



Proverbio di oggi.....

Chello ca nun se pava, nun se stima.

FEGATO INGROSSATO, quali problemi può dare?

Le dimensioni dell'organo non rappresentano un criterio di decisione in merito al trattamento.

Per la diagnosi è indicata l'esecuzione della biopsia epatica, che dovrebbe essere preceduta o affiancata dall'elastometria

Il fegato può essere interessato da **malattie infiltrative**, tra cui la sarcoidosi, una malattia granulomatosa e la cui gestione è in carico a chi si occupa di malattie rare o agli immunologi.

Nei Centri epatologici si ha generalmente un'*expertise* che affianca queste figure.

Le dimensioni dell'organo non rappresentano un solido criterio di decisione in merito al trattamento, come per ogni malattia di fegato.

Biopsia epatica

La scelta di terapia - che può prevedere l'uso di steroidi - dipende dalla severità di interessamento epatico, dalla presenza di segni di **ipertensione portale** (milza ingrandita, piastrine basse, presenza di varici esofago-gastriche) e dalla **funzione epatica residua**.

Inoltre, deve essere considerato il possibile interessamento di altri organi, non necessariamente solo il polmone.

Generalmente, per la diagnosi e la stadiazione, è indicata l'esecuzione della **biopsia epatica**, che dovrebbe essere comunque preceduta o affiancata dall'**elastometria** (Fibroscan), per il monitoraggio non invasivo del danno epatico nel corso del tempo.

Integratori

L'utilizzo di **integratori** non serve né a rallentare la progressione eventuale di questa malattia, né a migliorare i sintomi, che non credo siano dovuti alle **dimensioni del fegato**.

Sono certa che i medici a cui si è rivolta sapranno correttamente inquadrare il disturbo e impostare il miglior follow-up clinico e terapeutico.

(Salute, Corriere)



PREVENZIONE E SALUTE

CHI PUÒ PRESCRIVERE I FARMACI CONTRO L'OBESITÀ?

L'obesità è una patologia cronica, progressiva e recidivante e per tale motivo deve essere seguita e trattata in maniera continua, teoricamente per tutta la vita; necessita l'intervento combinato su alimentazione, stile di vita ed esercizio fisico.

È possibile, in alcuni casi, associare a questi interventi anche una **terapia farmacologica** con diversi farmaci, tra cui gli **agonisti del recettore GLP-1** e i **dual-agonist** (GLP-1/GIP-RA) e altri farmaci quali **Bupropione** e **Naltrexone**.

Esistono forme rare di obesità in cui il trattamento farmacologico avviene con **setmelanotide** e/o **metreleptina**. Bisogna però considerare che i farmaci, da soli, non possono essere efficaci per affrontare la malattia. Le terapie farmacologiche per l'obesità non vanno quindi interpretate come una soluzione rapida per perdere peso, ma come **un elemento all'interno di una strategia globale** di intervento sulla patologia. Tant'è vero che alcuni di questi farmaci si dimostrano particolarmente efficaci nel curare alcune patologie che caratterizzano l'obesità quali l'OSAS, lo scompenso cardiaco, la patologia ischemica miocardica, l'osteoartrite e la steatosi epatica (MASH).

Ne parliamo con il prof. **R. Vettor** del Centro Malattie del Metabolismo e della Nutrizione IRCCS Humanitas.

I FARMACI CONTRO L'OBESITÀ

La terapia farmacologica dell'obesità e delle sue complicanze rappresenta una rivoluzione terapeutica. I farmaci agonisti del recettore del GLP-1 e i cosiddetti *dual-agonist diretti* verso il recettore del GLP-1 e del GIP sono particolarmente efficaci.

