



AVVISO

Ordine

- ❖ Ordine: Corsi ECM
- ❖ Bacheca: annunci lavoro
- ❖ Quota iscrizione 2024

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

- ❖ Un circolo vizioso è all'origine dell'ASMA: ora la causa è finalmente più chiara
- ❖ VINO DEALCOLATO: tra possibilità e Limiti



Prevenzione e Salute

- ❖ Perché con un Cucchiaino lo Champagne resta FRIZZANTE?
- ❖ Aver Cura dei DENTI protegge dalla DEMENZA?



Proverbio di oggi.....

'E cchiacchiere s''e pporta 'o viento; ' e maccarune jèncheno 'a panza

Perché con un Cucchiaino lo Champagne resta FRIZZANTE?

Perché un liquido non si “sgasi” è necessario non lasciar sfuggire l’anidride carbonica che si libera nell’aria a contatto con la superficie dello spumante.

Quando in questo velo d’aria l’anidride raggiunge la stessa concentrazione che ha nel liquido, essa impedisce ad altra anidride di liberarsi.

Un ottimo metodo per raggiungere lo scopo è **tappare la bottiglia**.

Per lo champagne, però, il tappo una volta “saltato”, si dilata troppo per poterlo riutilizzare. Ecco perché c’è chi inserisce un cucchiaino di metallo (*alcuni sostengono che quelli d’argento funzionano meglio*) nel collo della bottiglia.

Non esistono prove che questo “rimedio della nonna” funzioni; esiste invece una ricerca che dimostra il contrario.

Nel 1995 un gruppo di scienziati di Épernay (la “capitale” dello champagne) provò a conservare bottiglie di spumante semivuote per verificare le variazioni di pressione del gas al loro interno.

Alcune bottiglie vennero lasciate senza tappo, altre con un cucchiaino nel collo, altre ancora tappate.

I risultati dimostrarono che **l’unico sistema efficace per mantenere l’anidride carbonica nel vino è un tappo ermetico**.

Il cucchiaino, se abbastanza freddo, potrebbe servire a mantenere fredda anche l’aria sopra il liquido che farebbe quindi da “tappo” per l’anidride.

Si tratta però di una spiegazione molto teorica dato che queste condizioni si possono mantenere solo per pochi minuti, fino a che la temperatura non si uniforma. (*Focus*)



PREVENZIONE E SALUTE

Aver Cura dei DENTI protegge dalla DEMENZA?

La perdita dei denti potrebbe precedere il declino cognitivo: un nuovo studio ha trovato un collegamento tra una cattiva salute orale e le demenze.

Un sorriso con pochi "buchi" potrebbe essere un buon punto di partenza per tenere alla larga lo spettro delle demenze. La perdita di denti in età avanzata parrebbe infatti essere collegata a una riduzione del volume cerebrale in un'area cruciale per la memoria e spesso intaccata da varie forme di demenza, inclusa **la malattia di Alzheimer**. Un nuovo studio pubblicato su [npj Aging](#) dà credito al legame, più volte ipotizzato, tra una corretta salute orale e un invecchiamento non patologico del cervello.

STRANA ACCOPPIATA.

Il collegamento tra salute cerebrale e orale potrebbe sembrare sfuggente, ma diversi studi finora hanno ipotizzato un possibile ruolo **dei batteri responsabili di malattie gengivali** negli eventi che scatenano i danni cerebrali tipici della malattia di Alzheimer. I problemi alle gengive sono anche una delle principali cause della perdita dei denti in età avanzata.

IL CERVELLO DAL DENTISTA.

Hiroyuki Nakamura e i colleghi dell'Università del Ryukyus, ad Okinawa (Giappone) hanno osservato la perdita di denti in oltre 900 persone giapponesi di 60 anni o più, di cui hanno anche analizzato il cervello in risonanza magnetica. Tra queste, 732 non mostravano segni di declino cognitivo, mentre le rimanenti avevano o **una forma di demenza** o un decadimento cognitivo lieve (*Mild Cognitive Impairment, MCI*), una sfumata difficoltà in uno o più domini cognitivi - come per esempio la memoria.

