

Parma

Maggiore Il direttore dell'Unità operativa «Gastroenterologia, un modello efficace per i casi complessi» De' Angelis: «Seguiamo dai neonati agli anziani»

Al Pronto soccorso si è presentato dopo aver ingerito, durante un pasto, un grosso osso di maiale di circa 3 centimetri, con cui la madre aveva cucinato il brodo. Ad accogliere il 13enne all'accettazione della struttura ospedaliera è stata Alesia Ghiselli, dirigente medico della UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva che, date le dimensioni importanti del corpo estraneo rimasto incastrato a circa 22 centimetri dall'arcata buccale, ha compreso che l'osso non si riusciva a mobilizzare. «Il ragazzo aveva dolore, scialorrea (che significa che salivava molto), come sempre accade in queste circostanze, ma non aveva, per fortuna, difficoltà respiratorie - ha spiegato la dottoressa definendo molto complessa l'urgenza che ha coinvolto il ragazzino -. Per la delicatezza del caso, ho interpellato direttamente il professor De' Angelis, direttore della nostra unità operativa, che è intervenuto insieme al direttore della Chirurgia pediatrica del Dipartimento Materno-Infantile, Emilio Casolari, proprio per avere un'équipe pediatrica



Gianluigi De' Angelis



Abbiamo rimosso un osso di 3 centimetri a un 13enne e circa 50 polipi a una ragazza di 24 anni

pronta in caso di complicanza, come, per esempio, la perforazione dell'esofago. Il 13enne è stato intubato dagli anestesisti pediatrici, dopodiché il grosso frammento d'osso, che essendo stato spezzato aveva un bordo estremamente tagliente, è stato mobilizzato e portato nello stomaco. A questo livello è stato circondato da una campana di silicone per evitare che durante l'estrazione potesse danneggiare ulteriormente l'esofago».

Come confermato da De' Angelis l'operazione è durata circa 45 minuti e «con molta prudenza» l'osso è stato ritirato fino alla cavità buccale e portato all'esterno. «Questi incidenti sono frequenti nei bambini specie i maschi che mangiano con voracità anche se questo caso è stato caratterizzato da un corpo estraneo di dimensioni eccezionalmente grandi e con capacità fisica lesiva importante». Dopo la rimozione il 13enne è stato trattenuto in osservazione precauzionale e dimesso dopo 24 ore. Per lui, dopo questo incidente, non ci sarà per fortuna alcuna conseguenza a distanza.

Maggiore

Il nostro ospedale è uno dei pochissimi centri in Italia che ha una reperibilità sulle 24 ore di endoscopisti con formazione specifica sui pazienti pediatrici.



«Il nostro ospedale è uno dei pochissimi centri in Italia che ha una reperibilità sulle 24 ore di endoscopisti con formazione specifica sui pazienti pediatrici. Inoltre abbiamo sempre la disponibilità della sala operatoria e la collaborazione degli anestesisti e dei chirurghi pediatrici. In definitiva la nostra vasta esperienza è favorita dal fatto che siamo un centro di riferimento importante e che non «chiudiamo» mai».

Nella stessa settimana, il reparto diretto da De' Angelis si è occupato anche di un altro intervento, molto più complesso e delicato. Una 24enne di origini tunisine, affetta dalla sindrome di Peutz-Jeghers, una malattia genetica rara, già operata a Parma una prima volta, all'età di 3 anni, in Chirurgia Infantile, per occlusione intestinale causata da un grosso polipo, ha subito un altro intervento.

«Nell'ultimo anno, dopo ripetuti episodi sub-occlusivi, i chirurghi della clinica universitaria della città tunisina dove risiede le hanno consigliato di tornare a Parma. La famiglia si è messa in contatto con noi e la ragazza è stata ricoverata qui - racconta De' Angelis -. Dapprima, solo in endoscopia, è stata fatta una completa rimozione dei polipi colici, che in questa malattia possono raggiungere dimensioni estremamente importanti, cosiddetti polipi giganti con diametri anche di 5/7 centimetri». L'operazione è stata condotta dal professor Federico Marchesi con tecnica mini-invasiva laparoscopica, ed ha comportato, all'inizio, un tempo di circa 3 ore per rimuovere tutte le aderenze del pregresso intervento chirurgico eseguito in età pediatrica e liberare tutta la matassa intestinale per il successivo intervento endoscopico condotto

dalla équipe di De' Angelis. Durante l'operazione sono stati rimossi circa 50 polipi. L'operazione si è conclusa dopo circa 9 ore e mezzo e la 24enne, che non ha avuto necessità di trasfusioni, è stata dimessa dopo 7 giorni ed è rientrata in Tunisia, dove ha ripreso la sua attività lavorativa quotidiana. La sindrome persisterà e, come confermato da De' Angelis, «è possibile che si riproponga in un tempo speriamo più lungo possibile, lo stesso quadro clinico. È una poliposi genetica e, anche se rara, questo centro segue più di 20 famiglie affette - conclude il direttore - Effettuiamo queste tecniche di endoscopia intra-operatorie anche su bambini molto piccoli con l'aiuto dei chirurghi pediatrici. Questo fa sì che chi ha bisogno specie per patologie congenite o per patologie croniche ad esordio in età pediatrica, possa essere seguito con continuità assistenziale nel tempo dalla stessa équipe senza distinzioni di età».