I farmaci al momento disponibili sono:

- **Orlistat**: bloccando l'azione della lipasi pancreatica, diminuisce la digestione e l'assorbimento dei trigliceridi
- **Semaglutide**: come coadiuvante della dieta e nell'esercizio fisico in persone adulte con obesità o sovrappeso e in caso di malattia cardiovascolare associata a entrambe le condizioni.
- **Liraglutide**: per la gestione cronica del peso in aggiunta alla dieta e all'esercizio fisico nelle persone adulte con obesità o sovrappeso, in presenza di condizioni come ipertensione, dislipidemia, diabete 2.
- **Tirzepatide**: come coadiuvante di una dieta ipocalorica e di attività fisica nella gestione cronica del peso nelle persone con obesità o sovrappeso in presenza di ipertensione, dislipidemia, diabete di tipo 2, OSAS o malattie cardiovascolari.
- **Setmelanotide**: per la terapia dell'obesità causata da alterazioni genetiche riguardanti il gene della proopiomelanocortina (POMC), della proproteina convertasi subtilisina/kexina di tipo 1 (PCSK1), e del recettore della leptina [LEPR].
- **Bupropione e naltrexone**: con azione sinergica e combinata dei due farmaci.
- **Metreleptina**: che normalmente viene utilizzata per il deficit di leptina o per le lipodistrofie.

Perché è importante farsi seguire da uno specialista

L'obesità richiede un **intervento multidisciplinare**, ed è fondamentale che il team di specialisti coinvolti sia esperto nella gestione di questa patologia. Anche la prescrizione di terapie farmacologiche deve rispettare le linee guida delle società scientifiche ed essere personalizzata in base alle specifiche esigenze del paziente.

Un **esperto in medicina dell'obesità** può individuare il trattamento più efficace, informare il paziente sugli eventuali effetti collaterali e valutare il dosaggio più adeguato, regolando la terapia in funzione delle esigenze cliniche. Poiché si tratta di un **trattamento a lungo termine**, le esigenze possono variare nel tempo.

La perdita di massa magra, l'insorgenza di effetti collaterali GI o di altra natura devono essere monitorate e valutate dal professionista, al fine di garantire un approccio sicuro ed efficace. (*salute, Humanitas*)



PREVENZIONE E SALUTE

CIBI ULTRAPROCESSATI: cosa sono e perché consumarli con attenzione

L'obesità è un disturbo in continua crescita, anche tra i bambini e i giovani, che si associa all'insorgenza di sindrome metabolica, diabete di tipo 2, patologie gastrointestinali e cardiovascolari e altri disturbi severi.

A favorire l'**aumento dell'obesità** e il rischio di insorgenza di **patologie severe** è l'abitudine a consumare i cosiddetti **cibi ultraprocessati** (dall'inglese *ultra-processed foods*, definizione che compare per la prima volta all'interno del *NOVA food classification system* dell'Università di San Paolo – Brasile), come bevande gassate e zuccherine, piatti già pronti da riscaldare in pochi minuti al forno a microonde, dolci e prodotti da forno in busta.



I cibi ultraprocessati, ormai diffusissimi a livello globale, sono entrati in pianta stabile nella dieta quotidiana di molte persone.

Cosa sono i cibi ultraprocessati e perché sono dannosi per la salute?

Ne parliamo con la dottoressa **Michela Seniga**, nutrizionista presso l'IRCCS Istituto Clinico Humanitas di Rozzano e i centri medici Humanitas Medical Care.

Alimenti: non processati, processati o ultraprocessati

Secondo la categorizzazione proposta dai ricercatori dell'Università di San Paolo, gli alimenti si suddividono in quattro categorie distinte:

- *cibi non processati (o minimamente processati),*
- *ingredienti processati,*
- *cibi processati*
- *cibi ultraprocessati.*

Tra i **cibi non processati** rientrano alimenti come verdura, frutta, legumi, frutta secca, carne, pesce, uova, latte, yogurt, riso, pasta, farine, caffè, tè, semi, erbe e spezie. Si tratta di alimenti che non sono stati alterati attraverso l'aggiunta di ingredienti esterni, mantenendo così le loro caratteristiche originali.

Gli **ingredienti processati** sono quegli ingredienti comunemente usati per condire, conservare o modificare il gusto degli alimenti non processati che prepariamo, come olio, sale, aceto, burro e zucchero.

I **cibi processati** sono invece il risultato della combinazione dei due gruppi precedenti e rappresentano alimenti molto diffusi nel consumo quotidiano, quali pane e prodotti da forno, la maggior parte dei formaggi, insaccati, legumi in lattina e sottaceti.

Infine, arriviamo all'ultima categoria:

- **gli alimenti ultraprocessati.**

Questi alimenti hanno subito un processo di produzione industriale molto radicale, caratterizzato

- *dall'aggiunta di additivi alimentari e sostanze utili a esaltare il gusto, la dolcezza o la morbidezza del prodotto, come fruttosio, oli idrogenati, coloranti ed emulsionanti.*

Si tratta quindi di

- *dolciumi industriali, caramelle, gelati, yogurt aromatizzati,*
- *cibi a base di carne come hot-dog o bocconcini di pollo fritto,*
- *ma anche alimenti vegani come alcuni sostituti della carne o dei formaggi,*
- *oltre a zuppe e paste istantanee, pane in cassetta, patatine fritte, cereali lavorati*
- *e bevande gassate o energetiche.*



I cibi ultraprocesati sono pericolosi per la salute?

All'interno di quelli che definiamo cibi ultraprocesati sono presenti, oltre agli additivi, livelli più elevati di sale, zuccheri e grassi saturi rispetto alle altre categorie di alimenti, che concorrono con altri fattori di rischio all'**insorgenza di patologie e disturbi** come

- *l'obesità, la sindrome metabolica,*
- *il diabete,*
- *la pressione alta e le malattie cardiovascolari.*

Il rischio si evidenzia in particolare quando l'assunzione di cibi ultraprocesati avviene **in quantità elevate e continuative** ed è combinata all'**abuso di alcolici**, al **fumo di sigaretta** e a uno **stile di vita poco salutare e sedentario**.

Per evitare l'insorgenza di disturbi è importante mantenere un'**alimentazione bilanciata**, in cui i cibi ultraprocesati sono presenti soltanto in minima parte e al contrario ricca di **vegetali, frutta, cereali e legumi**. In generale, la **dieta** consigliata è quello **mediterranea**, in cui molti piatti prevedono l'utilizzo di questi alimenti.

Inoltre, quando si scelgono e consumano cibi ultraprocesati è bene prestare attenzione anche alla loro composizione: il pane in cassetta, per esempio, contiene meno grassi e calorie delle patatine fritte.

Come diminuire l'apporto di cibi ultraprocesati?

I cibi ultraprocesati, in alcuni casi, possono erroneamente sembrare la scelta più comoda e veloce, ma seguendo alcuni semplici accorgimenti in cucina è possibile diminuirne il consumo.

A colazione, per esempio, si possono sostituire gli yogurt aromatizzati con **yogurt normale o magro a cui aggiungere frutta fresca tagliata a pezzetti e frutta secca**, così come i cereali zuccherati possono essere sostituiti da **avena al naturale** a cui aggiungere anche in questo caso frutta fresca e frutta secca.

Per evitare il consumo di zuppe e cibi pronti può essere utile preparare i propri piatti in **quantità maggiori, da congelare** e scongelare al bisogno quando si ha poco tempo per cucinare.

Infine, quando si sente la necessità di uno **spuntino tra i pasti**, invece di ricorrere a dolciumi confezionati, patatine o salatini, il consiglio è sempre quello di consumare **un frutto fresco o una porzione di frutta secca**.

(salute, Humanitas)

SCIENZA E SALUTE

IL BOTULINO visto da vicino: ecco il complesso che consegna la tossina

Finalmente studiata con una tecnica da Nobel la struttura proteica che scherma e rilascia il botulino, tossina del batterio Clostridium botulinum.

Per la prima volta, l'intero complesso di proteine sulle quali "viaggia" la tossina botulinica - il botulino reso tristemente popolare dalla cronaca di quest'estate - è stato osservato nel dettaglio.

Un gruppo di scienziati dell'Univ. di Stoccolma ha usato *la microscopia crioelettronica*, una tecnica di imaging al microscopio che permette di visualizzare con una precisione un tempo irraggiungibile le strutture delle proteine, per studiare la macchina molecolare che protegge e consegna all'organismo **la neurotossina prodotta dal batterio Clostridium botulinum.**

Botulino: che cos'è?

Le tossine botuliniche sono le sostanze conosciute più tossiche per l'uomo: come spiegato nelle *Linee Guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico* dell'Istituto Superiore di Sanità (2016), un grammo di tossina pura può provocare la morte di 14.000 persone se assunta per ingestione, 1.250.000 persone per inalazione e 83.000.000 per iniezione.

Il microrganismo più noto tra i produttori di botulino è il **Clostridium botulinum**, un batterio largamente presente nel terreno e nelle acque, che può contaminare alcuni alimenti con le sue spore.

Le forme di **botulismo** (la malattia causata dal botulino) alimentare sono legate soprattutto a **conserve vegetali sott'olio in cui gli alimenti non abbiano raggiunto una sufficiente acidificazione**, spesso preparate in casa seguendo le ricette di famiglia: come spiega il "chimico di quartiere" Dario Bressanini in un video dedicato a questo tema, gli ambienti meno acidi favoriscono infatti la proliferazione di *Clostridium botulinum* (per le norme minime di sicurezza nella produzione e nel consumo delle conserve alimentari rimandiamo alle Linee guida citate e al sito dell'Istituto Superiore di Sanità).

Botulino: i sintomi Il **botulismo alimentare** è una patologia rara ma potenzialmente letale legata all'assunzione di botulino. Si manifesta dopo **24-72 ore**, e fino a una settimana, dall'ingestione degli alimenti contaminati, con sintomi di gravità variabile legati alla quantità di tossine assunte, inizialmente lievi a livello gastrointestinale, e in un secondo momento più allarmanti, come

- *annebbiamento della vista, incapacità di mantenere aperte le palpebre (ptosi),*
- *difficoltà ad articolare le parole e a deglutire, secchezza della bocca.*

Nei casi più gravi, si può arrivare a *paresi facciali* (simmetrica, a differenza di quella causata da un ictus) e *insufficienza respiratoria*.

Questo secondo gruppo di disturbi è dovuto al fatto che **le tossine botuliniche danneggiano la trasmissione nervosa**, provocando un effetto paralizzante che cessa solo quando si somministrano al paziente **antitossine**, che neutralizzano le sostanze prodotte dal batterio.

Nuovi farmaci (e anticorpi)

La scoperta, pubblicata su *Science Advances*, potrebbe rivelare nuove strategie per neutralizzare questa sostanza mediante **antitossine** (cioè anticorpi che si combinano alle tossine privandole della capacità di fare danni), o anche ampliarne l'uso a fini terapeutici.

Oltre che nella medicina estetica, le tossine botuliniche sono impiegate in ambito farmaceutico per il trattamento di alcune condizioni neurologiche.

(Salute, Focus)



Vecchie conserve da buttare: è qui che più facilmente si annida il botulino

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
Napoli Corso V. Emanuele	FT/PT	alepietro79@gmail.com	04 Settembre
Napoli Est	FT/PT	339 536 1916	01 Settembre
Napoli la Loggetta	FT/PT	333 100 4446	01 Settembre
Somma Vesuviana	FT/PT	393 106 8364	01 Settembre
Mariglianella	FT/PT	339 533 0933	01 Settembre
Melito	FT/PT	360 664 819	01 Settembre
Gragnano	FT/PT	333 368 8279	01 Settembre
Qualiano	FT/PT	cvfarmacisti@gmail.com	01 Settembre
Acerra	FT/PT	334 102 3587	01 Settembre
Napoli zona Forcella	FT/PT	328 629 4176	01 Settembre

ISCHIAPHARMA 2025: 17-19 Ottobre

Come aderire: nelle prossime settimane saranno rese note le modalità di partecipazione



ORDINE DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



federfarma napoli[®]
Associazione Sindacale dei Titolari
di Farmacia della Provincia di Napoli

2025
**ISCHIA
PHARMA**[®]
QUINTA EDIZIONE

ISCHIA, 17-19 OTTOBRE 2025

AUDITORIUM
HOTEL REGINA ISABELLA

CON IL PATROCINIO DI

