INFORMAZIONE SCIENTIFICA E CULTURALE DELL'ISTITUTO RAMAZZINI N. 02/2010

Ramazzini NEWS

Cosa mettiamo a tavola?

Per la prevenzione alimentare

Una testimone a Baltimora

L'assemblea dei soci del 29 maggio

Tutte le iniziative

RAMAZZINI NEWS- Istituto B. Ramazzini Società Cooperativa Sociale (ONLUS) - Pubblicazione quadrimestrale riservata ai Soci - N°1 - 2010 - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 N.46) ART.1 comma 2 DCB- Bo

Ramazzini NEWS
INFORMAZIONE SCIENTIFICA E CULTURALE DELL'ISTITUTO RAMAZZINI - N. 02/2010

A tutta birra 2010

Il manifesto di quest'anno

"A TUTTA BIRRA" è una festa creata dai ragazzi della sezione di Persiceto per far avvicinare i giovani al volontariato e far conoscere le attività dell'Istituto Ramazzini. L'evento è giunto alla quarta edizione, si è articolato in quattro serate con appuntamenti musicali di vario genere; ottima cucina, ottima birra e gustose bevande alternative. Quest'anno è stato possibile avviare diverse collaborazioni con associazioni del territorio. Per quanto riguarda la distribuzione di birra artigianale a km 0 abbiamo collaborato con la "Birreria Vecchia Orsa", una cooperativa sociale che inserisce l'handicap nell'ambito lavorativo; per quanto riguarda la vendita di oggetti e prodotti alimentari caratteristici, hanno partecipato con banchetti e materiale illustrativo, la bottega equo e solidale, Libera – associazioni, nomi e numeri contro le mafie ed Emergency. Queste collaborazioni, il prezioso aiuto di volontari e l'appoggio dell'amministrazione comunale, hanno reso "A TUTTA BIRRA 2010" un evento piacevole e interessante per tutti.

Alcune protagoniste

NOTIZIE SCIENTIFICHE pag. 3
- Cosa mettiamo a tavola? pag. 3
- Per la prevenzione alimentare pag. 6
- Una testimone a Baltimora pag. 10

NOTIZIE ISTITUZIONALI pag. 12
- Il Bilancio di un anno di lavoro pag. 12

NOTIZIE SOCIALI pag. 14
- Le motivazioni forti del nostro operare pag. 14
- Castello in festa pag. 16
- Agosto con noi, un altro successo! pag. 18
- "La ricerca ha bisogno di tutti" pag. 20
- Una bella esperienza di prevenzione sul territorio pag. 21
- Calendario delle iniziative delle sezioni soci pag. 22

RAMAZZINI NEWS

IN COPERTINA:
Daniele, il futuro sul palco di Agosto con noi

Edito da Cooperativa Sociale Istituto Nazionale per lo Studio e il Controllo dei Tumori e delle Malattie Ambientali "B. Ramazzini" Società Cooperativa Sociale (ONLUS)

Pubblicazione quadrimestrale riservata ai Soci
Numero 2 - 2010 - anno X

Direttore Responsabile: Karen Tolomelli

Comitato di Direzione e di Redazione:
Fiorella Belpoggi, Direttrice del Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni;
Simone Gamberini, Presidente dell'Istituto;
Angela Guaragna, Direttrice del Poliambulatorio;
Fabrizio Sarti, Vice Presidente dell'Istituto;
Morando Soffritti, Direttore Scientifico;
Gianni Tugnoli, Direttore Generale.

Direzione, Redazione e Amministrazione:
Cooperativa Sociale Istituto Nazionale "B. Ramazzini"
Via Libia, 13/a - 40138 Bologna - Tel. 051302252 - Sede unica: Via Libia, 13/a - 40138 (BO)
Aut. Trib. Bologna n. 7066 del 24/11/2000

Realizzazione: D&P srl

Impaginazione: Federica Marcheselli

Fotografie: Sergio Principe, archivio Istituto Ramazzini.

Stampa: Tipografia Moderna

Ramazzini News è stampata su carta ecologica Fedrigoni - Symbol Freelife Satin

Istituto Ramazzini ONLUS

Cosa mettiamo a tavola?

Il problema degli additivi alimentari e il caso dell'aspartame

Dott. Morando Soffritti

LE GRANDI VIE attraverso le quali l'uomo entra in contatto con l'ambiente che lo circonda sono essenzialmente tre: quella cutanea, quella respiratoria e quella ingestiva. Attraverso la via ingestiva vengono introdotti nell'organismo non solo alimenti, bevande ed in generale tutto ciò che viene portato alla bocca con le dita, ma anche ciò che si deposita nel cavo orale dall'aria che si respira. E' certo però che gli alimenti e le bevande rappresentano il volume più rilevante di ciò che viene ingerito.

L'alimentazione negli ultimi decenni ha subito un mutamento quantitativo e soprattutto qualitativo straordinario, in conseguenza di uno sviluppo consumistico dell'economia di mercato che ha determinato nei paesi industrializzati un profondo cambiamento sociale.

Basti pensare agli effetti che ha avuto, a partire dall'inizio degli anni '80, il decremento lento ma costante del reddito familiare, basato fino ad allora prevalentemente sul lavoro maschile. Questo ed altre motivazioni, hanno spinto un gran numero di donne ad entrare nel mondo del lavoro determinando un aumento della domanda di servizi, fra cui la preparazione del cibo per la famiglia, in precedenza comunemente svolti dalla "donna di casa". E quindi, mentre nel passato venivano dedicate quattro o cinque ore della giornata per curare il cibo familiare, oggi in oltre la metà delle famiglie possono essere sufficienti anche pochi minuti: basta acquistare cibi preconfezionati e riscaldarli nel forno a microonde. Per dare la dimensione della diffusione di questo nuovo comportamento, basti pensare ad alcuni dati riportati da un giornalista americano, Eric Schlosser, in un suo libro pubblicato nel 2001, "La nazione del fast food: il cono d'ombra di tutto il pasto americano". (Fast food nation: the dark side of all american meal). Negli USA circa il 90% dei soldi spesi dagli americani per il cibo serve per acquistare alimenti preconfezionati o, come altrimenti si dice, "lavorati". Oltre a ciò ogni anno vengono introdotti sul mercato circa diecimila nuovi tipi di prodotti alimentari preconfezionati. Da ciò risulta evidente che la dieta è diventata sempre meno naturale e sempre più artificiale o, per meglio dire, "chimicamente confezionata".

Al supermercarcato, scelte importanti

Infatti, i cibi preconfezionati per essere conservati nel lungo periodo, e/o essere pronti all'uso, devono essere congelati e disidratati e quindi trattati con preservanti per la conservazione a lungo termine. Ciò ha un effetto negativo sulla loro appetibilità dovuto, ad esempio, alla perdita di gran parte del sapore. Il sapore può essere però recuperato mediante l'uso di aromatizzanti chimici volatili che servono a riprodurre i sapori desiderati dal consumatore. La riproduzione artificiale di un aroma comporta un processo di sintesi chimica molto complesso. Come esempio basta ricordare, ancora secondo quanto riportato da Schlosser nel suo libro, che per riprodurre artificialmente l'aroma della fragola è necessaria la miscela di piccolissime quantità di almeno 350 composti chimici.

Altre sostanze utilizzate per rendere più desiderabili i cibi preconfezionati sono i coloranti. Vari studi hanno dimostrato che il colore del cibo può condizionare la percezione positiva dello stesso al pari del sapore, tanto che lo stesso cibo è più gradito quando il colore è brillante piuttosto che opaco.

Oltre ai preservanti, agli aromatizzanti ed ai coloranti, non possono essere dimenticati gli emulsionanti, gli addensanti, gli antiossidanti, gli edulcoranti, i gelificanti, gli sbiancanti e tanti altri ancora. Tutte queste sostanze entrano a far parte di quel lungo elenco di prodotti che vengono definiti "additivi alimentari". Gli additivi alimentari sono per legge sostanze senza potere nutritivo e che vengono aggiunti al cibo per conservare nel tempo le sue proprietà chimiche e fisiche oltre che impartire particolari caratteristiche inerenti l'aspetto, i sapori e la consistenza: in definitiva svolgono una funzione di "cosmesi" degli alimenti.

La trasparenza richiesta dalle normative vigenti per quanto riguarda i costituenti chimici dei vari additivi è quasi inesistente, il che consente alle industrie produttrici di mantenere segrete le formule. Ciò che viene rivelato sono le categorie di prodotti presenti: edulcoranti, aromatizzanti, emulsionanti, ecc.. É ovvio che a queste condizioni per i cittadini e le associazioni che si occupano della tutela dei diritti del consumatore, la possibilità di poter valutare la sicurezza dei vari prodotti in commercio risulta estremamente limitata.

La trasparenza richiesta dalle normative vigenti per i costituenti chimici dei vari addittivi è quasi inesistente

L'inadeguatezza delle conoscenze scientifiche relative alla sicurezza di importanti prodotti che fanno parte della dieta quotidiana, ha motivato l'Istituto Ramazzini a dare vita ad un impegnativo programma di ricerche sperimentali per valutare su ratti e topi gli effetti tossici, in particolare cancerogeni, dell'assunzione prolungata nel tempo, di varie tipologie di prodotti, in particolare additivi, fra cui alcuni dolcificanti artificiali di grande diffusione quali: l'aspartame, il sucralosio, l'acesulfame-potassio. La storia dell'aspartame costituisce un esempio paradigmatico della inadeguatezza delle conoscenze scientifiche su cui sono basate le normative tutt'ora vigenti e che dovrebbero garantire la sicurezza di uno dei più diffusi dolcificanti artificiali prodotti al mondo.