POCHI DENTI, ALCUNI PROBLEMI.

In generale, e dopo aver tenuto conto di altri possibili fattori confondenti come età, genere o livello di istruzione, gli scienziati non hanno trovato associazioni tra perdita dei denti e declino cognitivo nell'intera popolazione studiata. Quando però si sono concentrati sulla sola popolazione sana, cioè su quei 732 soggetti che non mostravano segni di demenza o di MCI, hanno trovato che chi aveva meno di dieci denti residui mostrava in media un volume inferiore del 3,5% in un'area cerebrale chiamata **giro paraippocampale** rispetto a chi aveva ancora più di 24 denti. Quest'area cerebrale ha un ruolo importante **nel recupero e nella codifica dei ricordi**.

Le persone con meno denti mostravano anche un numero di lesioni superiore del 25% rispetto alle altre nella sostanza bianca, un insieme di fibre nervose che connettono le varie regioni del cervello. Questo tipo di alterazioni è di solito osservato nel cervello delle persone con demenza.

IL NODO ALIMENTAZIONE.

Secondo Nakamura, ciò potrebbe significare che le persone con meno di dieci denti sono più a rischio di sviluppare demenza.

La stessa associazione non è stata trovata nei partecipanti con demenza o decadimento cognitivo lieve già diagnosticati, forse perché altri fattori più decisivi contribuiscono all'insorgere di queste condizioni, o per ragioni dovute al numero contenuto di partecipanti allo studio.

Lo studio ha anche trovato che la perdita di denti era associata a un ridotto consumo di cibi sani e ricchi di fibre vegetali e a un aumento di alimenti grassi e processati. Questi fattori **potrebbero aver contribuito** all'atrofia cerebrale osservata negli individui sani e potrebbero essere un fattore di rischio per una futura diagnosi di demenza.

(Salute, Humanitas)



SCIENZA E SALUTE

Un circolo vizioso è all'origine dell'ASMA: ora la causa è finalmente più chiara

Durante gli attacchi d'asma, si danneggiano le cellule che rivestono le vie aeree che rimangono ferite e infiammate, provocando nuovi episodi.

La scoperta di un meccanismo finora sconosciuto che sembra alimentare gli attacchi d'[asma](#) apre nuove prospettive di ricerca su terapie che possano prevenire questi episodi all'origine, e migliorare la vita dei 262 milioni di persone che [secondo l'OMS](#) soffrono di questa malattia.

In base a uno studio pubblicato su [Science](#), la distruzione delle cellule che rivestono le [vie respiratorie](#) durante gli attacchi d'asma provoca danni che determinano uno stato di infiammazione permanente e incoraggiano nuove crisi.

FAME D'ARIA.

L'asma è una malattia cronica che può manifestarsi ad ogni età ed è caratterizzata dall'infiammazione e dal restringimento delle vie aeree, che rendono difficoltosa la respirazione.

I sintomi più riconoscibili sono tosse, respiro corto e sibilante e senso di oppressione al torace, disturbi che spesso si riescono a gestire con medicinali per ridurre l'infiammazione o dilatare le vie respiratorie, ma che nei casi più gravi possono rendere difficile dormire, studiare, lavorare.

I fattori che scatenano l'asma spaziano dalle allergie a una **componente ereditaria**, ma anche [lo smog](#), [l'esposizione a fumo di tabacco](#), [a muffe e sostanze chimiche irritanti](#), [l'obesità](#) e altre condizioni possono facilitare questa condizione.

CICATRICI PERENNI.

Gli scienziati del King's College London hanno studiato nel dettaglio campioni di tessuto dell'epitelio che riveste le vie aeree nell'uomo e nei topi, fondamentale nelle risposte infiammatorie e immunitarie e coinvolto nella malattia asmatica.

I ricercatori si sono accorti che il broncospasmo, cioè il restringimento patologico delle vie aeree tipico dell'asma dovuto allo spasmo della muscolatura liscia bronchiale, danneggia le cellule epiteliali in modo permanente, causando uno stato di infiammazione a lungo termine.

L'epitelio rimane come in uno stato di continuo tentativo di guarigione dalle ferite riportate, che lo rende più suscettibile alle infezioni e anche a nuove crisi asmatiche. Secondo gli autori dello studio, se si riuscisse a **bloccare all'origine** questo danno cellulare si riuscirebbe forse a rompere il circolo vizioso che alimenta gli attacchi d'asma.

LA RICERCA PRIMA DELLA CLINICA.

Anche se chi soffre d'asma dispone già, generalmente, di farmaci che riducono l'infiammazione delle vie aeree, il ruolo dell'epitelio respiratorio finora era rimasto poco studiato.

Gli scienziati stanno indagando le potenzialità di composti capaci di contrastare il danno meccanico in queste cellule nei topi, ma ci vorranno anni per capire se siano ben tollerati e utili anche nell'uomo.

(Salute, Focus)



SCIENZA E SALUTE

VINO DEALCOLATO: tra possibilità e Limiti

Che cos'è il vino dealcolato? Come si produce? Che gusto ha? Ecco cosa sappiamo finora sul vino a ridotto, o nullo, contenuto di alcol

Gustare del **vino** senza avere gli **effetti negativi dell'alcol** sembrerebbe possibile grazie al vino dealcolato, un prodotto a ridotto, o nullo, contenuto di etanolo.

- *Ma di cosa si tratta esattamente?*
- *Il gusto del vino dealcolato è davvero simile a quello del vino normale?*
- *Quali sono i limiti e le possibilità legati al suo consumo?*

Ne abbiamo parlato con **Elena Dogliotti**, biologa nutrizionista e supervisore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi

COME SI OTTIENE?

In Italia, perché un prodotto possa essere chiamato 'vino' deve presentare una gradazione alcolica di almeno il 9%, salvo alcune eccezioni legate a denominazioni particolari. Il **vino dealcolato**, o per meglio dire dealcolizzato, come definito secondo la **Direttiva Europea 2021/2117**, ha un **tasso di alcol** non superiore a **0,5% vol.**, mentre il "vino parzialmente dealcolizzato" ha un tasso alcolometrico compreso tra 0.5% e 9%.

È proprio la direttiva UE a stabilire regole e standard per la produzione e la commercializzazione di vini dealcolati nell'Unione Europea.

Queste norme sono volte a tutelare i consumatori grazie a standard produttivi sicuri e trasparenti, e ad **etichette chiare** che permettano alle persone di sapere cosa stanno acquistando e consumando.

«Il vino dealcolato, che può essere totalmente o parzialmente analcolico, si ottiene a partire da un vino reale – spiega Elena Dogliotti –, ed i metodi più comuni per togliere l'alcol sono la **distillazione sottovuoto** e l'**osmosi inversa**. Da non confondere con bevande, spesso fermentate, che cercano di ricordare alcuni sapori del vino, ma sono prodotte a partire da materie prime completamente diverse. In questo caso la gradazione alcolica, seppur minima, è comunque presente per via della fermentazione degli zuccheri».

IL GUSTO SI MANTIENE?

Il gusto del vino dealcolato può essere più o meno simile a quello del vino normale, anche in base al processo produttivo e alla percezione sensoriale dei diversi soggetti che si troveranno ad assaggiarlo.

«Un aspetto positivo che riguarda la dealcolizzazione del vino è legata al fatto che la **componente fenolica**, ovvero i composti che sono associati a benefici per la salute, sono conservati – precisa la dottoressa Dogliotti –, mentre a perdersi è la **composizione volatile**, molto labile, che conferisce il tipico **aroma** e la palatabilità al prodotto».

