

IL CONVEGNO A bordo della nave-scuola "Amerigo Vespucci" è stato illustrato l'ampio programma divulgativo

Successo per "Un donatore moltiplica la vita"

DI **MIMMO SICA**

«**A**bbiamo bisogno di essere aiutati nella informazione sulla donazione di organi con ogni mezzo, anche con il porta a porta»: è il messaggio forte emerso dal convegno "Un donatore moltiplica la vita" ospitato sulla nave-scuola "Amerigo Vespucci", ormeggiata nel porto di Napoli, alla Stazione Marittima.

L'evento, fortemente voluto dal direttore generale della "Asl Napoli 1 Centro", Mario Forlenza e dal Capo di Stato Maggiore Ammiraglio di squadra Valter Girardelli della Marina Militare, rientra nell'ambito del programma divulgativo "Un donatore moltiplica la vita", coordinato dalla dottoressa Mariarosaria Focaccio, responsabile del servizio di divulgazione organi e tessuti dell'"Asl Napoli 1" e del Centro Regionale Trapianti. Ha cooperato attivamente l'Ammiraglio di Squadra Edoardo Serra del comando logistico della Marina Militare di Napoli. Sono intervenuti, Mariarosaria Focaccio, Antonio Corcione, responsabile Centro Regionale Trapianti, Pio Zannetti, direttore Anestesia e Rianimazione Ospedale del Mare, Ciro Maiello, responsabile Centro Trapianti di cuore Aorn Monaldi, Paride de Rosa, direttore Centro Trapianti di rene San Giovanni e Ruggi d'Aragona, Lucia Mastullo già direttore del Po Ascalesi reparto di ematologia, Franco Martino presidente Aitf Campania, Giusy Lanzuise, trapiantata di rene. Ha moderato Mario Forlenza. Dopo i saluti dell'ammiraglio Serra, Forlenza informa che in Campania ci sono una serie di attività dove i trapianti sono la punta dell'iceberg con le sue eccellenze.

«La materia è disciplinata fin dal 1991, ma purtroppo non ha avuto attuazione il principio del silenzio-assenso in essa contenuto. In caso di morte cerebrale di una persona, quindi, è necessario il consenso all'espanto da parte dei suoi congiunti. Questo costituisce un grande problema per la diffusa disinformazione sull'argomento tanto delicato e importante». La Focaccio da cinque anni è fortemente impegnata a livello informativo e divulgativo perché il programma sia efficiente ed efficace in concreto, coinvolgendo anche le numerose associazioni che operano sul territorio regionale. «In questi anni abbiamo ottenuto buoni risultati - dichiara - ma, purtroppo non c'è ancora la cultura della donazione. Si incontrano molte opposizioni dei parenti di coloro che si trovano in condizione di morte encefalica. In Italia ci sono 9.500 persone in attesa di trapianto di un organo di cui 6.500 aspettano un rene. In cinque anni abbiamo toccato 20mila contatti. In Campania dobbiamo migliorare moltissimo. Donare non è un atto di generosità ma un dovere sociale».

Dopo la proiezione di un video sui trapianti a partire da quello di cuore fatto da Maurizio Cotrufo



Da sinistra Corcione, Focaccio, Serra e Forlenza sulla "Vespucci"

nel 1988, Corcione ha informato che in Campania esistono quattro aziende ospedaliere dove si effettuano trapianti. «Esistono ottime squadre, ma manca la materia prima. La Regione ha aperto anche lo Sportello Amico». Zanetti ha chiarito che la morte encefalica è cosa diversa dal coma. «Si può espantare uno o più organi solamente quando il cervello di un individuo è lesa in maniera irreversibile. In questo caso occorre tenere presente che il fattore tempo è determinante». De Rosa ha reso noto che in Campania ci sono 5.800 pazienti in terapia dialitica e che la dialisi potrebbe essere evitata con un trapianto preventivo. «La storia dei trapianti di rene nel mondo - informa - è nata nel 1954 con il trapianto tra due gemelli. Questo significa che la donazione con il conseguente trapianto può avvenire anche tra persone viventi

ed è disciplinata dalla legge». Maiello ha ricordato che sono trent'anni dal primo trapianto al Monaldi. «A oggi ne abbiamo effettuati oltre 700». La Mastullo ha intrattenuto sul trapianto di midollo informando che in Italia ne sono fatti circa 1.900 all'anno. Martino, in rappresentanza delle associazioni tutte presenti, ha sottolineato i lusinghieri risultati scaturiti dalla continua collaborazione con Mariarosaria Focaccio e il suo staff. L'incontro si è concluso con la testimonianza, in alcuni passaggi molto toccante, di Giusy Lanzuise, trapiantata di rene. «A 18 anni sono stata sottoposta alla prima dialisi. Poi arrivò la telefonata dall'ospedale di Padova. Ebbi il trapianto e da allora sono rinata. Dico a tutti di riflettere su quanto bene si può fare agli altri anche dopo essere morti con la donazione dei propri organi».