L'aspartame è stato scoperto casualmente nel 1965 da un ricercatore di una industria chimica americana, la Searle G.D., poi entrata a far parte del gruppo Monsanto. Oggi, dopo la saccarina, l'aspartame è il dolcificante artificiale maggiormente utilizzato. E' presente in oltre 6000 prodotti, fra cui oltre 500 farmaci, molti dei quali usati in pediatria. Sono centinaia di milioni le persone che usano quotidianamente aspartame. In particolare, i bambini e le donne in gravidanza risultano essere i maggiori consumatori di prodotti contenenti aspartame.

Studi sperimentali a lungo termine su ratti e topi condotti negli anni '70 dalla Searle G.D., prima di commercializzare il prodotto, non avevano evidenziato effetti tossici cronici, in particolare cancerogeni. Complessivamente a nostro avviso, ma anche secondo altri, i suddetti studi non potevano ritenersi adeguati per dimostrare la sicurezza dell'aspartame.

Per questo motivo a partire dalla fine degli anni '90 nei laboratori del Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni dell'Istituto Ramazzini sono stati condotti esperimenti su ampi gruppi sperimentali di ratti e topi ai quali l'aspartame è stato somministrato con il cibo a vari livelli di dose, iniziando il trattamento a diverse età (prenatale o postnatale) e per diversa durata (breve periodo o per tutta la vita) e comunque tenendo gli animali di tutti gli esperimenti sotto osservazione fino alla loro morte spontanea. Complessivamente il numero degli animali sperimentali utilizzati fino al momento attuale è stato di oltre 3900. Il progetto è stato finanziato interamente dall'Istituto Ramazzini.

Il primo studio è stato condotto su 1800 ratti (100-150 per sesso per gruppo) di 8 settimane di età all'inizio del trattamento.

I risultati dello studio hanno evidenziato che l'aspartame induce un aumento significativo dose-correlato dell'incidenza di linfomi e leucemie e di neoplasie delle pelvi renali nelle femmine, e dei tumori maligni dei nervi cranici periferici nei maschi. Tale aumento statisticamente significativo è stato osservato anche alla dose di 20 mg/Kg di p.c., una dose inferiore a quella ammessa per l'uomo dalla normativa vigente (50-40 mg/Kg di p.c.).

Appena fu percepito, durante la elaborazione dei risultati del primo studio, che l'aspartame produceva effetti cancerogeni, fu immediatamente avviato un secondo studio, sempre su ratti, iniziando il trattamento dalla vita prenatale (il periodo più vulnerabile) fino alla morte spontanea, al fine di consentire una più adeguata quantificazione dei rischi cancerogeni.

Lo studio ancora una volta ha dimostrato che l'aspartame induce un aumento significativo dell'incidenza di linfomi/leucemie in maschi e femmine e dei carcinomi mammari nelle femmine . Lo studio ha dimostrato inoltre che quando il trattamento inizia a partire dalla vita fetale, l'effetto cancerogeno aumenta.

I due studi di cancerogenicità sull'aspartame, condotti su ratti esposti a partire dal periodo prenatale o postatale e quindi per tutta la vita, hanno dimostrato che l'aspartame è un agente cancerogeno multipotente, capace di indurre nei ratti neoplasie anche a dosi tutt'ora ammesse per l'alimentazione umana.

Come c'era da aspettarsi, i risultati di questi studi sono stati oggetto di forti reazioni critiche da parte dell'industria produttrice, di agenzie nazionali ed internazionali e di alcuni ricercatori, notoriamente orientati a sostenere le ipotesi dell'industria. Tali critiche sono state pubblicamente respinte da noi, sia attraverso i media nazionali e internazionali, che sulle riviste scientifiche. E' infine da notare che dopo la comunicazione e la pubblicazione dei nostri dati sulla cancerogenicità dell'aspartame, non una ricerca è stata compiuta o programmata dalle agenzie preposte e dalle industrie interessate, come anche richiesto in vari casi da membri della comunità scientifica internazionale.

Nonostante ciò, è interessante notare che attualmente nel mondo l'uso dell'aspartame è diminuito, e che alcune grandi industrie produttrici e/o catene distributrici di prodotti alimentari hanno provveduto a sostituire l'aspartame con altri dolcificanti.

In conclusione, sulla base dei risultati dei nostri studi, è urgente in primo luogo, a nostro avviso, rivedere le normative attuali che riguardano la quantità di assunzione ammissibile giornaliera di aspartame. Ciò è possibile applicando, in termini cautelativi, il principio di precauzione, a protezione delle fasce di popolazione a maggior rischio, i bambini e le donne in gravidanza.

In secondo luogo rivedere le normative che regolano le procedure per la certificazione della qualità e della sicurezza dei vari prodotti ed in particolare gli additivi, non solo per quanto riguarda i possibili effetti tossici acuti, ma anche quelli a lungo termine, in particolare i potenziali effetti cancerogeni e neurodegenerativi.

IL CASO DELL'ASPARTAME

- **oltre 6.000 i prodotti alimentari che contengono aspartame** come dolcificante artificiale
- **è presente in oltre 500 farmaci**
- **Io usano centinaia di milioni di persone nel mondo**, in particolare bambini e donne in gravidanza
- i due studi di cancerogicità condotti presso il CRCCM hanno dimostrato che **è un agente cancerogeno multipotente**

OCCORRE

- **rivedere** le normative attuali che riguardano la **quantità di assunzione consentita giornaliera**
- **rivedere** le normative che regolano le procedure per la **certificazione della qualità e della sicurezza dei prodotti**

NOTIZIE SCIENTIFICHE

Per la prevenzione alimentare

Come ridurre i rischi che causano il 30% dei tumori

Dott.ssa Rebecca Marzocchi
Medico chirurgo,
Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Malattie del Metabolismo.

IL CANCRO, seconda malattia più diffusa nei paesi occidentali dopo le malattie cardiovascolari, ha un'eziologia multifattoriale in cui prendono principalmente parte fattori genetici e ambientali, ma anche il sesso e l'età. I fattori genetici possono essere ereditari o acquisiti, ovvero determinati da fattori estranei che modificano il DNA cellulare in senso tumorale. I fattori ambientali, invece, sono rappresentati dall'alimentazione, dagli agenti inquinanti (chimici, fisici e biologici, tra cui virus e batteri), e dai disagi psico-sociali (stati ansiosi, depressivi, shock, lutti, ecc.).

Si considera che il fattore alimentare sia responsabile del 30% dei tumori, percentuale che aumenta nel caso di tumore alla prostata (75%), al colon-retto (70%), alla mammella (50%) e al pancreas (50%).

In realtà non è ancora stato individuato nessun alimento con particolare effetto protettivo o causale, anche se diete ricche di grassi e proteine animali, insaccati, dolci e alcolici si correlano maggiormente con la comparsa di specifici tumori (vedi tabella).

Data questa premessa, è comprensibile come con la sola alimentazione ed uno stile di vita sano si possa attuare una strategia di prevenzione al tumore, soprattutto nei soggetti che presentano una predisposizione familiare.

Tumori	Fattori di rischio alimentari
Esofago	Nitriti e nitrati, eccesso di alcolici (vino, birra e superalcolici), carenza di vitamina C, Ferro, Zinco
Stomaco	Nitriti e nitrati, cibi essiccati e affumicati, eccesso di sale, cottura alla griglia
Colon-retto	Eccesso di proteine animali, olio di cocco, colza e palma, grassi trans o idrogenati, supplementi di calcio e/o carenza di fibre nella dieta, eccesso di alcolici
Fegato	Eccesso di alcolici e consumo di alimenti contaminati (pesticidi, additivi, coloranti, conservanti)
Pancreas	Abuso di alcolici
Mammella	Grassi animali, proteine animali
Prostata	Grassi animali

PESO

L'incidenza di patologie tumorali aumenta all'aumentare del peso corporeo. I pazienti in sovrappeso, e maggiormente quelli obesi, hanno un rischio più elevato di sviluppare tumori negli anni. Un aumento di peso anche solo del 5% nella donna in premenopausa aumenta il rischio di sviluppare il cancro al seno dopo la menopausa. L'obesità favorisce anche il tumore all'endometrio, al colon, all'esofago e al rene. L'eccesso di peso corrisponde ad uno stato infiammatorio cronico di tutto l'organismo in cui i processi riparativi e di difesa sono alterati.

Favorire il normopeso è la prima arma difensiva contro i tumori.

ATTIVITÀ FISICA

Svolgere attività fisica con regolarità ha un effetto protettivo sui tumori, soprattutto per quelli alla prostata, al seno e al colon-retto. L'attività fisica non solo favorisce il calo ponderale, ma migliora l'ossigenazione cellulare e contrasta l'invecchiamento di cellule e tessuti. Abituarsi a praticare almeno 30 minuti in continuo di camminata o cyclette al giorno aiuta il metabolismo in generale ed il buon funzionamento dell'organismo.

FUMO

Il fumo è il primo fattore oncogeno a cui possiamo essere esposti. Le sostanze prodotte da questa abitudine alterano le cellule ed il DNA in maniera irreversibile, favorendo la comparsa di tumori.

Il fumo aumenta il rischio di cancro al polmone, soprattutto nelle donne. Il rischio di cancro è correlato al numero di sigarette e all'età.

Interrompere l'abitudine al fumo è la prima regola nella prevenzione oncologica.

Presso il Poliambulatorio Ramazzini di via Libia 13/a a Bologna si effettuano visite nutrizionali

ALCOL

L'effetto oncogeno dell'alcol è da ricondurre al suo elevato potere calorico e irritativo. Esso viene potenzialmente correlato ai tumori delle prime vie aeree, della laringe e dell'esofago. Ma un'eccessiva assunzione di alcol favorisce anche la comparsa dei tumori al seno e al colon. Se poi l'eccesso di alcol si associa al fumo di sigaretta, gli effetti nocivi si moltiplicano vertiginosamente.

Per l'uomo sono consentiti 2-3 bicchieri di vino al giorno, per la donna 1-2 bicchieri. È bene preferire sempre il vino rosso (ricco di antiossidanti) alla birra e ai superalcolici.

ASSUNZIONE DI NITRATI

I nitrati vengono abitualmente utilizzati come conservanti dei salumi e delle carni, ma si ritrovano anche nei vegetali mal conservati. Nel nostro organismo i nitrati vengono trasformati in nitriti e poi in nitrosamine, sostanze quest'ultime dal conosciuto effetto cancerogeno. Per ridurre al minimo l'assunzione di nitrati è consigliabile bere acqua con un contenuto di nitrati inferiore a 10mg/l, assumere verdure a foglia larga biologiche in cui non è stato fatto uso di fertilizzanti, e mangiare salumi e carni conservate prive di nitrati.

COTTURA AD ALTA TEMPERATURA E AFFUMICATURA

L'alta temperatura a cui sono esposti carne e pesce quando cotti alla griglia favorisce la formazione in questi di ammine eterocicliche, potenzialmente cancerogene. Se l'alimento viene poi bruciacchiato si formano altre sostanze che favoriscono ulteriormente la comparsa di tumore: è buona norma eliminare le parti di cibo carbonizzate.

Un altro tipo di cottura che favorisce la comparsa di ammine eterocicliche è la frittura ed è quindi buona regola limitare l'assunzione di fritti.

Gli alimenti sottoposti ad affumicatura assorbono dal fumo ottenuto dalla combustione della legna sostanze potenzialmente cancerogene. Non abusare di cibo affumicato.

RADICALI LIBERI

Sono composti organici reattivi che si formano durante le normali reazioni biologiche dell'organismo o che vengono assunti dall'esterno (fumo, additivi, smog). La loro caratteristica è quella di non essere stabili e di reagire con le sostanze, sia in maniera protettiva per l'organismo (distruzione dei batteri, mantenimento della muscolatura liscia e azione antinfiammatoria), sia in maniera distruttiva (danneggiamento tessutale, cellulare e del DNA, con conseguente effetto pro-invecchiamento e degenerazione cellulare). I radicali

Meglio un bicchiere di vino rosso

liberi, se non contrastati efficacemente da sostanze antiossidanti, favoriscono la comparsa dei tumori, malattie cardiovascolari e invecchiamento.
Il fumo, i nitrati, i fertilizzanti favoriscono la formazione di radicali liberi. Alimenti come frutta e verdura (ben lavate), le vitamine A, C ed E, e minerali quali il rame, il selenio e lo zinco contrastano i radicali liberi.

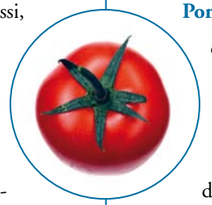
ALIMENTAZIONE

Quando parliamo di alimentazione e tumori facciamo riferimento sia ad un fattore qualitativo sia quantitativo. Non è solo l'assunzione/carenza di determinati alimenti che favorisce la comparsa di tumori, ma anche la loro dose e l'eccesso calorico.
Generalmente una dieta ricca di frutta, verdura, cereali integrali e legumi, associata ad attività fisica regolare e ad un peso nella norma aiuta a prevenire la formazione dei tumori.

- Frutta e verdura contengono vitamine, sali minerali e fibre fondamentali per la protezione dai tumori. Mangiare 5 porzioni al giorno tra frutta e verdura sembra ridurre del 20% il rischio di sviluppare tumori. È buona regola iniziare i pasti con della verdura, soprattutto cruda. Le fibre contenute nella verdura fungono da spazzini e da inattivatori degli agenti cancerogeni introdotti con gli altri alimenti.

Le fibre, aumentando il transito intestinale e modificando la flora batterica, riducono il contatto e l'effetto di queste sostanze sulla mucosa dell'intestino. A questo proposito, pasta e pane andrebbero sempre consumati integrali vista la ricchezza in fibre, vitamine e sali minerali.

- Un eccessivo consumo di grassi favorisce l'obesità e lo stato infiammatorio. Limitare l'uso dei grassi, soprattutto se di origine animale, protegge invece l'organismo dall'eccesso di peso e dai tumori. Tra i grassi è bene anche evitare i grassi vegetali, come quelli di cocco, palma e colza, e quelli che hanno subito trasformazioni dall'uomo, come i grassi trans idrogenati, ovvero la margarina.



- Per i condimenti è bene anche limitare il sale, magari favorendo l'uso di spezie ed erbe aromatiche.
- Preferire l'assunzione di tè, ricco di antiossidanti, alle altre bevande, come la coca-cola, l'aranciata, gli integratori,… l'assunzione regolare di tè sembra prevenire i tumori a prostata e mammella.
- Favorire le proteine di origine vegetale (legumi). Tra quelle di origine animale prediligere il pesce e le carni magre. Evitare le carni rosse, soprattutto se cotte alla griglia o affumicate.
- Evitare il più possibile gli alimenti raffinati, i dolci, e gli zuccheri semplici perché oltre a favorire un innalzamento dei livelli di insulina plasmatica (fattore pre-cancerogeno), favoriscono l'acidosi metabolica ed i processi infiammatori.

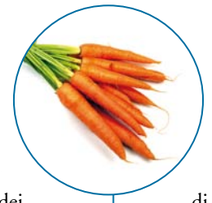
ALIMENTI ANTI-CANCRO

Crucifere *(cavoli, cavolfiori, broccoli, cavolo cappuccio, cavolini di Bruxelles e verza):* sono in grado di prevenire la formazione delle cellule tumorali e di contrastarne la moltiplicazione grazie alla presenza di vitamina C (antiossidante), cisteina (aminoacido dal ruolo protettivo), indoli (contrastano il cancro al seno), e sulforafano (elimina dal corpo diversi agenti cancerogeni).

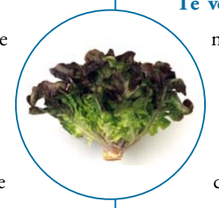
Aglio e cipolla: l'aglio riduce la crescita delle cellule tumorali grazie all'azione di numerosi composti solforati. È molto efficace nella prevenzione del tumore ad esofago, colon e stomaco. La cipolla, invece, protegge i tessuti dalle sostanze cancerogene e impedisce la crescita delle cellule tumorali. Aglio e cipolla per sviluppare al meglio le loro proprietà anticancerogene devono essere triturati.

Pomodori: sono ricchi di licopene, una sostanza dal marcato effetto antiossidante e anti radicali liberi. Il suo consumo abituale riduce il rischio di sviluppare il cancro alla prostata e alle ovaie. Nel pomodoro, poi, sono presenti due acidi (cumarico e clorogenico) in grado di prevenire la formazione nell'organismo di nitrosamine.

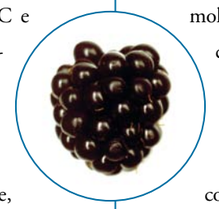
NOTIZIE SCIENTIFICHE



Frutti e ortaggi arancioni: carote, zucca e mango contengono alte concentrazioni di carotenoidi, sostanze dallo spiccato effetto antiossidante. I carotenoidi neutralizzano i radicali liberi e favoriscono la riparazione dei tessuti.

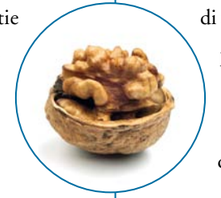


Vegetali a foglia verde: spinaci, ma anche lattuga romana, cicoria e le verdure a foglia di colore verde scuro hanno un altissimo potere antiossidante: contrastano i radicali liberi e inibiscono la crescita delle cellule tumorali.



Frutti di bosco: ricchissimi di vitamina C e fibre, si caratterizzano per la presenza di acido ellagico, che riduce il danno alle cellule causato dal fumo e dagli inquinanti atmosferici.

Pesce: molto ricco di acidi grassi omega tre, che riduce significativamente il livello di trigliceridi plasmatici e protegge dalle malattie cardiovascolari. Il pesce si è rivelato protettivo nei confronti dei tumori alla cavità orale, alla faringe, all'esofago, al colon-retto e al pancreas.

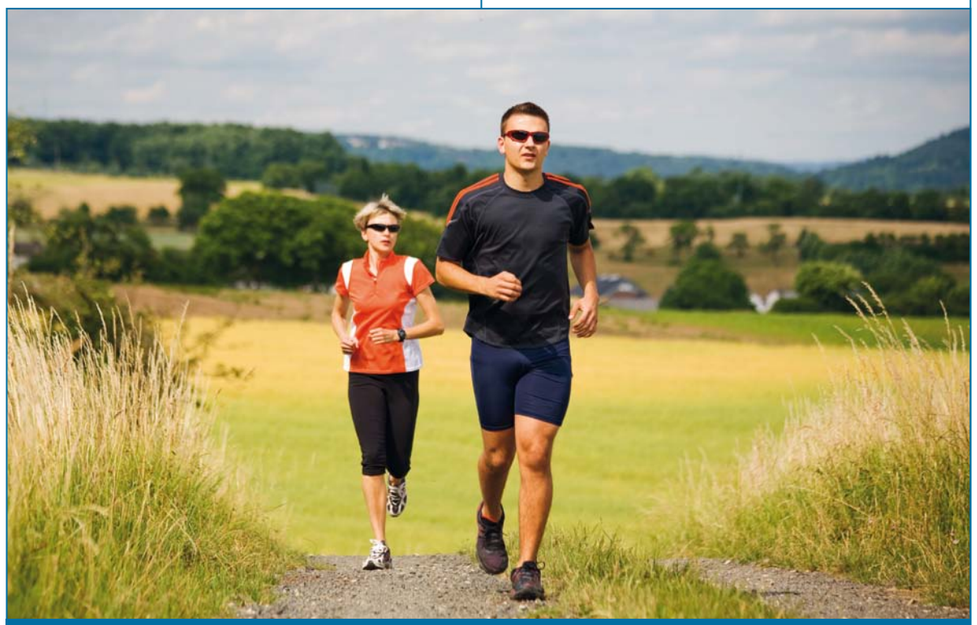


Cereali integrali: molto ricchi di fibra che, oltre a favorire la peristalsi intestinale, contribuisce al giusto equilibrio della flora batterica intestinale in cui si ritrovano batteri in grado di eliminare numerose sostanze tossiche.

Tè verde e nero: contengono polifenoli e flavonoidi. I primi proteggono dal cancro dello stomaco, i secondi sono utili contro le infezioni virali. Nel tè verde, in particolare, è presente l'epigallocatechina-3-gallato, una sostanza considerata tra gli antitumorali più efficaci.

Soia: è l'alimento più ricco di isoflavoni, sostanza molto simile agli ormoni sessuali. Gli isoflavoni contrastano la moltiplicazione delle cellule tumorali e ne bloccano la crescita, e sembrano contrastare efficacemente lo sviluppo dei tumori che si sviluppano su base ormonale, come quelli alla prostata e al seno.

Frutta secca e semi: ricchissimi di acidi grassi e acidi fenolici, che aiutano a prevenire il cancro alla prostata, così come il selenio contenuto nelle noci del Brasile. I semi di lino contengono lignani, sostanza che combatte lo sviluppo dei tumori.



Associare una dieta ricca di frutta, verdura, cereali integrali e legumi ad attività fisica regolare

Una testimone a Baltimora

Le ricerche del Ramazzini a sostegno del ricorso dei cittadini di Jacksonville contro la Exxon Mobil

Dott.ssa
Fiorella Belpoggi

La direttrice del CRCCM

IN ITALIA avevo già avuto qualche anno fa l'esperienza di partecipare ad un processo penale contro l'industria, quella dell'acetato di vinile, che aveva scaricato per anni nel lago Maggiore questo composto durante le operazioni di travaso o di pulizia, oppure per incidenti dovuti alla scarsa manutenzione degli impianti. Erano gli anni '90 e i ricercatori dell'Istituto Ramazzini risultavano essere gli unici ad aver studiato il composto AVM (Acetato di Vinile Monomero) ed i suoi effetti a lungo termine, quindi i cittadini ci avevano interpellati per testimoniare davanti al giudice sulla sua pericolosità.

Negli Stati Uniti sono stata chiamata lo scorso giugno, sul caso dell'MTBE (metil-ter-butil-etere), un additivo ossigenato della benzina verde che ha sostituito il piombo come ottimizzatore di ottani. Anche questa volta i nostri dati sono gli unici prodotti da un laboratorio indipendente che riguardino gli effetti cancerogeni. Questo composto chimico è particolarmente solubile in acqua, favorisce l'ossidazione delle cisterne e la conseguente perforazione e si diffonde con grande facilità nelle acque di falda. Questo composto è presente fino al 15% anche nelle benzine europee, e quindi anche in Italia.

Il caso di Jacksonville, nel Maryland, è particolarmente grave. La Exxon Mobil, da quanto segnalato dai cittadini nel loro ricorso al tribunale di Baltimora, ha causato un forte inquinamento delle acque di falda, regolarmente utilizzate per abbeverarsi. Nella zona, un elegante quartiere residenziale, infatti non c'è l'acquedotto pubblico, ma ogni singola abitazione attinge l'acqua di falda attraverso un pozzo privato. Il reato contestato a Exxon Mobil consiste nell'aver dolosamente rilasciato dall'impianto di una stazione di servizio di Jacksonville più di 25.000 galloni di benzina, circa 100.000 litri, fuoriusciti dalla cisterna e penetrati attraverso il terreno nell'acqua di falda della stessa cittadina. Questa evenienza catastrofica, dicono i cittadini, poteva essere evitata. Infatti, a causa di una totale inettitudine da parte della ditta che aveva in appalto il controllo sulla sicurezza dell'impianto e la totale incompetenza del personale addetto, la stazione di servizio continuò ad operare per 34 giorni mentre dal suo deposito uscivano oltre 2.500 litri al giorno che finivano direttamente nelle acque di falda di Jacksonville. Tutto questo è avvenuto nonostante il fatto che la Exxon Mobil fosse stata messa al corrente subito dagli operatori che era scattato l'allarme elettronico della stazione di servizio a causa di una caduta di pressione nell'impianto e che quindi era in atto una cospicua perdita. Nessuno però si era preoccupato. Solo quando il sapore e l'odore dell'acqua hanno messo in allarme i cittadini, l'impianto è stato chiuso.