La **distillazione sottovuoto** è un processo in due fasi che prevede il trasferimento del vino attraverso una colonna di distillazione a una temperatura di 30 °C per estrarre delicatamente i **composti altamente volatili**; questo processo viene ripetuto per rimuovere l'alcol. Sebbene veloce ed economica, questa tecnica non garantisce la massima qualità poiché alcuni composti attivi a livello aromatico evaporano con l'alcol. Per mitigare tale effetto, si può adottare l'impiego di una **centrifuga** operante sottovuoto per rimuovere i composti aromatici prima della distillazione e successivamente **reintegrarli al vino** una volta completata l'operazione. Un concetto simile è impiegato nell'**osmosi inversa**, dove, attraverso una membrana, i composti aromatici e fenolici vengono filtrati prima di rimuovere l'alcol per distillazione e successivamente reintegrati.

Aggiustare il dosaggio degli zuccheri e l'acidità del prodotto permette di ottenere una sensazione avvolgente simile a quella conferita dall'alcol.



I RISCHI LEGATI AGLI ADDITIVI

L'alcol gioca un ruolo importante per fornire il **gusto** e creare in bocca quella **piacevole sensazione**, pertanto la sua rimozione può influenzare il profilo sensoriale complessivo del vino.

«Per compensare la perdita di alcol e avvicinarsi al gusto del vino normale – riflette E. Dogliotti –, c'è il rischio che i produttori di vino dealcolato possano **aggiungere zuccheri, aromi artificiali, stabilizzanti o altri additivi** che potrebbero essere dannosi per la salute. Per questo è sempre bene leggere l'etichetta del prodotto e, per mantenere uno stile di vita sano, è importante non abusare di queste bevande anche se non contengono etanolo».

QUALI SONO I BENEFICI?

Ad ogni modo i vini dealcolati rappresentano una **valida alternativa** alle classiche bevande analcoliche occasionali come sode e cole, per andare incontro alle esigenze di chi non può o non vuole bere, per ragione fisiche, culturali o personali, come i giovani, donne incinte, guidatori o astemi.

«L'idea è quella di creare delle alternative di convivialità caratterizzate da gusti differenti che, allo stesso modo dei vini, potrebbero essere consumati durante i pasti e abbinati a piatti diversi». «Il vantaggio principale per gli assidui consumatori della bevanda tradizionale è sicuramente legato all'assenza, o alla **netta riduzione di alcol**, sostanza tossica e cancerogena, determinando benefici in termini di salute e riduzione potenziale degli incidenti stradali.

Certo, la tradizione della produzione vinicola potrebbe trovarsi ad osteggiare la produzione di queste bevande perché a livello tradizionale i vini di qualità dovrebbero essere fatti solamente con **materie prime naturali** sfruttando la semplice fermentazione alcolica senza aggiunte».

NON È UN VIA LIBERA

Non bisogna dimenticare che, a meno che non si parli di vini completamente analcolici, la presenza di alcol, seppur ridotta, resta, e con essa anche i rischi correlati che sono i medesimi di altre bevande alcoliche al di sotto del 9% di gradazione alcolica, come ad esempio la birra.

«Il rischio potrebbe essere che, essendoci un quantitativo di alcol minore – riflette Elena Dogliotti – le persone siano portate ad **aumentarne il consumo** e di conseguenza ad essere maggiormente esposti ai rischi alcol correlati. Non dimentichiamo inoltre che tutto ciò che non è acqua andrebbe consumato con attenzione e moderazione: anche nel caso in cui l'alcol sia totalmente assente, infatti, le bevande prodotte a partire dal vino potrebbero apportare calorie, zuccheri, **eventuali additivi** per ricreare la sensazione della palatabilità e diminuire il **rischio di contaminazione**. L'assenza di alcol, infatti, espone il prodotto a maggior rischio di contaminazione microbica, aspetto che porterebbe i produttori ad aggiungere conservanti, soprattutto se l'imbottigliamento avviene in un luogo diverso rispetto alla dealcolazione. Per le **donne incinte**, in allattamento o in generale per persone con problemi di salute per cui ne sia sconsigliata l'assunzione, il **consumo di alcol** dovrebbe comunque essere **pari a zero** per cui anche i vini dealcolizzati, a meno che non siano totalmente privi di alcol, vanno evitati in ogni caso»

OCCHIO AI GIOVANI

Se in altri paesi come Francia, Germania e Spagna la produzione e il consumo di vini dealcolati è più diffusa, l'Italia sta iniziando solo ora ad aumentarne la conoscenza, la produzione e l'utilizzo. Per questo solo il tempo ci dirà se e quali saranno gli effetti sulla salute e sulle abitudini legate alla diffusione dei vini dealcolati, anche per quanto riguarda i più giovani.