È STATO IDEATO NEL 2016 DA PACO LINUS E SI ADOPERA PER MIGLIORARE L'AMBIENTE GASTRONOMICO

Tanti record per il "Gruppo La Piccola Napoli"

Fondato nel 2016, il "Gruppo La Piccola Napoli" nasce con l'intento di adoperarsi al miglioramento dell'ambiente e della pizza e della cucina partenopea e di coloro che ruotano intorno ad esso. In questo gruppo si confrontano maestri pizzaioli come Paco Linus, anche ideatore del gruppo, con Daniele Aiello, Pasquale Anacleria e Corrado Alfano, e decani della cucina come Armando Fiore detto "Squaquacchia", per lunghi anni chef del ristorante "Sarago" e oggi chef e comproprietario, con i figli Lino ed Enzo, di "O Curniciello" alla Calata Ponte di Casanova. L'obiettivo principale del "GPN" è quello di creare collaborazioni e sinergie, attraverso la diffusione di notizie ed informazioni da parte dei membri, ed aumentare la formazione e lo sviluppo di tutto il comparto attraverso un sano confronto. Quello della pizza e della cucina è un ambiente in continua evoluzione. Facendo parte di questo gruppo si ha l'opportunità di interagire con altri pizzaioli



e chef sull'intero territorio: basta iscriversi sulla pagina di Facebook "Gruppo La Piccola Napoli" per discutere di tecniche, prodotti, ricette e gestione del locale commerciale.

I pizzaioli del "Gruppo La Piccola Napoli" hanno partecipato lo scorso 23 maggio alla realizzazione del Guinness della pizza frita più lunga del mondo (7,15 mt) mentre si sono aggiudicati il Guinness di 10.170 pizze realizzate in 24 ore a Paradiso, nel Canton Ticino svizzero insieme ai

LA BRILLANTE AZIENDA DELLA FAMIGLIA TARRICONE

"Birra Morena" super protagonista dei "World Beer Awards" di Londra



Ai "World Beer Awards" di Londra, il più importante e blasonato concorso al mondo del settore, per il terzo anno consecutivo, "Birra Morena" è tra le protagoniste.

Lo scorso anno il massimo riconoscimento nella categoria sweet stout fu assegnato alla "Celtica Stout", e quest'anno la pluripremiata "Birra Morena Unica", una magnum da un litro e mezzo, riceve tre medaglie d'oro, le prime due come vincitrice italiana nella propria categoria per gusto e per etichetta e la terza medaglia d'oro premia la sua bellezza, "Best Bottle Design", miglior design della bottiglia del 2018. Con ben duemila birre presentate a concorso da aziende di tutto il mondo, italiane incluse, il birrifico lucano con le proprie craft in gara nelle rispettive categorie raccoglie il

massimo risultato tra le italiane a concorso con ben altre cinque medaglie d'oro. A premio la "Morena Celtica Super", la "Celtica Scotch Ale" e la "Celtica Sweet Stout", nelle rispettive categorie, tutte premiate come vincitrici italiane con la medaglia d'oro, così come anche la "Gran Riserva Lucana" e la "Morena Ipa". Infine, argento, per la "Morena Lucana Bianca". Grande, naturalmente, la soddisfazione dei fratelli Tarricone, titolari del birrifico che ha sede a Balvano, in provincia di Potenza, «Agli "Awards", anche quest'anno, abbiamo raccolto unanimi e significativi consensi che ci ripagano per la qualità delle nostre birre, prodotte con malti locali di alta qualità e rifermentate in bottiglia e caratterizzate da gusti unici e molto particolari, amabili ed inconfondibili».

partner Caputo Molino di Napoli, Latticini Orchidea, La Torrente pomodori e Solania. Questi gli iscritti: Paco Linus, ideatore del gruppo e anche titolare della pizzeria "Paco Linus", Enzo & Lino Fiore de "O Curniciello", Fabio Cristiano dell'"Antica Pizzeria Da Gennaro", Enrico Porzio dell'omonima pizzeria, Gennaro Tommasino di "Bellini", Enzo Pace di "Aria Nuova", Massimo De Simone di "Massimo", Salvatore Palmigiano de "Il Grappolo", Michele Catalano di "An-

nette", Giuseppe Tizy Malinconico de "La Gastronomica", Angelo Tramontano di "O Sarra-cin", Alessandro Mosca di "Da Tonino a Bojano", Salvatore Lionello di "Casa Lionello", Alfonso Saviello, Luciano Abate, Francesco Cristiano, Francesco Villardi, Davide Cecora, Marco Del Po, Silvio Napolitano e Antonio Bosso. Per il 2019 c'è trepida attesa per una grande novità che sarà resa nota sulla pagina Facebook.