

Dal congresso di Napoli un documento di consenso della società scientifica Siprec

Aspirina 'ok' per cuore e tumori

Successo della prevenzione cardiovascolare in Italia, anche grazie a questo 'asso'

Nei Registri di Monitoraggio dell'Agenzia

Epatite C: i nuovi criteri di trattamento definiti dall'AlFa

DI EUGENIA SERMONTI

L'Agenzia Italiana del Farmaco (AlFa) ha ridefinito i criteri di trattamento per la terapia dell'Epatite C cronica. Elaborati nell'ambito del Piano di eradicazione dell'infezione da HCV in Italia, consentiranno di trattare tutti i pazienti per i quali è indicata e appropriata la terapia. Gli 11 criteri, elencati di seguito, sono scaturiti dal dialogo con le Società scientifiche e sono stati condivisi con la Commissione Tecnica Scientifica (CTS) dell'AlFa. Il Direttore Generale Mario Melazzini, prima dell'adozione formale, ha inoltre illustrato la nuova impostazione alle associazioni dei pazienti. I criteri saranno implementati nei Registri di Monitoraggio dell'AlFa, che tracciano la gestione della terapia dei singoli pazienti da parte dei Centri prescrittori individuati dalle Regioni. All'interno dei Registri di Monitoraggio sarà possibile inserire anche i pazienti da ritrattare con un'associazione di almeno 2 farmaci antivirali ad azione diretta di seconda generazione (Direct Acting Agents-DAAs) in seguito al fallimento di regimi di trattamento senza interferone.

Criterio 1: Pazienti con cirrosi in classe di Child A o B e/o con HCC con risposta completa a terapie resettive chirurgiche o loco-regionali non candidabili a trapianto epatico nei quali la malattia epatica sia determinante per la prognosi.

Criterio 2: Epatite ricorrente HCV-RNA positiva del fegato trapiantato in paziente stabile clinicamente e con livelli ottimali di immunosoppressione.

Criterio 3: Epatite cronica con gravi manifestazioni extra-epatiche HCV-

correlate (sindrome crioglobulinemica con danno d'organo, sindromi linfoproliferative a cellule B, insufficienza renale).

Criterio 4: Epatite cronica con fibrosi METAVIR F3 (o corrispondente Ishack).

Criterio 5: In lista per trapianto di fegato con cirrosi MELD <25 e/o con HCC all'interno dei criteri di Milano con la possibilità di una attesa in lista di almeno 2 mesi.

Criterio 6: Epatite cronica dopo trapianto di organo solido (non fegato) o di midollo in paziente stabile clinicamente e con livelli ottimali di immunosoppressione.

Criterio 7: Epatite cronica con fibrosi METAVIR F2 (o corrispondente Ishack) e/o comorbilità a rischio di progressione del danno epatico [coinfezione HBV, coinfezione HIV, malattie croniche di fegato non virali, diabete mellito in trattamento farmacologico, obesità (body mass index ≥ 30 kg/m²), emoglobinopatie e coagulopatie congenite].

Criterio 8: Epatite cronica con fibrosi METAVIR F0-F1 (o corrispondente Ishack) e/o comorbilità a rischio di progressione del danno epatico [coinfezione HBV, coinfezione HIV, malattie croniche di fegato non virali, diabete mellito in trattamento farmacologico, obesità (body mass index ≥ 30 kg/m²), emoglobinopatie e coagulopatie congenite].

Criterio 9: Operatori sanitari infetti.

Criterio 10: Epatite cronica o cirrosi epatica in paziente con insufficienza renale cronica in trattamento emodialitico.

Criterio 11: Epatite cronica nel paziente in lista d'attesa per trapianto di organo solido (non fegato) o di midollo.



che in prevenzione primaria, in assenza di qualunque linea guida o raccomandazione. E adottare un atteggiamento troppo prudente, cioè quello di evitare l'uso dell'aspirina in prevenzione primaria in tutti i pazienti, può portare a perdere un'occasione importante di prevenire un certo numero di infarti, ictus e forse tumori. Per aiutare dunque i medici a prendere decisioni delicate nella pratica clinica, in attesa dei risultati degli studi in corso e di linee guida dedicate all'argomento, gli esperti della Società Italiana per la Prevenzione Cardiovascolare (Siprec) hanno messo a punto un documento di expert opinion, raccogliendo il punto di vista di grandissimi esperti del campo, presentato al congresso della Siprec che si è chiuso ieri a Napoli. Gli studi clinici hanno dimostrato che l'aspirina, utilizzata in prevenzione

secondaria nei pazienti che abbiano già avuto un infarto o un ictus, determina una significativa riduzione della mortalità e protegge dal ripetersi di questi eventi. Le linee guida di tutte le società scientifiche ne raccomandano dunque l'utilizzo in prevenzione secondaria. Ma l'aspirina potrebbe avere uno spazio anche in prevenzione primaria, nei soggetti ad alto rischio cardiovascolare, ma che non abbiano ancora presentato un infarto o un ictus? Sulla risposta a questa domanda la comunità scientifica si divide. Il fronte del 'no' si trincerò dietro il rischio, non trascurabile, di emorragia (gastrointestinale, cerebrale, ecc) comportato dall'aspirina, del tutto accettabile nel contesto 'prevenzione secondaria' (il gioco vale la candela) ma con un peso 'rischio-beneficio' dubbio nel contesto 'prevenzione primaria'.

DI MARTINA BOSSI

I medici e gli esperti sono tutti d'accordo: l'aspirina è molto più che un farmaco. È un monumento alla prevenzione, sia in ambito cardiovascolare, che dei tumori. Come per tutti i farmaci tuttavia, è necessario valutare con attenzione il rapporto beneficio-rischio. E i rischi nel caso dell'aspirina si traducono essenzialmente nei sanguinamenti a livello gastro-intestinale e cerebrale. Mentre nel caso della prevenzione secondaria di eventi cardio e cerebrovascolari (infarti e ictus) il ruolo protettivo del-

l'aspirina e la sua supremazia sul rischio di sanguinamenti è indiscusso, gli studi clinici non hanno ancora dato un verdetto definitivo sull'opportunità di usare l'aspirina nella prevenzione primaria degli eventi cardiovascolari. Anche sul fronte dei tumori, sebbene le evidenze scientifiche suggeriscano un ruolo protettivo dell'aspirina (soprattutto contro il tumore del colon), non esistono ancora prove certe al riguardo. In attesa che tutti questi punti vengano chiariti, nella pratica clinica di tutti i giorni, il medico si trova a dover decidere se trattare o meno i suoi pazienti con l'aspirina, an-

Parla il professor Massimo Volpe, presidente eletto della Siprec

Calcolare il rischio 'integrato' cardiovascolare e oncologico



Nella pratica clinica tuttavia sempre più di frequente l'aspirina viene prescritta in prevenzione primaria, in maniera 'off label'. In questa sorta di 'limbo' nel quale mancano ancora prove certe di un beneficio nettamente superiore ai rischi, la comunità scientifica suggerisce di valutare caso per caso se iniziare o meno la terapia con aspirina in un'ottica di prevenzione primaria integrata (cardiologica e oncologica). «La creazione di una carta o di un punteggio per il calcolo del rapporto rischio/beneficio cardiovascolare ed oncologico integrato - afferma il professor Massimo Volpe, presidente eletto della Siprec - sarebbe quindi fortemente auspicabile e potrebbe costituire uno strumento di fondamentale importanza a disposizione del clinico, in attesa che gli studi prospettici (sono 5 quelli attualmente in corso che stanno vagliando il ruolo dell'aspirina in prevenzione primaria, tra i quali ACCEPT-D, ASCEND, ARRIVE, ASPREE) siano in grado di chiarire il duplice ruolo combinato dell'aspirina nella prevenzione di patologie cardio-vascolari e neoplastiche». (M. B.)

Intervista con Giorgio Berbasconi, anima del ristorante 'Piazza Repubblica'

L'importanza di un'alimentazione sana «Se salute e gusto debbono convivere»

Nessun dubbio: al primo posto sono la genuinità e la qualità delle materie prime

DI MATILDE SCUDERI

Parla di cibo e di benessere di mente e corpo Giorgio Berbasconi, avvocato delle star, imprenditore di successo, appassionato di rally e grande conoscitore di cucina e dell'arte del ricevere. Proprio spinto da quest'ultima passione Berbasconi ha aperto nel 2010 il suo ristorante a Milano, 'Piazza Repubblica', dove l'innovazione gastronomica incontra i sapori tradizionali della cucina regionale lombarda: «Sono una persona ospitale, mi piace la convivialità l'idea di trovarsi riuniti insieme a condividere un pasto che nutra sia il corpo che lo spirito in maniera sana ed è per questo che ho sempre amato avere i miei amici a

casa per cena. Solo che ad un certo punto mia moglie non ne poteva più di tutto quel viavai di persone e quando con tutta la dolcezza che le è propria mi ha fatto capire che era davvero un po' troppo, ho iniziato a pensare che per riunirmi con i miei amici sarebbe servito un intero ristorante e ho iniziato a rimuginare su questa idea. Alla fine sa che ho fatto? L'ho realizzata». Cosa vuol dire secondo lei 'mangiare sano'?

Per me mangiare sano vuol dire pochi fronzoli a tavola. Questo non significa rinunciare al gusto, anzi, una cucina salutare fa una scelta alla base tra le materie prime migliori, che proprio per la loro qualità superiore garantiscono un gusto ben migliore quello dei prodotti un po' artificiali che capita purtroppo di trovare in giro. Oggi poi sembra che si debba correre sempre, fare le cose velocemente, fondere i pasti insieme... Ma io penso che questo non faccia per niente bene. Io dico basta con il brunch e l'apericena, che sono spesso ricchi in calorie ma poverissimi di qualità, viva invece il pranzo domenicale all'italiana, dove si mangia meglio e si ha un'occasione per riunirsi davvero. Qual è l'ingrediente che secondo lei fa meglio alla salute? Non seguo le mode che a seconda



Giorgio Berbasconi

del momento dicono che basta mettere un solo ingrediente dappertutto per guarire tutti i mali del mondo. Per me l'unico ingrediente che non può mai mancare in un piatto e che fa davvero bene è la genuinità, la freschezza di quello che si mangia. Sa, un'altra mia grande passione è la coltivazione, la campagna. Per questo motivo a casa non mangio nulla che non provenga dal mio orto nel comasco, la zona dove sono nato io. Ovviamente nel mio ristorante questo non è possibile, ma ciò non vuol dire che io non esiga la massima attenzione alle materie prime. Scegliamo infatti prodotti locali che offre il mercato di Milano e su quelli si può mettere la mano sul fuoco. In che modo il cibo può portare benessere anche alla mente delle persone? Per rispondere le racconto la mia esperienza personale: aprire il ristorante è stato per me come innalzare un vero e proprio inno alla vita. È stato proprio in quell'anno che si sono susseguiti tanti eventi che mi hanno colpito in modi diversi, mi è nata una figlia, ho perso mia madre e ho sconfitto un cancro. Sono convinto che l'energia, la passione che ti anima quando fai qualcosa che ami ti faccia star bene dentro e fuori.

NOTIZIE

Onda: «Presenza femminile nel mondo del farmaco»

Convegno promosso da Farmindustria sull'importanza della medicina di genere

Farmindustria dedicato alla posizione delle donne nel mondo del farmaco, sia come produttrici che come consumatrici. Durante il convegno, tenutosi a Roma l'8 marzo, al cospetto di un parterre prevalentemente femminile che ha visto presenti tra i relatori il ministro della salute Beatrice Lorenzin, la senatrice Emilia Grazia de Biasi, presidente commissione igiene e sanità del senato, l'onorevole Eugenia Roccella, componente commissione affari sociali della camera e Francesca Merzagora, presidente dell'Osservatorio nazionale sulla salute



della donna (Onda) si sono affrontati diversi argomenti riguardanti la salute declinata al femminile, partendo dalla necessità di continuare

a sviluppare e a diffondere il concetto di medicina di genere, perché questo non venga più banalmente inteso come 'medicina delle donne', ma venga compreso nella sua interezza di approccio personalizzato al paziente, che prende in considerazione la diversità - biologica e culturale - tra uomini e donne. Conseguentemente occorre continuare a investire su farmaci diversificati, messaggio che la ricerca farmaceutica sembra aver pienamente recepito, visto l'arrivo di ben 850 farmaci specifici per il genere femminile. (M. S.)

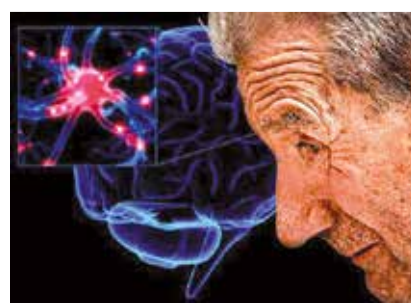
Tributo a James Parkinson, duecento anni dopo

Iniziativa dell'Accademia Limpe-Dismov grazie al libero contributo di Abbvie

Sono passati ben due secoli dalla pubblicazione del breve trattato 'Essay on the shalking palsy' in cui James Parkinson descriveva per la prima volta in modo approfondito la malattia che prenderà in seguito il suo nome: la malattia di Parkinson. L'Accademia per lo studio della malattia di Parkinson e i disordini del movimento (Limpe-Dismov) ha voluto celebrare questa ricorrenza con un evento dal titolo '200 anni

di James Parkinson' - organizzato con il contributo non condizionante di Abbvie - durante il quale un team di esperti di neurologia si è riunito per ripercorrere le tappe fondamentali della storia di questa patologia, soffermandosi sul grande contributo di quel medico di campagna poco convenzionale e discutendo insieme al pubblico delle future prospettive di trattamento e gestione di questa malattia che per diffusione è ad oggi la seconda patologia neurodegenerativa dopo la malattia di Alzheimer. Come dichiara infatti Pietro Cortelli, presidente dell'Accademia Limpe-Dismov e responsabile presso l'Istituto delle scienze neurologiche di Bologna «Celebrare il libro di James Parkinson rappresenta un momento importante per richiamare l'at-

tenzione su una patologia che colpisce milioni di persone nel mondo e su un gruppo di malattie neurodegenerative che spesso l'accompagnano». (M. S.)



L'importanza di un'alimentazione sana «Se salute e gusto debbono convivere»

Nessun dubbio: al primo posto sono la genuinità e la qualità delle materie prime

DI MATILDE SCUDERI

Parla di cibo e di benessere di mente e corpo Giorgio Bernasconi, avvocato delle star, imprenditore di successo, appassionato di rally e grande conoscitore di cucina e dell'arte del ricevere. Proprio spinto da quest'ultima passione Bernasconi ha aperto nel 2010 il suo ristorante a Milano, 'Piazza Repubblica', dove l'innovazione gastronomica incontra i sapori tradizionali della cucina regionale lombarda: «Sono una persona ospitale, mi piace la convivialità l'idea di trovarsi riuniti insieme a condividere un pasto che nutra sia il corpo che lo spirito in maniera sana ed è per questo che ho sempre amato avere i miei amici a

casa per cena. Solo che ad un certo punto mia moglie non ne poteva più di tutto quel via vai di persone e quando con tutta la dolcezza che le è propria mi ha fatto capire che era davvero un po' troppo, ho iniziato a pensare che per riunirmi con i miei amici sarebbe servito un intero ristorante e ho iniziato a rimuginare su questa idea. Alla fine sa che ho fatto? L'ho realizzata».

Cosa vuol dire secondo lei 'mangiare sano'?

Per me mangiare sano vuol dire pochi fronzoli a tavola. Questo non significa rinunciare al gusto, anzi, una cucina salutare fa una scelta alla base tra le materie prime migliori, che proprio per la loro qualità superiore garantiscono un gusto ben migliore quello dei prodotti un po' artificiali che capita purtroppo di trovare in giro. Oggi poi sembra che si debba correre sempre, fare le cose velocemente, fondere i pasti insieme... Ma io penso che questo non faccia per niente bene. Io dico basta con il brunch e l'apericena, che sono spesso ricchi in calorie ma poverissimi di qualità, viva invece il pranzo domenicale all'italiana, dove si mangia meglio e si ha un'occasione per riunirsi davvero.

Qual è l'ingrediente che secondo lei fa meglio alla salute?

Non seguo le mode che a seconda



Giorgio Bernasconi

del momento dicono che basta mettere un solo ingrediente dappertutto per guarire tutti i mali del mondo. Per me l'unico ingrediente che non può mai mancare in un piatto e che fa davvero bene è la genuinità, la freschezza di

quello che si mangia. Sa, un'altra mia grande passione è la coltivazione, la campagna. Per questo motivo a casa non mangio nulla che non provenga dal mio orto nel comasco, la zona dove sono nato io. Ovviamente nel mio ristorante questo non è possibile, ma ciò non vuol dire che io non esiga la massima attenzione alle materie prime. Scegliamo infatti prodotti locali che offre il mercato di Milano e su quelli si può mettere la mano sul fuoco.

In che modo il cibo può portare benessere anche alla mente delle persone?

Per rispondere le racconto la mia esperienza personale: aprire il ristorante è stato per me come innalzare un vero e proprio inno alla vita. È stato proprio in quell'anno che si sono susseguiti tanti eventi che mi hanno colpito in modi diversi, mi è nata una figlia, ho perso mia madre e ho sconfitto un cancro. Sono convinto che l'energia, la passione che ti anima quando fai qualcosa che ami ti faccia star bene dentro e fuori.

janssen 