

# IL CRALLINO

Organo di informazione del C.R.A.L. Santa Maria delle Grazie - Anno XXII - N. 1 - Febbraio 2017

Distribuzione in omaggio ai Soci

[www.cralasantamariadellegrazie.it](http://www.cralasantamariadellegrazie.it) 

Esce quando può



All'interno:

Il cielo è sempre più blu

Un'epidemia mediatica e tanta confusione

La contaminazione microbiologica degli alimenti

Le feste sociali di fine anno

Le feste natalizie in Pediatria

I vincitori delle borse di studio

La previdenza diventa più flessibile

Lo sport: i tornei sociali di tennis

# CRAL S.MARIA DELLE GRAZIE PELLEGRINAGGIO

IN COLLABORAZIONE CON CAPPELLANIA  
DELL'OSPEDALE DI POZZUOLI

**SABATO 18 MARZO 2017**



*SANTUARIO DI  
SAN GERARDO MAIELLA  
MATERDOMINI*

## ***Missionario Redentorista***

È invocato in tutto il mondo come il Santo delle mamme e dei bambini.  
La sua breve esistenza è nota come la “Vita meravigliosa di S.Gerardo”  
Riferirsi a Gerardo significa voler fissare lo sguardo intenso su Cristo.

La quota di partecipazione di **37,00** euro a persona  
è comprensiva del viaggio e pranzo, posti fino ad esaurimento bus.

## ***Programma:***

Partenza parcheggio antistante Ospedale di Pozzuoli ore 08,00;

Arrivo al Santuario di San Gerardo e messa alle ore 12,00;

Pranzo ristorante vicino al Santuario ore 14,00;

Ripartenza per Pozzuoli verso le 17,00 circa.

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi in Sede CRAL 081/8552215

## IL CRALLINO

Organo di informazione pubblicato dal CRAL S. Maria delle Grazie. Viene distribuito in omaggio ai Soci.

Registrato il 20.01.96 presso il Tribunale di Napoli con il n. 4716.

Esce quando può

Presidente del CRAL  
Santa Maria delle Grazie  
**Nello Nardi**

Direttore Responsabile  
**Alfredo Falcone**

Comitato di Redazione  
**Teofilo Arco, Ferdinando Avallone, Vincenzo Buono, Giuseppe Calabrese, Pietro Minopoli, Nello Nardi, Amedeo Russo, Adriano Scoppetta, Luigi Stefanelli.**

Hanno collaborato a questo numero:  
**Raffaele Ariante, Antonio Balzano, Donato Potuto, Eduardo Sanguigno, Ferruccio Sorrentino, Giovanni Tornatore.**

Segretario di Redazione:  
**Adriano Scoppetta**

Composizione  
**Nello Nardi**

Redazione: **CRAL Santa Maria delle Grazie La Schiana 80078 Pozzuoli (NA) tel. 081.8552215**

Le opinioni espresse in articoli firmati o siglati impegnano esclusivamente i rispettivi Autori mentre la Direzione non ne risponde.

La collaborazione a  
"IL CRALLINO"  
s'intende gratuita.

Impaginazione, grafica e stampa:  
**Graphic & Print s.n.c.**  
**Torre del Greco**

In copertina: *Il calciatore del Napoli Faouzi Ghoulam in visita ai piccoli ricoverati del Reparto di Pediatria dell'Ospedale di Pozzuoli (foto Daniele Maffettone Casper Animation).*

## Cari amici lettori,

*questo numero de "Il Crallino" esce in ritardo rispetto alle abituali scadenze, ma non sempre si riesce a rispettarle. I nostri amici lettori lo sanno bene: con questo in corso sono infatti ben 22 anni che dura il nostro amichevole colloquio: sono tanti ma non siamo stanchi di continuarlo, tutt'altro. Però ... La verità è riportata in testata: "Il Crallino" esce quando può, quando cioè ci sono gli articoli per riempirlo, e in quanto a questo non possiamo lamentarci grazie alla collaborazione dei nostri lettori ma anche quando ci sono i soldini per stamparlo: Può accadere, però, che capiti un calo di ... forza motrice sotto forma di un inserto pubblicitario venuto meno e allora, non fruendo di alcuna altra entrata, la "frenata" è inevitabile. Comunque, con quello presente, per la 100° volta "Il Crallino" è presente e continuerà ad esserlo.*

*Seppure in ritardo, noi della Redazione pensiamo di essere ancora in tempo ad augurare a tutti gli amici lettori un buon 2017, un anno, si spera, sia almeno migliore di quello passato. Non ci vuole molto, in verità: L'ultimo anno è stato infatti caratterizzato a livello mondiale da gravi avvenimenti come il tentato colpo di stato in Turchia che ha portato all'arresto migliaia di oppositori del regime di Erdogan, come i sanguinosi attentati terroristici dei fondamentalisti islamici i quali, nel nome di Allah, continuano a fare nel mondo tante vittime innocenti e, ancora, come l'irrefrenabile flusso migratorio di tanti che fuggono dalle loro terre, dove è solo morte e disperazione, per cercare un domani migliore e che invece finiscono tragicamente tra le onde del Mediterraneo.*

*Per quanto concerne l'ambito nazionale, poi, non è che le cose migliorino: il movimento sismico che interessa l'Italia centrale, dopo aver causato tante perdite umane, continua a far danni mettendo a nudo, senza sosta responsabilità civili e morali pregresse; l'inettitudine di politici i quali, più che operare per il bene del Paese, continuano solo a pensare in qual modo offendere nel modo più efficace i colleghi di diverso colore e poi ancora, e continuano i tragici fatti di cronaca nera come il ricorrente femminicidio che pare ormai diventato una moda delittuosa.*

*Come è possibile migliorare questo stato di cose? Occorrerebbe un esame di coscienza generale a tutti i livelli. Ma chi se lo farebbe? Al momento, sembrerebbe, non ci sia altro da fare che unirvi a Elena Sofia Ricci e Valeria Fabrizi, le due suore protagoniste della nota fiction televisiva, ed invocare pure noi "che Dio ci aiuti!". A tutti, buona lettura!*





# LA VOCE DEL CRAL

a cura di Adriano Scoppetta



## ELEZIONI ORGANI SOCIALI

Nei giorni 28,29 e 30 novembre 2016 si sono svolte le **elezioni** per il rinnovo degli Organi Sociali del "CRAL S. Maria delle Grazie" per il **triennio 2017/2019**.

Questi gli eletti in ordine di graduatoria:

**CDA:** Adriano Scoppetta, Pietro Minopoli, Amedeo Russo, Giuseppe Calabrese, Ferdinando Avallone, Luigi Stefanelli Nello Nardi, Vincenzo Buono, Teofilo Arco.

**Sindaci Revisori:** Pasquale D'Avascio, Luciano Costagliola, Domenico Di Meo.

**Probi Viri:** Salvatore Visone, Pasquale D' Angelo, Bruno Mosca.

A tutti un augurio di buon lavoro!

## LE NUOVE CARICHE SOCIALI

Il 17 gennaio u. s. si è riunito il nuovo CDA del CRAL S. Maria delle Grazie per assegnare le cariche sociali. Il Consiglio, visto l'esito delle elezioni, che ha dato fiducia al vecchio Direttivo, nel segno della continuità, confermava le seguenti cariche sociali:

**Presidente:** Nello Nardi

**Vice Presidente:** Teofilo Arco

**Tesoriere:** Giuseppe Calabrese

**Segretario Amministrativo:** Adriano Scoppetta.

Venivano altresì confermati, **Vincenzo Buono Segretario del "Fondo di Solidarietà e Borse di Studio"** e **Luigi Stefanelli Responsabile delle "Adozioni a distanza"**.

Inoltre i Consiglieri **Amedeo Russo e Pietro Minopoli** venivano incaricati quali **Responsabili della pagina Facebook** che il CRAL ha deciso di aprire, in via sperimentale, per i soli Soci.

## L'ANGOLO DEL BUONUMORE

Un nostro lettore navigando su internet ha trovato ed inviato questo simpatico vocabolario che senza dubbio ci farà un po' sorridere:

### VOCABOLARIO PER SOLE PERSONE COLTE

<b>ABBECEDARIO:</b> espressione di sollievo di chi s'è accorto che c'è anche Dario	<b>FOCACCIA:</b> foca estremamente selvaggia
<b>ADDENDO:</b> urlo della folla quando a Nairobi stai per pestare una merda	<b>FONETICA:</b> disciplina che regola il comportamento degli asciugacapelli
<b>ALLUCINAZIONE:</b> violento colpo inferto col ditone del piede	<b>GESTAZIONE:</b> gravidanza di moglie di ferroviere
<b>APPENDICITE:</b> attaccapanni per scimmie	<b>GIULIVA:</b> slogan di chi è vessato dall'Imposta sul valore aggiunto
<b>ASSILLO:</b> scuola materna sarda	<b>INTERPRETATO:</b> posto tra due preti
<b>BALESTRA:</b> sala ginnica per gente di colore	<b>LATITANTI:</b> poligoni con moltissime facce
<b>BASILICA:</b> chiesa aromatica	<b>MASCHILISTA:</b> elenco di persone di sesso maschile
<b>BIGODINO:</b> doppio orgasmo piccolino	<b>MELODIA:</b> preghiera di una vergine
<b>CACHI:</b> domanda che rivolgi ad uno chinato dietro un cespuglio	<b>NEOLAUREATO:</b> punto nero della pelle che ha fatto l'università
<b>CALABRONE:</b> grosso abitante di Cosenza	<b>OSCURARE:</b> curare per bocca
<b>CALAMARI:</b> molluschi responsabili della bassa marea	<b>PARTITI:</b> movimenti politici che nonostante il nome sono ancora qui
<b>CERBOTTANA:</b> cervo femmina di facili costumi	<b>PRETERINTENZIONALE:</b> un prete che lo fa apposta
<b>CERVINO:</b> domanda dei clienti all'oste romano	<b>PREVENIRE:</b> soffrire di eiaculazione precoce
<b>COREOGRAFO:</b> studioso delle mappe della Corea	<b>RADIARE:</b> colpire violentemente usando una radio
<b>CUCULO:</b> gay balbuziente	<b>RAZZISTA:</b> fabbricante di missili
<b>CULMINARE:</b> fare uso di supposte esplosive	<b>REDUCE:</b> sovrano con tendenze di estrema destra
<b>DOPING:</b> pratica anglosassone di rimandare a più tardi	<b>RUBINETTO:</b> gemma preziosa di piccole dimensioni
<b>ELETTROPOMPA:</b> novità bolognese a luci rosse	<b>SANCULOTTO:</b> patrono degli omosessuali
<b>EQUIDISTANTI:</b> cavalli in lontananza	<b>SCIMUNITO:</b> attrezzato per gli sport invernali
<b>EQUINOZIO:</b> cavallo che non lavora	<b>SCORFANO:</b> pesce che ha perduto i genitori
<b>FAHRENHEIT:</b> tirar tardi la notte	<b>TABULATI:</b> lati vietati
<b>FANTASMA:</b> malattia dell'apparato respiratorio che colpisce i consumatori di aranciata	<b>UNTORE:</b> re lucido
	<b>VAGINA:</b> Gina si muove
	<b>ZOCCOLA:</b> allegra compagna del topo

## IL REPARTO MEDICINA E LE SUE ORIGINI

## IL CIELO E' SEMPRE PIU' BLU

di Giovanni Tornatore\*

L'idea di scrivere questo breve articolo mi è venuta guardando la copertina del precedente numero del "Il Crallino" con la foto dell'inaugurazione dei nuovi locali del nostro Pronto Soccorso. Inaugurazione avvenuta il 18 ottobre scorso alla presenza del Governatore della Regione Campania Vincenzo De Luca, della Dirigenza Aziendale Antonio D'Amore e del Sindaco di Pozzuoli Vincenzo Figliolia.

Mi sono sentito in obbligo nei confronti degli operatori sanitari (medici, infermieri ed OSS) che operano giorno dopo giorno, ed alcuni da oltre venti anni, in quelle Unità Operative che per definizione non sono né possono essere considerate "eccellenze" ma che costituiscono l'asse portante di tutto il nostro Ospedale.

La Medicina, la Chirurgia, la Pediatria, la Ginecologia, l'Oncologia e tutti gli altri Reparti "minori" lavorano in silenzio ma parimenti dovrebbero essere gratificati per la loro continua ed incessante attività.

E' certamente la Divisione di Medicina quella che sopporta il maggior carico di lavoro: oltre duemila ricoveri all'anno, con un indice di occupazione di posti letto del 150% nel 2015, con una media di cinquanta e più pazienti al giorno che nei periodi critici hanno superato anche le ses-

santa unità, con barelle spesso collocate nel corridoio, con una tipologia di pazienti costituita da anziani non autosufficienti, oncologici critici, emorragici etc..

La nostra ASL è tra le più grandi d'Italia, il nostro Ospedale è il più grande della nostra ASL e la divisione di Medicina del nostro Ospedale è quella che da sempre "produce" di più nell'intera ASL: gli operatori sanitari tutti, anche con organico ridotto, hanno sempre garantito la migliore assistenza possibile, pur tra tante difficoltà, tra la gimcana delle barelle, tra le proteste minacciose dei familiari, tra le carenze logistiche che inevitabilmente il sovrannumero di ricoverati comporta e tra l'indifferenza di molti.

Quando circa venticinque anni fa il "S. Maria delle Grazie" fu "aperto" non c'erano autorità o nastri da tagliare ma solo il coraggio e la determinazione di tre-quattro Primari, la presenza di pochi medici (tra cui il sottoscritto) e di pochi Infermieri che con una "storica" Caposala occuparono letteralmente le corsie e diedero vita, dal nulla (non erano presenti nella Struttura né la Radiologia né il Laboratorio analisi) a quello che sarebbe diventato poi l'Ospedale di oggi: il primo paziente ricoverato fu una signora settantenne di Scapoli (Isernia), di cui conservo ancora una audiocassetta che mi

regalò, come ringraziamento per l'assistenza ricevuta, con incise musiche molisane tipiche del suo paese, rinomato per la produzione di Zampogne.

Anno dopo anno nuove realtà specialistiche hanno arricchito il nostro nosocomio facendolo diventare un punto di riferimento per tutta l'area flegrea e non solo, ma ricordarne oggi le origini forse farà capire meglio a tutti gli attuali operatori sanitari dell'ospedale, cosa sia stata e cosa sia "La Medicina",

A tutti gli addetti della Divisione di Medicina, di ieri e di oggi, va pertanto il mio plauso e la mia immensa riconoscenza, sapendo purtroppo che altre sono le attenzioni che essi si aspettano e meriterebbero, ma in attesa che altre "eccellenze" (Neurologia, Pneumologia, Ematologia) vengano quanto prima ad illuminare il nostro orizzonte e soprattutto a ridurre quel carico di lavoro che al momento è concentrato tutto sulle nostre spalle, ad essi dico di non perdere mai quello spirito solidale e battagliero che hanno acquisito nel tempo ricordando loro che comunque il *Cielo è sempre più blu...*

\* Il dott. Giovanni Tornatore è Dirigente Medico della UOC Medicina Ospedale S. Maria delle Grazie - Pozzuoli.



Le barelle spesso collocate nel corridoio del Reparto Medicina.

LA MENINGITE: CHI, COME E QUANDO VACCINARSI

# UN'EPIDEMIA MEDIATICA E TANTA CONFUSIONE

di Ferruccio Sorrentino\*

In questi giorni i Servizi Vaccinali dell'ASLNapoli2Nord sono in difficoltà per le richieste pressanti da parte dei cittadini che vorrebbero urgentemente vaccinare la prole contro il Meningococco; presso i 3 punti vaccinali del DS 35 di Pozzuoli, Monterusciello e Bacoli, si è arrivati a praticare più di 60 vaccinazioni anti malattia invasiva batterica al giorno, contro una media attesa di 6-10: cosa succede? Il dott. Stornaiuolo, la dott.ssa Pisa, la dott.ssa Maisto e il personale parasanitario preposto, pur subissati da richieste di informazione e da code di parenti trepidanti in attesa, fanno fronte all'aumentato carico di lavoro con professionalità e dedizione, essendo seriamente motivati ed impegnati nella prevenzione, ma alcune pretese sono fuori dal seminato: i male informati chiedono di vaccinare gratis, con urgenza ed a qualsiasi ora, confondendo il nostro servizio col Pronto Soccorso!