«Il modello di Gastroenterologia che abbiamo costruito a Parma - prosegue il direttore - con l'aiuto determinante delle direzioni ospedaliere e della Università, e che parte dalla assistenza del neonato ed arriva al grande anziano da parte della stessa équipe di professionisti è probabilmente unico in Italia e, data la nostra esperienza, spero che possa rappresentare un modello da mantenere e seguire anche in futuro».

Giovanna Pavesi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agroalimentare 44 prodotti in vetrina a New York Parma e l'Emilia Romagna alla Summer Fancy Food

Una festa della qualità. Che permette alla Food Valley dell'Emilia-Romagna di conquistare gli Stati Uniti mettendosi in mostra in una vetrina prestigiosa: la Summer Fancy Food, la più importante manifestazione del settore agroalimentare e bevande del Nord America, che si è aperta ieri nel cuore di New York, al Jovits Center a Manhattan.

Un posto d'onore

Lo ha fatto forte dei suoi 44 prodotti Dop e Igp, nessuna altra regione europea ne conta tanti, distribuiti fra tutte le province della regione. Territori ed eccellenze, molte delle quali rappresentate alla Fancy Food da 4 Consorzi di tutela e 25 aziende espositrici. Tanto da meritarsi il posto d'onore al taglio del nastro della Summer Fancy Food e del Padiglione Italia, il nostro Paese è partner Country dell'edizione 2022, la 66esima e la prima dopo lo stop dovuto alla pandemia negli ultimi due anni. A dare il via alla rassegna, insieme al presidente

Le aziende di Parma

- Devodier Prosciutti
- F.lli Galloni
- Ruliano
- Delicium Rizzoli
- Emiliana Conserve
- Rodolfi Mansueto
- Rizzoli Emanuelli
- Parmacotto Group

della Fancy Food, Bill Lynch, e all'ambasciatrice italiana negli Stati Uniti, Mariangela Zappia, il presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, la presidente dell'Assemblea legislativa, Emma Petitti. «Siamo la regione leader in Europa per prodotti a qualità regolamentata. Eccellenze che in tutto il mondo sono sinonimo di qualità, tipicità, distintività - affermano Bonaccini e Mammi -. L'agroalimentare è una voce fondamentale del nostro export e gli Stati Uniti uno dei partner commerciali più importanti. Promuovere accordi e relazioni, sostenere le nostre imprese nei processi di internazionalizzazione, facendo gioco di squadra con il Governo, è per noi un impegno fondamentale. Così come lo è continuare a investire sulla qualità, l'innovazione e la sostenibilità ambientale delle nostre produzioni. Il nostro obiettivo è favorire la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agricoli e ali-

mentari regionali in un mercato già oggi molto significativo come gli Stati Uniti. Le nostre eccellenze alimentari, che uniscono qualità delle materie prime e delle tecniche di produzione, hanno tutte le carte in regola». Quella di New York è la prima tappa della missione istituzionale della Regione che fino a domani toccherà anche le città di Boston, Washington, Philadelphia, per incrociare le competenze e le vocazioni di due territori - Emilia-Romagna e Stati Uniti del Nord - in alcuni settori strategici: agricoltura 4.0, agroalimentare, ma anche Big Data e intelligenza artificiale, scienze della vita, biotecnologie, automotive. E avviare collaborazioni e progetti comuni, spingendo sull'export e promuovendo gli investimenti.

Il piano della Regione

Quello dei prodotti alimentari di qualità - i cosiddetti Specialty food - è un mercato di grande rilievo negli Stati Uniti: 170 miliardi di dollari il valore nel 2020,



I prodotti

I consorzi dell'aceto balsamico di Modena Igp, Grana Padano dop, Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, salumi piacentini e di Parma Dop, produttori di pasta, vino, prodotti ittici.

con un +19,4% di vendite al dettaglio (+24% nel biennio dal 2018). Una tendenza testimoniata da un altro dato: circa la metà dei consumatori americani sarebbe disposto a cambiare le abitudini per ridurre l'impatto ambientale, un passo avanti verso la sostenibilità sinonimo ulteriore di qualità. I 44 prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna rientrano fra gli Specialty food e non c'è dubbio sul fatto che tali eccellenze facciano della qualità il loro punto di forza. Gli Stati Uniti rappresentano il secondo Paese di destinazione dell'export emiliano-romagnolo dopo la Germania e prima della Francia e

l'agroalimentare costituisce il terzo settore dopo la meccanica e la salute, con un valore che sfiora i 670 milioni di euro nel 2021. La Regione intende lanciare il programma di promozione agroalimentare «Made in Er-Usa 2022-2023», di cui la missione di questi giorni rappresenta l'avvio. La giornata alla Fancy Food e l'incontro con gli organizzatori della rassegna e le imprese partecipanti servono anche a gettare le basi per una eventuale presenza più strutturata alla prossima edizione, con anche uno stand della Regione. L'incontro che l'assessore Mammi avrà oggi a Washington con il ministro all'Agricoltura del governo federale Usa, Thomas Vilsack per confrontarsi sulla possibilità di maggiore penetrazione dei prodotti emiliano-romagnoli negli Stati Uniti, ancora troppo frenati da restrizioni, è il caso per esempio dei formaggi e degli affettati, o danneggiati da imitazioni del tutto inaccettabili (Italian sounding): argomenti che verranno affrontati anche con l'Italian Trade Commission (Ice) a New York. Fino ai meeting di oggi a Filadelfia con i ristoratori e i rappresentanti della Grande distribuzione Usa: è infatti nei supermercati che avviene la vendita della maggior parte degli Specialty food (69%).

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA