

OLTRE 9 MILIONI DI ITALIANI HANNO PREFERITO I TEMPI RAPIDI PER LE VISITE

## L'attesa media: 69 giorni chi può fuggire nel privato

Oltre 9 milioni di italiani hanno effettuato visite specialistiche nell'ultimo anno nel privato a pagamento intero (2,7 milioni di questi sono persone a basso reddito). Puglia e Campania sono le due regioni in cui è più alto il ricorso agli specialisti privati.

È questa una delle conseguenze della lunghezza delle liste di attesa: 69 giorni in media per una visita oculistica con ticket di 42 euro nel pubblico contro 6 giorni di attesa nel privato con pagamento intero per 102 euro, 58 giorni di attesa per una visita cardiologica nel pubblico e 5 giorni nel privato (con un costo di 42 euro nel pubblico e di 108 euro nel privato), 48 giorni per una visita ortopedica nel



pubblico e 5 giorni nel privato (32 euro di ticket e più del triplo nel privato), 38 giorni per una visita ginecologica nel pubblico e 5 giorni nel privato (31 euro di ticket e 103 euro nel privato).

Chi riesce ad andare dallo specialista è soddisfatto: assegna un voto medio di 8,2 su 10 (e il 72,4% degli utenti dà una voto pari ad almeno 8).

Non cambiano i dati relativi alla

riabilitazione che, per essere rapida, deve essere fatta nel privato. Oltre 4 milioni di italiani si sono sottoposti a trattamenti di riabilitazione nell'ultimo anno. Con riferimento all'ultimo ciclo terapeutico, il 54% ha pagato per intero, il 16% ha pagato il ticket e il 30% era esentato. Anche tra le persone a basso reddito il 27,3% ha pagato per intero la prestazione. Il costo medio è di 37 euro per una prestazione di riabilitazione motoria nel privato (con 4 giorni di attesa) e di 7 euro di ticket (ma con un mese di attesa). Stando così le cose, 1,5 milioni di italiani hanno rinunciato a fare la riabilitazione (934.000 perché costava troppo).

Le differenze si stemperano per le analisi di laboratorio, perché comunque si paga e si aspetta più o meno lo stesso tempo. Il servizio privato all'interno delle strutture pubbliche ha costi di solito superiori al privato puro e tempi di attesa più lunghi.

SONO GLI SPRECHI CHE SI DOVREBBERO RIDURRE OGNI ANNO STANDO ALLA FONDAZIONE GIMBE

## Sanità salva con tagli da 25 mld

Tagliare 25 miliardi l'anno di sprechi per salvare la sanità. Il 7 giugno 2016 la Fondazione Gimbe ha presentato nella Biblioteca del Senato "Giovanni Spadolini" il Rapporto sulla sostenibilità del Servizio Sanitario Nazionale 2016-2025, che sintetizza i risultati di studi, consultazioni e analisi indipendenti condotti nell'ambito della campagna #salviamoSSN.

Il Rapporto Gimbe, stimato in 200 miliardi di euro il fabbisogno della sanità nel 2025, propone un dettagliato piano di salvataggio: disinvestimento da sprechi e inefficienze per circa 25 miliardi/anno, potenziamento della sanità integrativa e ripresa del finanziamento pubblico. Ma ribadisce che in assenza di un preciso piano politico per attuare tali misure, il crac della sanità pubblica sarà inevitabile.

In un Paese in cui per la prima volta si muore di più che in passato, il messaggio trasmesso alle Istituzioni dal Rapporto Gimbe è la necessità di rimettere al centro dell'agenda politica sanità pubblica e sistema di welfare, sintonizzare programmazione finanziaria e sanitaria e attuare "innovazioni di rottura" al fine di mantenere un servizio sanitario pubblico a tutela della salute.

Alla tavola rotonda hanno partecipato Renato Botti (direttore Generale della Programmazione Sanitaria), Mario Braga (Agenzia Nazionale per i Servizi Sanitari Regionali), i senatori Emilia Grazia De Biasi (Presidente 12a Commissione Igiene e Sanità del Senato), Nerina Dirindin (12a Commissione Igiene e Sanità del Senato), Walter Ricciardi (Presidente Istituto



Superiore di Sanità), Antonio Saetta (Coordinatore Commissione Salute, Conferenza Regioni e Province Autonome).

**PATUZZI**  
**FARMACIA ERBORISTERIA**  
PATUZZI  
Dott. BENEDETTO

- Dermo cosmesi • Prodotti di Veterinaria
  - Misurazione pressione • Prodotti Naturali
  - Test Glicemia - Colesterolo • Servizio Cup
  - Alimenti per celiaci • Prodotti prima infanzia
- (Prenotazione visite specialistiche)

Via Lamarmora, 104 - Vicenza - Tel. 0444 923375 - Fax 0444 927242  
e-mail: farm.patuzzi@virgilio.it - www.farmaciapatuzzi.it



Farmacia  
Dott.  
REGAZZINI

Via G. Tomba, 15  
BROGLIANO (VI)  
Tel. 0445 947404

LA CASA DI RIPOSO DI CORNEDO VICENTINO SI È QUALIFICATA 4° NEL MASTER CHEF NAZIONALE DEL SETTORE.

## Invecchiare con "gusto" a Casa Tassoni

Grande soddisfazione a Cornedo Vicentino presso la casa di riposo "Alice e Umberto Tassoni", al concorso nazionale di ristorazione collettiva per case di riposo che si è svolto a Bologna presso l'evento Expo Sanità. La cucina della casa di riposo dopo una lunga selezione è stata chiamata al round finale confrontandosi proprio come una puntata di Master Chef, difonde non solo ad una giuria di esperti ma anche ad un pubblico di circa 80 persone tutte del settore, che hanno potuto gustare le pietanze in gara. La scelta del piatto doveva rispettare non solo dei requisiti nutrizionali adeguati per la terza età ma anche essere un piatto tipico della zona che richiamasse la tradizione popolare. La scelta non poteva che ricadere sui "gnocchi con la fioreta", tipici dell'alta valle dell'Agno. Si è voluto riproporre l'antico sapere di cogliere appieno le potenzialità di materiali poveri che gente di contrada come molti an-

ziani ospiti hanno saputo malleare e miscelare facendo necessità virtù sottolinea Chiara Mantese economista della casa di riposo e responsabile dell'organizzazione e della logistica della spedizione culinaria a Bologna. La scelta del piatto da far concorrere è anche avvenuto da vari gruppi di discussione con gli anziani ospiti stimolati dal Servizio Educativo, i quali riportando le proprie storie di vita hanno convinto l'amministrazione a chiedere il nulla osta al Comune di Recoaro in quanto piatto a Denominazione Comunale. Un quarto posto che ci ha dato molta soddisfazione ribadisce il Presidente



Avv. Riccardo Carta, e premia gli sforzi e gli investimenti che stiamo facendo nel settore della ristorazione: da una attenta selezione dei fornitori ad una metodologia innovativa come ad esempio la cottura sottovuoto, che dovrebbe migliorare la qualità del cibo e potenziare gli attuali servizi di assistenza domiciliare, grazie anche ad un contributo ottenuto dalla Fondazione Cariverona. Per il direttore Stefano Garbin l'attenzione alla ristorazione non è da meno rispetto altri settori in casa di riposo a Cornedo, l'aumento di patologie degenerative complica non poco l'articolazione dei menù che devono essere bilanciati fra apporto calorico e appetibilità, a questo si aggiunge poi il forte aumento di anziani disfacili con gravi problemi di deglutizione. Per la cucina della casa di riposo, coordinata dallo chef Marzia Marcolin il lavoro è stimolante e molto complesso, in



quanto non stiamo parlando solo di un evento alberghiero in effetti il pasto è uno dei momenti più importanti della giornata: oltre a soddisfare un bisogno primario, può infatti diventare motivo di aggregazione e socializzazione, un momento in cui sperimentare la vicinanza dell'altro, il contatto umano attraverso l'accudimento e l'imbocco, ma anche un forte motivo di stimolo per l'autonomia con una conseguente migliore autostima. Non da ultimo la gratificazione data dal soddisfacimento di questa primaria necessità, tanto

più se rispettosa dei gusti e delle preferenze personali, oltre che della sicurezza e del fabbisogno calorico giornaliero specifico. Questa ultima performance conferma il percorso di miglioramento continuo dalla Casa di Riposo Tassoni di Cornedo Vicentino, e rafforza l'obiettivo di dare sempre più attenzione alle storie di vita passata degli anziani del territorio, principio anche del Metodo Gentilecare applicato nella quotidianità come approccio protesico per la cura di persone con demenza.