Esiste veramente un'emergenza? Assolutamente no: dal punto di vista epidemiologico la diffusione delle malattie invasive tipo meningite o sepsi in Italia è pari o appena migliore di quella dell'anno precedente, e in lieve calo nel quinquennio trascorso. Il patogeno più pericoloso, il meningococco, continua ad essere responsabile in Italia di circa 200 casi per anno: siamo circa 60 milioni secondo l'ultimo censimento, pertanto si tratta di un rapporto 1/300.000, un paziente affetto ogni 300.000 abitanti.

In una particolare fascia di età, quella del lattante, i casi attesi di malattia dovuta a Meningococco B sono di circa 1 ogni 33.000 bimbi, e per tale motivo la Società Italiana di Pediatria raccomanda di praticare lo specifico vaccino anti-B più volte già nel primo anno di vita, ma dopo i 4 anni il rischio di contrarre

*Numero di casi di MIB da Meningococco per Regione. Italia. 2014-2016*

	2014	2015	2016
Abruzzo	1	4	3
Basilicata	1	1	2
Calabria	1	1	3
Campania	15	10	16
Emilia-Romagna	16	14	17
Friuli Venezia Giulia	0	2	2
Lazio	13	24	18
Liguria	1	2	4
Lombardia	45	34	30
Marche	0	2	6
Molise	0	0	0
P.A. Bolzano	3	5	1
P.A. Trento	2	3	1
Piemonte	10	9	14
Puglia	9	12	7
Sardegna	3	4	5
Sicilia	11	13	8
Toscana	16	38	41
Umbria	1	4	0
Valle d'Aosta	1	2	1
Veneto	15	12	12
Totale	164	196	191

(I dati citati e l'impostazione di quanto scrivo sono tratti dall'articolo dei Colleghi F. D'Ancona, M.G. Caporali e P. Stefanelli pubblicato dal Portale dell'Epidemiologia per la Sanità Pubblica del 05/01/2017).

tali forme cala ai dati sopra riferiti mentre aumenta la percentuale di casi dovuti a Meningococco C.

Tale vaccinazione viene raccomandata ma non sempre praticata, per dissenso specifico, a 13-15 mesi di vita, contemporaneamente a quella anti Morbillo-Rosolia-Parotite; inoltre viene consigliato un richiamo anti- A, C,W e Y, a distanza di 10 anni circa poiché l'età di massima incidenza di tali patologie è quella del giovane adulto.

Infatti la maggior parte dei casi verificatisi negli ultimi anni in Toscana riguardano la fascia di età dai 18 ai 55 anni e sono dovuti a Men-C, quelli recenti in Campania

son invece dovuti a Men-A,B,W,Y. In definitiva quasi mai negli ultimi 5 anni è stata verificata la trasmissione da un malato ad un altro, quasi mai c'è stato un caso realmente contagioso, mai un fratello ha trasmesso la malattia ad un congiunto o un genitore ad un figlio, anche grazie alle efficaci contromisure messe in atto dai Servizi di Epidemiologia e Prevenzione.

Come mai allora si parla di epidemia? Come mai i cittadini, la popolazione, hanno la percezione di una urgenza che non esiste, di un pericolo mortale in agguato che va scongiurato?

Come mai gli Amministratori ed i

Medici che hanno il dovere di aumentare le competenze di vita della popolazione, non riescono più a rasserenare gli animi, pur garantendo le misure di prevenzione dovute? La risposta, secondo l'Istituto Superiore di Sanità, è che si tratta di un'epidemia mediatica il cui patogeno è la notizia giornalistica.

La pubblicazione dei rasserenanti dati sopra citati semplicemente non riesce a far fronte al dilagare di ansia e preoccupazione dovuti alla pubblicazione di notizie allarmanti non sufficientemente inserite nel contesto generale di una normale frequenza di eventi stagionali attesi, nella media con gli anni precedenti.

Cosa possiamo fare noi, Professionisti della Salute, per controbattere le conseguenze negative sulla salute psicofisica della popolazione e sul funzionamento ed organizzazione dei Servizi Sanitari?

Occorre che si metta in atto tutti i comportamenti utili a favorire il processo di acquisizione di consapevolezza dei singoli individui sui reali rischi delle MIB e sulle possibili soluzioni:

1) rassicurare il cittadino che i rischi di contrarre queste malattie erano e sono molto bassi, pari al rischio di essere investiti nel traffico urbano da una Ferrari Testarossa gialla (da 1 a 30.000 a 1 a 100.000 fino a 1/300.000 a seconda delle varie fasce di età, della stagione e del luogo di residenza).

2) Illustrare che le vaccinazioni sono uno strumento importantissimo di prevenzione e che l'offerta vaccinale va accettata in qualsiasi tempo e non pretesa al bisogno.

3) Discutere serenamente sulla opportunità di estendere la profilassi vaccinale a tutti i ceppi possibili. Ora attenti alle novità: recentissima è la delibera della Regione Campania che dal 10/01/17 rende gratuita nelle fasce di età 12-15 mesi e 12-18 anni la vaccinazione anti-Meningococco A, C, W e Y (dai 16 mesi ai 12 anni essa resta in

*Numero di casi di MIB da Meningococco C per Regione. Italia. 2014-2016*

	2014	2015	2016
Abruzzo	0	0	1
Basilicata	0	0	1
Calabria	0	1	2
Campania	0	0	1
Emilia-Romagna	3	4	6
Friuli Venezia Giulia	0	0	0
Lazio	0	5	6
Liguria	1	1	0
Lombardia	16	8	11
Marche	0	0	0
Molise	0	0	0
P.A. Bolzano	2	0	0
P.A. Trento	0	0	1
Piemonte	3	2	2
Puglia	5	4	2
Sardegna	0	1	1
Sicilia	0	2	1
Toscana	2	31	30
Umbria	1	3	0
Valle d'Aosta	0	0	0
Veneto	3	1	2
Totale	36	63	67

compartecipazione di spesa a 23,62 euro); ma il Ministero della Sanità il 13/01/17 ha emanato un Decreto Legge a riguardo dei nuovi Livelli Essenziali di Assistenza, con il quale rende gratuite sia il vaccino anti-MenC che quello anti-MenB per tutti i nuovi nati (quest'ultimo fino ad oggi offerto non dappertutto, per esempio non dalla Napoli-1, o solo in compartecipazione di spesa a 73,34 euro/dose come alla Napoli-2), mentre consiglia di praticare il vaccino tetravalente come dose di richiamo dopo gli 11 anni, oltre ad introdurre la possibilità di vaccinare gratuitamente contro il Rotavirus tutti lattanti minori di 5 mesi e gli adolescenti maschi (fino ad ora solo le femmine!) contro il Papilloma-Virus (un po' di confusione anche per gli addetti ai lavori, ma son tutte novità positive).

4) Spiegare che non vi è alcuna emergenza o epidemia e che la vaccinazione può essere tranquillamente programmata o rimandata di qualche settimana o mese.

5) Integrare le informazioni dispo-

nibili sui Media col parere di esperti del settore.

E' necessario quindi un lavoro di squadra fatto di concerto dai vari operatori sanitari quali Epidemiologi, Medici e Pediatri di Famiglia e del Servizio Materno-Infantile per migliorare le competenze dei genitori.

E' necessario informare per aiutare a considerare in piena coscienza, uniformando la proposta vaccinale oggi spesso diversa Regione per Regione, addirittura Distretto Sanitario per Distretto Sanitario, evitando che genitori disinformati finiscano coll'usare tragicomicamente la testa "sul pe" spartere 'e rrecchie" e vadano in panico stressando figli e Servizio Sanitario Nazionale con comportamenti irrazionali dovuti all'ignoranza ed alla paura derivante (ma giuro che sono vittime più che colpevoli).

In definitiva è solo una questione di giusta informazione....!

