIO Francesco</b>
<b>BOCCIA Federica</b>	<b>D'ALESSIO Rossella</b>
<b>BOIANO Pasquale</b>	<b>DE CAPRIO Carmen</b>
<b>BOVE Ciro</b>	<b>DE CICCIO Luisa</b>
<b>BRANDO Jolanda</b>	<b>DE CRESCENZO Maria</b>
<b>CACCIAPUOTI Anna</b>	<b>DE LUCA Diana</b>
<b>CAIANIELLO Vittoria</b>	<b>DE LUCAm Vincenzo</b>
<b>CALABRESE Clara Fides</b>	<b>DE LUCIA Marco</b>
<b>CAPASSO Valentina</b>	<b>DE MARCO Elisa</b>

# MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

## GIURAMENTO DI GALENO

*(Iscritti nell'anno 2021)*

**DE ROSA** Anna  
**DE SIMONE** Davide  
**DE VITA** Alessandra  
**DELIZIA** Simona  
**DELLA PIETRA** Ida  
**DELL'ORLETTA** Carmen  
**DI GIROLAMO** Valeria  
**DI LORENZO** Maria d'arco  
**DI LUNA** Annalisa  
**DI MATTEO** Ilenia  
**DI MONDA** Clara  
**DI PINTO** Federica  
**DI SARNO** Sabrina  
**DIANA** Maria Natalia  
**D'ANGELO** Anna Lucia  
**D'ORIO** Antonella Maria  
**EBOLI** Simona  
**ERCOLINO** Girolamo  
**ESPOSITO** Gianluca  
**ESPOSITO** Marica  
**ESPOSITO** Stefania  
**FALCO** Luigi  
**FERRARA** Caterina  
**FIGLIA** Alessandro  
**FIorentINO** Denise  
**FIORETTI** Francesco  
**FIORILLO** Jessica  
**FIORITO** Fabiana  
**FORESTE** Carmen  
**FORLÌ** Irene  
**FORTE** Carmine  
**FRANGIOSA** Andrea  
**GABRIELE** Martina  
**GAGLIARDI** Francesca  
**GAROFALO** Maria  
**GIANNETTINO** Giuseppe  
**GIGANTE** Costina Iuliana  
**GIOCONDO** Viviana  
**GIUGLIANO** Anna Maria  
**GRAVINA** Marilisa  
**GRECO** Aniello

**GRECO** Roberta  
**GRIECO** Federica  
**GRIFFO** Alessia  
**GRIMALDI** Stefano  
**GUIDOTTI** Fabrizia  
**IAVARONE** Mariateresa  
**ILLIANI** Carla  
**IMPROTA** Amalia  
**IOVINE** Maria  
**IOVINE** Rosa  
**IULIANO** Paolo  
**IZQUIERDO** Hanny  
**LA MONTAGNA** Annamaria  
**LANGELLOTTI** Livia  
**LEGNANTE** Anna  
**LEONE** Maria  
**LITTO** Francesco  
**LO SAPIO** Domenico  
**LOFFREDO** Biagio  
**LOVATO** Ilaria  
**MAGNO** Filomena  
**MAIELLO** Maria Elena  
**MALAFRONTI** Ausilia  
**MALGIERI** Giuseppe  
**MARINO** Rossella  
**MAROTTA** Sara  
**MARRONE** Agnese  
**MARRONE** Antonella  
**MASOLO** Rita  
**MASSA** Maria Grazia  
**MASSARO** Giampiero Andrea  
**MASTURSI** Giorgia  
**MATACHIONE** Anna  
**MATINO** Fabiana  
**MAURELLI** Paolo  
**MAURIELLO** Jessica  
**MAZZELLA** Lucia  
**MELE** Anna  
**MIGLIACCI** Maddalena  
**MINIERI** Elisabetta  
**MOCERINO** Rossella

**MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE****GIURAMENTO DI GALENO***(Iscritti nell'anno 2021)*

<b>MONTANINI Ilaria</b>	<b>RUOCCO Carmelinda</b>
<b>MONTI Alessia</b>	<b>RUOPPO Maria Luisa</b>
<b>MONTI Federica</b>	<b>RUOTOLO Ilenia</b>
<b>MORELLI Raniero</b>	<b>RUSSO Annapia</b>
<b>MUSELLO Stefania</b>	<b>RUSSO Federica</b>
<b>NAPOLITANO Francesco</b>	<b>RUSSO Velia</b>
<b>NAPPI Piera</b>	<b>RUSSO Marina</b>
<b>NOCERINO Nunzio Andrea</b>	<b>SALIERNO Alessandra</b>
<b>OLIVIERO Brigida Linda</b>	<b>SANTANGELO Antonio</b>
<b>OPERA Giovanni</b>	<b>SANTANGELO Francesco</b>
<b>OREFICE Ines</b>	<b>SANTORO Anna</b>
<b>PAGANO Ornella</b>	<b>SANTORO Lucia</b>
<b>PALMIERI Enza</b>	<b>SARDO Daniela</b>
<b>PANICO Federica</b>	<b>SARRACINO Maria</b>
<b>PAOLOZZI Fulvia</b>	<b>SAVIGNANO Vanessa Maria</b>
<b>PARENTE Gianpiero</b>	<b>SARNO Verdiana Carla</b>
<b>PARMENTOLA Ilaria</b>	<b>SAVIO Giovanni</b>
<b>PATALANO Francesca</b>	<b>SCARPATO Aldo</b>
<b>PELLEGRINO Anna</b>	<b>SCOGNAMIGLIO Ilaria</b>
<b>PELLICCIA Lucia</b>	<b>SCOTTO DI CARLO Antonio</b>
<b>PEPE Anna</b>	<b>SCOTTO DI CLEMENTE Valeria</b>
<b>PEZZULLO Mariagiulia</b>	<b>SEQUINO Annafrancesca</b>
<b>PINTO Angela</b>	<b>SERIO Maria Grazia</b>
<b>PINTO Gennaro</b>	<b>SETTEMBRE Ciro</b>
<b>PIZZELLA Lucia</b>	<b>SICA Giovanna</b>
<b>PRATTICO' Fabrizio</b>	<b>SICILIA Giovanna</b>
<b>PRINCIPINI Serena</b>	<b>SMIMMO Daniela</b>
<b>PUGLIESE Marcella</b>	<b>SOLLA Paola</b>
<b>RAIMONDO Paola</b>	<b>SORRENTINO Valentina</b>
<b>RAPUANO Fabiana</b>	<b>SQUILLANTE Roberta</b>
<b>REA Alessandra</b>	<b>STABILE Matteo</b>
<b>REA Federica</b>	<b>STABILE Vincenzo</b>
<b>RICCIARDI Lorenzo</b>	<b>STORNAIUOLO Natalia</b>
<b>RICCIO Daniele</b>	<b>TUCCILLO Maria Chiara</b>
<b>RIVIECCIO Alessandra</b>	<b>VENTRE Anna</b>
<b>RIZZO Renata</b>	<b>VIRNO Marcello Valentino</b>
<b>RODRIQUEZ Manuela</b>	<b>VISONE Pasquale</b>
<b>ROMANO Alessandra</b>	<b>VOLPE Francesca</b>
<b>ROMANO Immacolata</b>	<b>YOUSIF Zainab Muneam Yousif</b>
<b>ROMANO Roberta</b>	<b>ZINGALE Concettina</b>
<b>ROTONDI Walter</b>	

*in collaborazione con*