«È essenziale che anche i **minori siano consapevoli dei rischi** legati all'assunzione di prodotti che imitano le bevande alcoliche, anche se il loro contenuto di alcol è ridotto o nullo». «Questi prodotti, infatti, potrebbero indurre i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'alcol in età ancora più precoce di quanto già non avvenga. Lasciare ad esempio che i più piccoli pasteggino con pizza e birra analcolica non è certo raccomandato. Dall'altro lato, però, l'opportunità di informare i giovani sul **consumo consapevole** e responsabile del vino per promuovere una maggiore cultura alla salute non è da sottovalutare, e il dibattito a tal proposito è acceso. In ogni caso, è importante promuovere tutto ciò che contribuisce a diversificare l'alimentazione, cercando di mitigare gli aspetti negativi di alcuni prodotti senza enfatizzarne altri. Avere alternative è sempre positivo, tuttavia, anche i vini dealcolati, come tutti i prodotti alimentari, richiedono un **approccio critico**. È fondamentale **leggere attentamente le etichette** e valutare se tali prodotti possano integrarsi in un regime alimentare sano, in base alle diverse età e necessità». (Salute, Fondazione Veronesi)

Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli

LA BACHECA

ORDINE: ELENCO CORSI PIANO FORMATIVO ECM

MESE DI APRILE

DATA	TITOLO	N. Crediti ECM	RELATORI
Lunedì 8 Aprile h. 21.00	I° Parte BLSD: arresto cardiaco e manovre di rianimazione cardiopolmonare con uso del defibrillatore	8	Prof. <i>M. Santomauro</i> Dott.ssa <i>C. Riganti</i>

Lunedì 15 Aprile h. 21.00	II° Parte		
---------------------------------	------------------	--	--

COME PARTECIPARE

Non è richiesta la prenotazione;
Basta recarsi presso la sede dell'Ordine
la sera dell'evento.



Lunedì 22 Aprile h. 21.00	Ispezioni in Farmacia: Adempimenti e Consigli Pratici ASL. NA-1 Centro	3	Dott.ssa <i>S. Creazzola</i> Dott.ssa <i>E. Granata</i> Dott.ssa <i>A. Venturelli</i>
---------------------------------	---	---	---

Martedì 23 Aprile h. 21.00	Ispezioni in Farmacia: Adempimenti e Consigli Pratici ASL. NA-2 Nord	3	Dott. <i>M. Fusco</i> Dott. <i>V. D'Ambrosio</i>
----------------------------------	---	---	---

Lunedì 29 Aprile h. 21.00	Ispezioni in Farmacia: Adempimenti e Consigli Pratici ASL. NA-3 Sud	3	Dott. <i>E. Nava</i> Dott.ssa <i>C. Mancaniello</i> Dott.ssa <i>R. Menna</i>
---------------------------------	--	---	--

Elenco Corsi FAD inseriti nel Piano formativo 2024 di FOFI Provider ECM.

Schema riepilogativo di alcuni degli eventi formativi fruibili sulla Piattaforma

WWW.FADFOFI.COM

CORSI su WWW.FADFOFI.COM

ID EVENTO	TITOLO	DATA INIZIO	DATA FINE	ORE	CREDITI
388195	HERPES ZOSTER, HPV, PNEUMOCOCCO: NUOVE STRATEGIE PER CURA E PREVENZIONE	15/06/2023	14/06/2024	3	5,4
405931	RICOGNIZIONE E RICONCILIAZIONE DELLA TERAPIA FARMACOLOGICA	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
405967	MONITORAGGIO DELL'ADERENZA ALLA TERAPIA FARMACOLOGICA NEI PAZIENTI CON DIABETE TIPO 2 E SCREENING	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
405972	MONITORAGGIO DELL'ADERENZA ALLA TERAPIA FARMACOLOGICA NEI PAZIENTI CON IPERTENSIONE	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
405985	MONITORAGGIO DELL'ADERENZA ALLA TERAPIA FARMACOLOGICA NEI PAZIENTI CON BPCO	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
405997	SERVIZI DI TELEMEDICINA: AUTO-SPIROMETRIA	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
406009	SERVIZI DI TELEMEDICINA: MONITORAGGIO AMBULATORIO DELLA PRESSIONE ARTERIOSA	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
406030	SERVIZI DI TELEMEDICINA: HOLTER CARDIACO	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
406039	SERVIZI DI TELEMEDICINA: ECG	15/01/2024	14/01/2025	3	5,4
406051	SUPPORTO ALLO SCREENING DEL SANGUE OCCULTO NELLE FECI	01/03/2024	28/02/2025	3	5,4
406055	SERVIZI DI FRONT-OFFICE SERVIZIO FASCICOLO SANITARIO ELETTRONICO (FSE): ATTIVAZIONE, ARRICCHIMENTO, CONSULTAZIONE	01/03/2024	28/02/2025	3	5,4

Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli LA BACHECA

ORDINE: BACHECA CERCO LAVORO

Per segnalare disponibilità di lavoro in Farmacia e/o Parafarmacia basta inviare messaggio whatsapp

Farmacia - Luogo	Tipologia lavoro	Contatto	Data Annuncio
Pozzuoli	FT/PT	348 916 7204	4 Aprile
Sorrento	FT/PT	344 108 8220	4 Aprile
Pompei	FT/PT	340 266 8569	27 Marzo
Portici	FT/PT	carmy2683@gmail.com	27 Marzo
Ercolano	FT/PT	amministrazione.farmalombardi@gmail.com	27 Marzo
Napoli Chiaia	FT/PT	339 469 6321	27 Marzo
Napoli	FT/PT	392 947 1908	22 Marzo
Nola	FT/PT	349 129 2020	22 Marzo
Torre del Greco	FT/PT	333 431 9437	22 Marzo
Napoli Est	FT/PT	333 547 0671	12 Marzo
Napoli Fuorigrotta	FT/PT	339 450 1105	12 Marzo
San Giorgio a Cremano	FT/PT	farmaciestefanolauro@gmail.com	12 Marzo
S. Anastasia	FT/PT	338 922 7703	07 Marzo
Nola	FT/PT	335 670 0618	07 Marzo
Marano	FT/PT	393 932 8902	07 Marzo
Pomigliano	FT/PT	333 260 6197	07 Marzo
S. Giorgio a Cremano	FT/PT	scaramellinostaffbanco@gmail.com	07 Marzo
Napoli Scampia	FT/PT	349 652 6925	07 Marzo

ORDINE: IN RISCOSSIONE LA QUOTA SOCIALE 2024

In riscossione la quota sociale anno 2024

-  E' in riscossione la quota sociale 2024 di EURO **155,00** di cui
- Euro 113,20 per l'Ordine
 - Euro **41,80** per la FOFI.

 La scadenza del pagamento è prevista per il **prossimo 31 Marzo**.

 Il pagamento della quota annuale è **obbligatorio per conservare l'iscrizione all'Albo**, condizione necessaria nei casi previsti dalla Legge per svolgere l'attività professionale.

 Quest'anno presso gli Uffici dell'Ordine Professionale sono disponibili in formato digitale copia dei PagoPA.

 Pertanto gli iscritti che **non avessero ancora ricevuto tale avviso**, anche dopo la scadenza del 29/02/2024 possono scaricarlo inserendo il proprio **Codice Fiscale** al seguente link



[Quota sociale 2024 \(ordinefarmacistinapoli.it\)](https://ordinefarmacistinapoli.it)