*\* Il dott. Ferruccio Sorrentino è Responsabile Settore Vaccinazioni UOMI DS35 di Pozzuoli via Vecchia Vigne.*

# LA CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

di Donato Potuto\*

Le tossinfezioni alimentari rappresentano un crescente problema per la salute pubblica, infatti sono conosciute attualmente oltre 250 malattie trasmesse da alimenti e causate da diversi agenti patogeni, come batteri, muffe, virus e parassiti.

Un aumento delle tossinfezioni alimentari si è avuto negli ultimi decenni per effetto dell'incremento del turismo, degli scambi commerciali, della globalizzazione, del ricorso alla ristorazione collettiva e dei grandi allevamenti intensivi.

Il problema della sicurezza degli alimenti ha quindi ormai raggiunto una dimensione mondiale; l'osservazione di alcune semplici regole di igiene della persona, della preparazione, conservazione e distribuzione dei cibi può evitare la contaminazione e quindi la comparsa e la diffusione delle malattie. Di seguito sono riportati, brevemente, le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei principali microrganismi patogeni degli alimenti.

## FATTORI DI CRESCITA DEI MICRORGANISMI

I microrganismi per provocare malattie devono essere in numero sufficiente, per cui è importante impedire che si verifichino condizioni adatte al loro sviluppo. I principali fattori implicati nella proliferazione microbica sono:

### Il nutrimento

Gli alimenti sono un ottimo terreno di crescita dei microrganismi, ma non tutti lo sono allo stesso modo.

Gli alimenti più adatti sono quelli deperibili e di origine animale (carni, pesce, latte e derivati, uova).

### La temperatura

Quasi tutti i microrganismi crescono a temperature comprese tra i +5°C e i +65°C, con valori ottimali di crescita intorno ai +37°C, mentre vengono eliminati da temperature superiori a +75°C protratte per alcuni minuti. Le forme sporigene, tuttavia sopravvivono



anche alle normali temperature di cottura e possono ricontaminare l'alimento, se non ben raffreddato.

Le basse temperature non eliminano i microrganismi ma si limitano a bloccare lo sviluppo. Inoltre, alcuni batteri, detti psicrofili, tra i quali la *Listeria Monocytogenes*, un pericoloso patogeno, possono svilupparsi molto bene alle temperature del frigorifero. Le muffe riescono a sopportare temperature più basse di quelle richieste dai batteri, ed a svilupparsi anche su alimenti conservati in frigorifero.

### L'acqua

L'acqua è indispensabile ai microrganismi che, infatti, mostrano sviluppo scarso o assente nei cibi dove l'acqua non è disponibile, perché essiccati, o con sali aggiunti (insaccati), o ricchi di zuccheri (confetture).

La necessità di acqua varia comunque anche a seconda della specie: i batteri ne richiedono molta (contaminazione dei cibi freschi), le muffe poca (contaminazione dei cibi più secchi).

### L'acidità

I microrganismi necessitano di un grado di acidità intermedio. I cibi più

acidi, come la frutta, o molto poco acidi (basici) come il tuorlo dell'uovo sono quindi poco favorevoli alla loro crescita. Anche in questo caso, le muffe sono più resistenti dei batteri.

### L'ossigeno

Alcuni microrganismi possono svilupparsi solo in presenza di aria (aerobi), mentre altri solo in assenza di aria (anaerobi). Tuttavia, molti microrganismi possono tollerare condizioni intermedie, con poca aria (microaerofili).

### Il tempo

I microrganismi, in condizioni favorevoli, si moltiplicano a ritmi molto rapidi: una popolazione batterica raddoppia in 20 minuti, ed un solo individuo è in grado in poco più di 9 ore di dare origine a 57 milioni di nuove cellule.

## CONTAMINANTI E CATEGORIE DI ALIMENTI

La contaminazione microbica danneggia gli alimenti, dapprima degradandone le caratteristiche organolettiche, poi rappresentando un rischio per la salute del consumatore, più o meno grave a seconda della specie contaminante. Il rischio che si verifichi una contamina-

zione microbica, e di quale tipo, dipende in primo luogo dall'ambiente di provenienza dell'alimento, e quindi dalle modalità di lavorazione e di conservazione.

Gli alimenti più facilmente aggredibili da parte dei microrganismi e che permettono lo sviluppo delle specie patogene, sono quelli detti "deperibili", che comprendono: carne, pesce, molluschi, latte, uova ed ortaggi, sia freschi che cotti.

La deperibilità di questi alimenti dipende dalla ricchezza in principi nutritivi, (proteine, carboidrati, grassi, vitamine e sali minerali) che li rende un ottimo terreno di crescita per i microrganismi, dal valore di pH vicino alla neutralità e dall'elevato contenuto di acqua (più un alimento è ricco in acqua e più è deperibile e viceversa). Per questo motivo è fondamentale ridurre al minimo la possibilità di contaminazione derivante sia dagli ambienti di origine degli alimenti, sia da quelli di lavorazione e dalle contaminazioni crociate (da alimento ad alimento o tra parti diverse dello stesso prodotto) che si verificano al momento in cui vengono lavorati e conservati in maniera non corretta. Può accadere, infatti, che i microrganismi passino dalla superficie all'interno dell'alimento con il taglio (come negli arrostiti), oppure da un alimento all'altro se si utilizzano gli stessi utensili, senza prima averli lavati, per alimenti diversi.

Altri alimenti quali frutta molto acida (ananas, ciliegie, lamponi, mirtilli, pompelmi, limoni, ecc.), salumi, formaggi a pasta dura o semidura, yogurt, latte e creme pastorizzate, vino ed aceto, presentano una conservabilità maggiore rispetto a quella dei prodotti deperibili, dovuta alle caratteristiche chimico-fisiche, naturali o acquisite per effetto di un trattamento tecnologico,



co, anche se necessitano di analoghe forme di condizionamento.

Questi prodotti sono attaccati prevalentemente da batteri alterativi (Specific Spoilage Organisms – SSO) che causano modificazioni in un alimento tali da renderlo inaccettabile per il consumo umano, mentre il rischio di sviluppo di patogeni è abbastanza basso.

Nel caso dei salumi, ad esempio, la sottrazione di acqua libera dovuta alla presenza di sale, il pH relativamente acido (circa 5,5) e la presenza di nitrati e nitriti, rendono questi prodotti difficili da aggredire dalle forme patogene, con l'eccezione di *Staphylococcus Aureus*.

Anche il latte sottoposto a pastorizzazione ed i prodotti da esso derivati sono difficilmente soggetti allo sviluppo di patogeni, eliminati dal trattamento termico. Questi prodotti tuttavia devono essere manipolati correttamente e conservati alla temperatura corretta, perché costituiscono comunque, anche dopo il trattamento termico, un ottimo terreno di crescita per i microrganismi. I formaggi stagionati, invece, sono notevolmente più stabili, a causa del basso contenuto di acqua libera e della presenza dei lattobacilli, necessari per il processo di caseificazione, che rendono l'ambiente poco favorevole allo sviluppo di specie patogene.

Prodotti come le conserve, i cereali (farina, pasta, riso), lo zucchero, il

cacao, il caffè, le spezie, ecc., infine, sono stabili anche a temperatura ambiente, poiché presentano una ridotta quantità di acqua libera, che ne impedisce la proliferazione microbica. Il pericolo maggiore in questa categoria di alimenti è rappresentato dalle spore di *Bacillus cereus* e da muffe che possono svilupparsi anche in condizioni di scarsa presenza di acqua, tra cui le più pericolose sono quelle del genere *Aspergillus* in grado di produrre aflatoossine.

Gli inscatolati, se non ben manipolati e trattati termicamente, possono diventare un ottimo terreno di crescita per il *Clostridium botulinum*, che causa una grave intossicazione, il botulismo.

La frutta secca se conservata in ambiente umido può consentire la crescita di muffe del genere *Aspergillus*. Ecco quindi che alimenti abbastanza stabili, perché a basso contenuto di acqua, possono diventare molto più pericolosi rispetto a un pesce fresco proveniente da un mare pulito, preparato e conservato in modo idoneo.

#### CONCLUSIONI

Nel processo produttivo di alimenti abbastanza stabili (es. salumi, formaggi stagionati ecc.) ci deve essere un'interazione di più fattori, di più barriere tecnologiche che rappresentino un'ostacolo per l'accrescimento microbico, come ad es. il Ph, Activity water, la presenza di aromi ed additivi, la flora competitiva ecc. mentre, per la loro conservabilità, sono importanti le T° (Catena del freddo) che inibiscono il loro sviluppo.

*\* Il Dott. Donato Potuto è Veterinario Dirigente "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche" c/o il Dipartimento di Prevenzione - Pozzuoli (NA).*

## IL CRAL SU FACEBOOK

Come accennato nella Voce del Cral, il CDA del CRAL, per diffondere maggiormente tutte le sue attività soprattutto ai Soci più pigri, visto l'uso molto diffuso di **Facebook**, ha deciso di aprire, per adesso in via sperimentale, una pagina riservata **esclusivamente ai Soci**

con la speranza che in questo modo si possano informare quante più persone possibili.

Per la circostanza la pagina sarà curata dai **Consiglieri Amedeo Russo e Pietro Minopoli**.

Ricordiamo sempre, che tutte le notizie riguardanti il nostro CRAL:

**news, organi sociali, convenzioni, statuto, Fondo di solidarietà e borse di studio, Adozioni a distanza, video ed i numeri degli ultimi 15 anni de "Il Crallino"**, si possono trovare sul sito **www.cralantamariadellegrazie.it** che vi invitiamo sempre a consultare.

# LE FESTE SOCIALI



# LI DI FINE ANNO



TANTE LE MANIFESTAZIONI IN FAVORE DEI PICCOLI RICOVERATI  
**LE FESTE NATALIZIE IN PEDIATRIA**

di **Eduardo Sanguigno\***

A partire da metà dicembre, in occasione delle festività natalizie, si sono svolte presso la U.O.C. di Pediatria del P.O. di Pozzuoli svariate manifestazioni, che hanno visto coinvolti da un lato, associazioni di volontariato, rappresentanti delle istituzioni scolastiche e dall'altro, lo staff medico del Reparto ed esponenti del ceto politico.

L'organizzazione di questi eventi, magistralmente diretta dal Responsabile dell'U.O. C. di Pediatria suddetta, dott. Eduardo Sanguigno, e da tutta la competente equipe medica, dal dott. Niglio, alla dott.ssa Di Fraia, al dott. Manzo, solo per citarne alcuni, e favorita dal clima fortemente collaborativo con tutto il personale para-sanitario, ha consentito di regalare ai piccoli degenti momenti di gioia e serenità.

L'attenzione, infatti, è stata rivolta tutta ai bambini ricoverati nel reparto, al fine di garantire, in quei giorni che per tutti sono di festa, un pizzico di allegria al "soggiorno" presso la struttura ospedaliera.

Protagonisti assoluti, dunque, i bambini, ma tutto ciò non sarebbe stato possibile se non vi fosse stato l'apporto significativo degli Operatori Sociali che di volta in volta hanno assicurato



Il calciatore del Napoli Faouzi Ghoulam, in visita ai piccoli ricoverati del Reparto, con (da des.) il dott. Andrea Manzi, il dott. Eduardo Sanguigno e nelle vesti di Babbo Natale, l'organizzatore Daniele Maffettone, della Casper Animation.



I volontari dell'ABIO in una foto di gruppo durante la festa della Befana.

la realizzazione dei vari incontri. Primo fra tutti quello delle associazioni di volontariato, dall'A.B.I.O., sempre presente nell'unità ospedaliera con l'attività di animazione, alla C.A.S.P.E.R. Animation, nonché quello dei rappresentanti del mondo scolastico, le prof.sse L. Dante e R. Cirillo, per il progetto "La scuola in ospedale", con la Direttrice, dott.ssa N. Mesca, e ancora l'I.C. "Pergolesi IV".

Un ringraziamento speciale deve essere rivolto al Sindaco di Pozzuoli Vincenzo Figliolia ed al Presidente del Consiglio Comunale, Enrico Russo, che, intervenendo agli incontri, hanno anche reso felici tutti i piccoli presenti tifosi del Napoli, assicurando la straordinaria partecipazione del giocatore, Faouzi Ghoulam, che ha distribuito tanti doni ai suoi sostenitori e non solo. Grande commozione, poi, ha invaso tutti coloro i quali lavorano ogni giorno per aiutare i piccoli pazienti della struttura: tante persone, in quei giorni, hanno portato regali, giocattoli e dolci per i piccoli, scegliendo di restare nell'anonimato. La semplicità e l'umiltà che sono proprie di questi gesti spontanei confermano l'importanza di manifestazioni come queste, ma soprattutto il valore di attività che, non solo nel periodo delle festività natalizie, mettano al centro solo e soltanto i bambini, per donargli gioia e calore.

*\* Il dott. Eduardo Sanguigno è Direttore F.F. dell'U.O.C. di Pediatria del Presidio Ospedaliero di Pozzuoli.*



Alcuni divertenti momenti delle feste in Pediatria che hanno visto come protagonisti, oltre alle Associazioni di volontariato, anche gli studenti dell'I.C. "Pergolesi IV" (foto in alto).



## LETTERE ALLA REDAZIONE

Caro Adriano,

In allegato trovi la mia lettera aperta che ho inviato al dott. Sibilio, ma anche alle varie autorevoli figure dell'amministrazione della ASL oltre al Sindaco Figliolia.

A fronte di questa mia indiretta esperienza voglio donare delle mie opere, "Semina Amore e Rendi la Vita Straordinaria", opportunamente realizzate, al Reparto di Cardiologia, nel Reparto dove è stato ricoverato più volte mio padre Pasquale Ariante e per onorare e ringraziare gli uomini e le donne che quotidianamente si adoperano in modo incondizionatamente all'Altro.

Se vuoi puoi anticipare la mia volontà di donare le opere nella prossima uscita del Crallino.

Cercherò di inviarti qualche immagine, prima della stesura del giornale, di un mio lavoro in modo che avrai la possibilità di dare maggiore importanza ad un "fatto" positivo, visto che sempre si parla di mala sanità.

Sia ben chiaro che non ho visto tutte persone eccezionali, ma sono riuscito a tenerle lontano da mio Padre che essendo persona sensibile avrebbe avuto certamente fastidio ad un comportamento poco nobile rispetto alla professione dell'Infermiere e del Dottore. Sono pochi elementi che vengono messi da parte direttamente dai colleghi che amano fare il loro lavoro che molte volte è tradotto in "missione".

Ti ringrazio e a presto conoscerti personalmente.

---

Gentilissimo Dott. Gerolamo Sibilio,

volevo ringraziarLa per l'accoglienza, per la professionalità e la dedizione che Lei e il Suo staff hanno donato a mio Padre. Ho voluto scrivere questa lettera, una lettera aperta, una comunicazione per evidenziare il Vostro ordinario, ma che oggi è diventato straordinario.

Grazie a Dio, grazie a Voi tutti ho trovato, nel Suo Reparto, egregio Dott. Sibilio, una quotidianità straordinaria.

Evidentemente Lei è riuscito ad infondere, nei Suoi collaboratori tutti, il giuramento di Ippocrate.

**"Giuro per Apollo medico e Asclepio e Igea e Panacea e per gli dèi tutti e per tutte le dee, chiamandoli a testimoni, che eseguirò, secondo le forze e il mio giudizio, questo giuramento e questo impegno scritto: di stimare il mio maestro di questa arte come mio padre e di vivere insieme a lui e di soccorrerlo se ha bisogno e che considererò i suoi figli come fratelli e insegnerò quest'arte, se essi desiderano apprendere..."**

Questo era il giuramento di un tempo passato, ma poco è cambiato nella sostanza il giuramento che fate oggi:...

**di esercitare la medicina in libertà e indipendenza di giudizio e di comportamento; di perseguire come scopi esclusivi la difesa della vita, la tutela della salute fisica e psichica dell'uomo e il sollievo della sofferenza, cui ispirerò con responsabilità e costante impegno scientifico, culturale e sociale, ogni mio atto professionale; di non compiere mai atti idonei a provocare deliberatamente la morte di un paziente...**

Confido che le autorevoli persone, che in copia ci leggono, si adopereranno, ognuno rispetto alle loro competenze, a facilitare il compito che Lei, Dott. Sibilio e i Suoi collaboratori, quotidianamente si prestano a svolgerlo anche in situazioni di difficoltà e di carenza di attrezzature.

Sono stato testimone di alcune situazioni ed emergenze, emergenze che sembravano irrisolvibili, ma che soltanto il buon senso e l'altruismo che distingue noi uomini del sud, ma nello specifico gli infermieri del Suo reparto, uomini pregni di esperienza e professionalità, sono riusciti a risolvere con sorriso e determinazione e velocità.

Il sorriso non manca nel Suo reparto, il sorriso, l'amore è determinate quanto una medicina.

Le due "cose" se ben fatte e fatte all'unisono sono certo che il paziente ritorna e ritrova la sua dignità.

Vorrei ringraziare tutti citandoli, ma non conosco i loro nomi, ma mi fa piacere evidenziare Vincenzo Buono noto tifoso da sempre della Fiorentina e straordinario animatore del Reparto, vorrei ricordare Nicola con il suo baffo ormai "brizzolato", un uomo corteggiato anche dalle signore degenti, ma mi fa piacere menzionare l'ausiliaria Fucci Tina, straordinaria donna che ha sempre un sorriso che arriva ancor prima del suo abbraccio, ma anche la "piccola" Clementina, infermiera e Sabato Tortorella, infermiere, ma che non si risparmia nel darsi all'Altro con una visione evangelica andando oltre i suoi compiti.

Ovviamente ci sono alcuni operatori demotivati, forse nati demotivati e che tentano di abbassare la qualità del Vostro Servizio. Fortunatamente, Lei, Dott. Sibilio, ha pochi di questi elementi che camminano senza sapere dove stanno e dove vanno e cosa fanno.

La qualità si eleva dai tanti collaboratori che ovviamente Lei ben conosce, sono quelli che si donano all'Altro incondizionatamente e che danno speranza a chi entra e esce con le sue proprie gambe dal Suo reparto. La saluto cordialmente confidando di rivederla presto.

Assisi, 18 gennaio 2017

**Raffaele Ariante**

## ALLE DUE FESTE SOCIALI DI FINE ANNO

# LE PREMIAZIONI DEI VINCITORI DELLE BORSE DI STUDIO

di Nello Nardi\*

Le premiazioni dei vincitori delle borse di studio per l'anno scolastico 2015/16, di cui a lato pubblichiamo la graduatoria, si è svolta, per il secondo anno consecutivo, presso il Complesso "Agave" di Pozzuoli.

Per l'occasione sono state organizzate due cene sociali il 16 ed 22 dicembre u.s. alle quali, viste le notevoli spese da sostenere, per partecipare si richiedeva un piccolo contributo ai Soci, i quali rispondevano magnificamente consacrando ancora una volta il successo di questa scelta.

Le serate sono state allietate dal piano bar che riusciva a coinvolgere i partecipanti a cantare e ballare concludendo con un "Samba" che invogliava tutti a formare un lungo trenino umano che si dimenava e districava tra i tavoli.

Il momento più toccante della festa si è raggiunto durante le premiazioni, infatti quando i vincitori venivano chiamati per la consegna dell'assegno, della pergamena e per la foto ricordo, ecco che li accompagnavano, cantando e ballando allegramente, un nutrito gruppetto composto da familiari ed amici che rendevano ancora più simpatica la cerimonia.

Conclusa questa premiazione già stiamo pensando alla successiva, infatti sul prossimo numero di maggio, sarà pubblicato il bando per il corrente anno, però voglio ancora una volta ricordare a tutti che **per partecipare bisogna essere iscritti al "Fondo di Solidarietà", per cui chi non lo avesse ancora fatto, deve recarsi in Sede CRAL ed aderirvi, facendosi aggiungere alla quota sociale (ancora di 5 euro) un ulteriore contributo anche di soli 50 centesimi.** Inoltre il suddetto fondo dà la possibilità, ai soci e propri familiari, di richiedere un contributo economico nel caso si dovessero trovare nella spiacevole eventualità di recarsi fuori dalla regione Campania per visite o interventi specialistici.

I VINCITORI DELLE BORSE DI STUDIO C.R.A.L. S. MARIA DELLE GRAZIE BORSE DI STUDIO DAL FONDO DI SOLIDARIETA' ANNO SCOLASTICO 2015-2016					
<b>5 BORSE DI STUDIO PER LAUREA MAGISTRALE 200,00 €</b>					
	Socio	Concorrente	Data di Nascita	Diploma	Punteggio
1	Migliore Bruno	Migliore Giulia	16.11.1991	Laurea	110/110 L
2	Mignone Maria Luisa	Tomassi Francesca	29.04.1991	Laurea	110/110 L
3	Di Francia Mario	Di Francia Sonia	23.06.1990	Laurea	110/110 L
4	Nunziale Procolo	Nunziale Raffaella	19.10.1991	Laurea	103/110
5	Tortorella Sabato	Tortorella Carla	02.03.1988	Laurea	101/110
6	Farnatale Alfredo	Farnatale Immacolata	04.03.1986	Laurea	93/110
<b>5 BORSE DI STUDIO PER DIPLOMA DI LAUREA (TRIENNALE o SPECIALISTICA) 175,00 €</b>					
	Socio	Concorrente	Data di Nascita	Diploma	Punteggio
1	Longobardi Pasqualina	Russo Monica	03.09.1990	Dip. Laurea	110/110 L
2	Merone Antonio	Merone Marianna	23.03.1988	Dip. Laurea	110/110 L
3	Grieco Antimo	Grieco Giulio	30.05.1986	Dip. Laurea	103/110
4	Schiano Filomena	Volpe Paola	05.02.1992	Dip. Laurea	97/110
5	Biancardi Claudio	Biancardi Andrea	31.03.1089	Dip. Laurea	75/110
<b>10 BORSE DI STUDIO PER DIPLOMA DI MATURITA' 120,00 €</b>					
	Socio	Concorrente	Data di Nascita	Diploma	Punteggio
1	De Luca Annunziata	Di Mare Francesca	24.04.1997	Maturità	100/100 L
2	Auriemma Maria	Saglioccolo Giuseppe	26.10.1997	Maturità	100/100
3	Passaretta Carmela	De Feo Donatella	02.08.1997	Maturità	100/100
4	Carnevale Rosaria	Gallo Luigi	24.06.1997	Maturità	100/100
5	Di Falco Nicola	Di Falco Alina	02.07.1997	Maturità	97/100
6	De Pasquale Salvatore	De Pasquale Marco	20.01.1998	Maturità	96/100
7	Varriale Giuseppe	Varriale Carlo	06.09.1996	Maturità	91/100
8	Chiocca Alfonso	Chiocca Alessia	14.08.1997	Maturità	90/100
9	Poerio Patrizia	Russo Giorgia	06.10.1998	Maturità	87/100
10	Mirata Francesco	Mirata Fabrizio	12.09.1997	Maturità	80/100
11	Babo Rosa	Babo Ivana	18.08.1997	Maturità	80/100
12	Quagliozzi Salvatore	Quagliozzi Giovanna	02.07.1997	Maturità	78/100
13	Di Martino Gaetano	Di Martino Andrea	22.10.1996	Maturità	75/100
14	Sabino Francesco	Sabino Raffaele	29.06.1997	Maturità	74/100
<b>10 BORSE DI STUDIO PER DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA INFERIORE 75,00 €</b>					
	Socio	Concorrente	Data di Nascita	Diploma	Punteggio
1	Corcione Silvia Francesca	Buccino Mattia	21.05.2002	Sc.Media	10/10
2	Carandente Maria Rosaria	Cardillo Niccolò	01.02.2003	Sc.Media	9/10
3	Del Vecchio Ersilia	D'Agostino Vittorio	07.08.2002	Sc.Media	9/10
4	Cipullo Maria Teresa	Zotti Chiara	12.02.2003	Sc.Media	8/10
5	Lubrano Lavadera Loredana	Di Meo Alessandro	18.11.2002	Sc.Media	8/10
6	Albano Pierpaola	Verrusio Maria Rosaria	11.01.2003	Sc.Media	8/10
7	Vanacore Michele	Vanacore Sara	29.10.2002	Sc.Media	7/10
8	Volpe Paolo	Volpe Francesco	06.06.2002	Sc.Media	7/10
9	Improta Teresa	Poerio Gianmarco	20.02.2003	Sc.Media	7/10
Il Presidente Onorario del Fondo Giuseppe Varriale		Il Segretario del Fondo Vincenzo Buono		Il Presidente del Cral Nello Nardi	

Quindi nella speranza che queste nostre iniziative possano servire da ulteriore stimolo a Voi ed ai vostri figlioli, Vi porgo i migliori auguri di buon anno da parte mia e di tutti i componenti il Consiglio di

Amministrazione del CRAL.

*\* Nello Nardi è il Presidente del "Fondo di Solidarietà e Borse di Studio" e del CRAL "S. M. delle Grazie".*

# LA PREVIDENZA DIVENTA PIU' FLESSIBILE

di Antonio Balzano\*

**L**e principali novità che esordiscono quest'anno in ambito previdenziale sono la conclusione della ricerca di assicurare maggiore flessibilità nell'accesso al pensionamento e garantire un giusto aumento delle pensioni più basse, senza intaccare l'equilibrio contabile nazionale e senza stravolgere il "nuovo sistema previdenziale" delineato con la riforma del 2011.

Con la legge di bilancio 2017 sono state introdotte alcune modifiche alle precedenti norme per consentire di anticipare la data di pensionamento o il momento in cui si decide di smettere di lavorare.

Alcuni provvedimenti riguardano la generalità dei lavoratori, altri hanno un ambito specifico (opzione donna, lavori usuranti).

In particolar modo si attendono i sei decreti attuativi, previsti per il 2 marzo, volti a definire le modalità e i beneficiari dell'Ape, l'anticipo pensionistico volontario o aziendale, e la Rita (rendita integrativa temporanea anticipata) che è il corrispettivo nell'ambito della previdenza integrativa.

Misure attese ormai da anni dalla maggioranza dei lavoratori che hanno condotto la loro battaglia al fine di assicurarsi il tanto desiderato trattamento previdenziale. L'entrata in vigore della nuova Finanziaria ha portato, senza ombra di dubbio, molte novità in campo previdenziale, anche se non tutti i soggetti avranno la possibilità di accedere al pensionamento, per via delle limitazioni imposte.

Cancellato il taglio dell'assegno per chi raggiunge il requisito contributivo prima di compiere il 62 anno di età, riportata l'ottava salvaguardia per gli esodati, l'opzione contributivo donna per quante nel 2015 sono rimaste tagliate fuori per i tre mesi della speranza vita, inoltre il cumulo gratuito dei versamenti contributivi e i lavori usuranti che sono state per

anni al centro delle discussioni fra le forze sociali e politiche.

Il Governo è tuttora al lavoro sui decreti attuativi previsti per il 2 marzo che dovrebbero illustrare le caratteristiche dei provvedimenti contenuti nella Legge di Bilancio 2017. Stando alle voci trapelate, il primo decreto attuativo dovrebbe essere pronto entro la fine del corrente mese e dovrebbe riguardare l'anticipo pensionistico.

In particolare, sarà volto a stabilire le modalità di erogazione e la restituzione del prestito, il ruolo che dovranno assumere le banche e la percentuale di penalità che dovrà essere applicata nel momento in cui viene percepita la pensione piena. Si tratta di un argomento molto delicato sulla quale l'esecutivo dovrà concentrarsi maggiormente, anche se avrebbe già fissato la percentuale di penalità che si aggira intorno al 5%. Grande attesa anche per il Dpcm volto a stabilire i profili professionali che rientreranno nell'Ape.

Dal 1° maggio 2017 sarà possibile accedere all'anticipo pensionistico. Per l'Ape volontaria i lavoratori interessati dovranno avere almeno 63 anni di età e avere raggiunto l'anzianità contributiva minima richiesta per la pensione di vecchiaia (di norma 20 anni).

L'anticipo copre al massimo tre anni e sette mesi e la pensione, al netto della rata di ammortamento corrispondente all'anticipo richiesto, deve risultare non inferiore a 1,4 volte il trattamento minimo previsto nell'Assicurazione generale obbligatoria (pari ad € 702,65 euro per il 2017).

In altri termini, l'Ape diventa un prestito che viene concesso per dodici mensilità all'anno fino a quando l'interessato non avrà raggiunto il diritto a riscuotere la pensione di vecchiaia. È obbligatoria la polizza assicurativa contro il rischio di pre-

morienza. Unitamente alla domanda di anticipo deve essere presentata anche la domanda di pensione. Una volta che sarà perfezionato l'iter amministrativo, le domande non saranno più revocabili e il recesso sarà possibile fino a quando il lavoratore non avrà espressamente accettato il "prestito". L'Inps curerà l'istruttoria, mentre tra i ministeri competenti e le associazioni dei bancari e delle assicurazioni saranno stipulate apposite convenzioni con il fine di mitigare i costi dell'operazione.

Sugli interessi del finanziamento e del premio assicurativo sarà, invece, riconosciuto un credito di imposta annuo nella misura massima del 50% dell'importo, pari a un ventesimo dei costi pattuiti nei relativi contratti. Oltre all'anticipo volontario è previsto anche un anticipo con "valore sociale", il cui importo però non può superare i 1.500 euro. Nella tutela ricadono coloro che si trovano in uno stato di disoccupazione per cessazione del rapporto di lavoro per licenziamento, anche collettivo, oppure che hanno rassegnato le dimissioni per giusta causa, nonché coloro che hanno effettuato una risoluzione consensuale e che hanno completato integralmente la prestazione spettante per lo stato di disoccupazione da almeno tre mesi.

La seconda categoria riguarda coloro che, al momento della richiesta e da almeno sei mesi, assistono il coniuge o un parente entro il primo grado convivente con handicap in situazione di gravità.

A seguire, l'Ape sociale può essere richiesta anche da coloro che hanno subito una riduzione della capacità lavorativa con una invalidità civile non inferiore al 74 per cento.

In questi primi tre casi, gli interessati debbono vantare almeno 30 anni di contribuzione.

Infine ai lavoratori dipendenti che svolgono da almeno sei anni continuativi attività lavorative particolar-

mente difficoltose e rischiose – definite in un apposito elenco – è richiesta un’anzianità contributiva di 36 anni.

L’Ape sociale non spetta ai soggetti titolari di pensione diretta ed è comunque subordinata alla cessazione dell’attività lavorativa.

Con le nuove norme pensionistiche introdotte con la legge di stabilità 2017 la possibilità di accedere alla pensione anticipata con l’Ape non sarà la sola strada percorribile.

Al riguardo, infatti, coloro che aderiscono alla previdenza complementare potranno ottenere una rendita integrativa temporanea anticipata: la c.d. “Rita”.

Il trattamento che viene erogato al lavoratore scaturisce dai versamenti effettuati alla previdenza complementare.

Infatti l’adesione alla rendita antici-

pata, diversamente da quanto avviene con l’Ape volontaria, non comporta alcuna penalizzazione sull’assegno di pensione, ovviamente una volta maturato il diritto alla pensione di vecchiaia.

Questo in virtù del fatto che l’erogazione della Rita non avviene mediante prestiti bancari, ma attraverso dei versamenti di contribuzione integrativa effettuati dallo stesso lavoratore oppure dall’azienda.

Anche i dipendenti pubblici potranno richiedere la Rita, tuttavia, la rendita temporanea integrativa può essere erogata, sia nei confronti dei lavoratori pubblici che di quelli del settore privato, **soltanto se il soggetto richiedente cesserà l’attività lavorativa.**

Un’altra novità sarà che i contributi accumulati presso più gestioni previdenziali potranno essere valorizzati

anche se si è raggiunto il diritto a pensione presso una sola gestione.

Il cumulo rappresenta una nuova soluzione di consolidamento per chi ha anzianità contributive frammentate non solo presso le diverse gestioni Inps (come ex Inpdap, ex Ipost e gestione separata), ma anche presso le forme pensionistiche obbligatorie dei lavoratori autonomi iscritti agli ordini professionali.

Viene mantenuta la caratteristica di completa gratuità dell’operazione che già prima lo differenziava dalla ricongiunzione tra le gestioni Inps e le altre gestioni.

Nessun costo sarà posto a carico del lavoratore, infatti l’assegno sarà determinato “pro rata” in base al versato.

*\* Il dott. Antonio Balzano è Consulente Previdenziale ARPAC.*

# MEDJUGORIE

7 GIORNI IN BUS E NAVE

PELLEGRINAGGIO con il CRAL e CAPPELLANIA S.M. delle GRAZIE OSPEDALE POZZUOLI

**Programma: Dal 08 al 14 Maggio 2017**

**1° giorno: Napoli – Loreto – Ancona.**

Ritrovo con i sig. partecipanti alle ore 6.30, sistemazione in bus G.T. e partenza alla volta di Loreto importante centro religioso dell’adriatico dove la leggenda vuole che gli Angeli abbiano trasportato in volo la santa Casa di Nazareth per sottrarla alla furia dei Mussulmani che invasero la Palestina. Visita del posto, pranzo in ristorante e proseguimento per il porto di Ancona. Operazioni di imbarco e partenza ore 21.00. Sistemazione sulla nave con cabine riservate, notte in navigazione.

**2° giorno: Spalato - Medjugorje.**

Sbarco a Spalato ore 7.00 arrivo in hotel a Medjugorje, sistemazione nelle camere, pranzo e pomeriggio inizio delle funzioni religiose. Rientro in hotel per cena e pernottamento.

**3° 4° 5° giorno: Medjugorje.**

Intere giornate dedicate alle funzioni religiose con trattamento di pensione completa in hotel e visita della Collina delle apparizioni.

**6°giorno: Medjugorje - Spalato.**

Prima colazione in hotel e intera mattinata libera per attività personali, pranzo in hotel e partenza per Spalato, operazioni di imbarco, partenza per Ancona e pernottamento sulla nave.

**7° giorno: Ancona - Lanciano- Napoli.**

Arrivo ad Ancona ore 7.00 sistemazione in bus e Partenza per Lanciano, (Miracolo Eucaristico) visita del posto e pranzo in loco. Lungo il percorso piccole soste, arrivo a Napoli in serata.

Quota di partecipazione: **€ 440,00**

**Supplemento Camera singola in hotel (se disponibile) € 30,00**

**Supplemento cabina doppia con oblò A/R € 25,00 cadauno.**

**Ai soci del CRAL possibilità di rateizzo in busta paga.**

**Ai soci del Cral si applica una piccola quota di € 10,00**

**I bambini da età 4 anni non compiuti pagano € 35,00 Tasse D'imbarco.**

**I bambini da 4 a 11 anni non compiuti pagano il 50% della quota.**

**Al momento dell’iscrizione bisogna versare una quota di € 100,00 e il saldo da effettuare 30 giorni prima della partenza, fino ad esaurimento posti. L’eventuale rinuncia per motivi non giustificati avrà la penale dell’acconto versato. I documenti che servono per il viaggio sono: Carta d’identità senza timbro di rinnovo oppure Passaporto.**

**Per i bambini minori carta d’identità con firma dei genitori + certificato di nascita.**

**La quota comprende:** Colazione del mattino (cornetto e succo di frutta) Viaggio in bus G.t con tutti i confort, passaggio nave con cabina 3/4 letto interna A/R della società Blu Line, SNAV, ass. medico/bagaglio, trattamento di pensione completa in hotel, pranzo a Loreto e Lanciano bevande incluse. (1) **Escursione a Mostar. La quota non comprende:** cena e colazioni di andata e ritorno sulla nave nolo di mezzi altrui, ingressi in locali pubblici a pagamento, mance, extra in genere e tutto quanto non specificamente menzionato nella voce la quota comprende. **Per Info Rivolgersi in Sede CRAL 081/8552215**



# TARIFFE FAMIGLIA

## THE VILLAGE SALENTO-Aparthotel

Torre dell'Orso (LE) – PUGLIA

Camere Storiche	2 Adulti	2 Adulti + 1 Chd 0/18 aa	2 Adulti + 2 Chd 0/18 aa	3 Adulti	3 Adulti + 1 Chd 0/18 aa	4 Adulti
A 11.06-18.06	629	629	786	786	786	943
B 18.06-02.07	754	754	943	943	943	1.131
C 02.07-09.07	891	891	1.113	1.113	1.113	1.336
D 09.07-23.07	933	933	1.166	1.166	1.166	1.399
E 23.07-30.07	1.048	1.048	1.309	1.309	1.309	1.571
F 30.07-06.08	1.100	1.100	1.375	1.375	1.375	1.650
G 06.08-13.08	1.257	1.257	1.571	1.571	1.571	1.885
H 13.08-20.08	1.571	1.571	1.964	1.964	1.964	2.357
I 20.08-27.08	1.467	1.467	1.833	1.833	1.833	2.200
L 27.08-03.09	859	859	1.074	1.074	1.074	1.289
M 03.09-17.09	566	566	707	707	707	849

Prezzi **FAMIGLIA** a settimana in pensione completa (acqua e vino ai pasti)  
In camere Storiche, per prenotazioni entro il 30/03/17

**DA PAGARE IN LOCO** (contattaci per supplementi/riduzioni facoltative):

**Tessere Club:** obbligatorie a persona a settimana dai 3aa in poi €40 dal 18/06 al 03/09.

**Servizio Spiaggia:** (1 ombrellone e 2 lettini) da prenotare previa disponibilità (max 1) presso stabilimento "Caraibi del Salento" a Torre dell'Orso; €100 (tutte le file) fino al 25/06 e dal 27/08; dal 25/06 al 27/08: 1°fila €300, 2°fila €260, 3°fila €220, 4°fila €200, 5°fila €180 dalla 6°alla 9°fila €160, dalla 10°alla 13°fila €120.

Eventuale **Tassa di Soggiorno**.

### TARIFFE GIÀ SCONTATE PER SOCI CRAL

**Attenzione!** Tariffe famiglia per soci **CRAL S. Maria delle Grazie** già disponibili per **ITALIA & GRECIA!**

**Contattaci subito per un preventivo e sfrutta i prenota prima!!**

Tariffe disponibili per camere limitate

# La Galleria del Gioiello

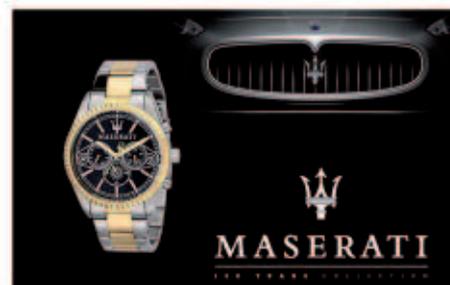
# RA

Prisco

Via Roma, 6  
80078 Pozzuoli (Na)  
Tel. +39 081 3032249  
Fax +39 081 3032249  
E-Mail: lellorosy@hotmail.it



La nostra Azienda dal 4 Marzo 2017 darà inizio ad una serie di eventi con simpatici omaggi per tutti i partecipanti. Il tutto sarà pubblicizzato su Fb con dovuto anticipo e sul sito [www.lagalleriadeltgioiello.it](http://www.lagalleriadeltgioiello.it)



CONVENZIONATO CRAL S. MARIA DELLE GRAZIE ASLNA2 POZZUOLI  
AI SOCI OFFRE I SEGUENTI SCONTI:  
SECTOR DAL 15% AL 50% - STROILI DAL 10% AL 20% - NAUTICA DAL 15% AL 40%  
SOVRANI DAL 15% AL 20% - NAVIGARE DAL 10% AL 15% - BREIL DAL 15% AL 55%  
TEODORA AMEN DONNAORO DAL 10% AL 15% E TANTI ALTRI MARCHI A FINE SERIE  
A PREZZI SUPERSCONTATI. INOLTRE PAGAMENTI RATEIZZATI  
TRAMITE CREDENZIALE CRAL IN 3 RATE FINO A 400 EURO 5 RATE OLTRE.