Purtroppo per i cittadini di Jacksonville si è trattato di un déjà vu, poiché all'inizio degli anni '80 la stessa Exxon aveva causato una forte contaminazione dell'acqua di falda nella stessa area ed era stata costretta dal tribunale ad effettuare i relativi risarcimenti. La compagnia è quindi recidiva nella sua disattenzione per l'ambiente e la salute e la sua posizione è ancora più grave, poiché aveva già ricevuto dalle autorità locali la classificazione di impianto ad alto rischio e avrebbe dovuto mettere in atto tutte le misure prescritte necessarie ad evitare la fuoriuscita di carburante (ad esempio tutto l'impianto a doppio fondo) prevenendo così il grave incidente. Le indagini eseguite sulle acque di falda, oltre a numerosi altri composti, hanno messo in evidenza la presenza, in quantità molto elevate, di sostanze particolarmente pericolose per la salute quali benzene, etilbenzene, toluene, xileni ed MTBE.

Questi sono stati i fatti, sicuramente gravi, ma sui quali, in un paese come gli Stati Uniti, si cerca di fare giustizia in tempi relativamente brevi. La richiesta dei cittadini è di un risarcimento forfaittario di 15 miliardi di dollari per ripristinare la fornitura di acqua potabile nell'area, oltre che di 5 milioni di dollari per ogni cittadino ricorrente come risarcimento per i danni subiti, e ulteriori 5 milioni di dollari per ogni ricorrente per il dolo (cioè per colpa di Exxon, in quanto l'incidente si poteva prevenire), tenendo conto anche degli effetti a lungo termine: è stato inoltre richiesto il risarcimento delle spese legali, gli interessi ed il rimborso dei diversi costi sostenuti.

In Italia queste sembrano cifre da capogiro, abituati come siamo a vedere coloro che commettono crimini sull'ambiente sempre impuniti o al massimo obbligati a risarcimenti irrisori. Negli USA viene considerato gravissimo un crimine che coinvolge un servizio essenziale per i cittadini, come il diritto fondamentale a ricevere acqua potabile, e che danneggia tutte le fasce di popolazione, compresi i bambini. Per tutto questo, gran parte del risarcimento nel caso di Jacksonville è già stato stabilito dal tribunale di Baltimora.

Nel nostro sistema sperimentale l'MTBE ha causato un aumento significativo di linfomi, leucemie e tumori del testicolo

Quello che rimane da quantificare per i cittadini è il danno per l'effetto a lungo termine dell'MTBE, del benzene e di altri aromatici; per stabilire la possibilità che questi effetti sussistano è fondamentale il nostro lavoro per i risultati che abbiamo ottenuto. Nel nostro sistema sperimentale l'MTBE ha causato un aumento statisticamente significativo di linfomi e leucemie nelle femmine e di tumori del testicolo nei maschi dei ratti trattati. A livello internazionale, si ritiene che quando un composto induce tumori nell'animale sperimentale debba essere considerato come possibile cancerogeno anche nell'uomo.

IL CASO DI JACKSONVILLE

- 100.000 litri di benzina fuoriusciti dalla cisterna di un impianto della Exxon Mobil
- trovate nelle acque di falda sostanze particolarmente pericolose per la salute quali benzene, etilbenzene, toluene, xileni, MTBE
- richiesto un risarcimento forfettario di 15 miliardi di dollari per ripristinare la fornitura di acqua potabile , 5 milioni di dollari per ogni cittadino ricorrente come risarcimento per i danni subiti

Sono stata chiamata come persona a conoscenza dei fatti in qualità di esperto, poiché ricoprivo a quei tempi (1988-1993) la posizione di direttore dello studio. La mia testimonianza doveva riguardare solo gli aspetti scientifici e tecnici relativi alla conduzione dell'esperimento. Invece, vista l'importanza cruciale dei nostri risultati, tutte le domande erano volte non solo a conoscere i dettagli dell'esperimento, ma soprattutto a mettere in crisi l'integrità della ricerca da noi svolta e la stessa credibilità dell'Istituto Ramazzini.

La deposizione, che ha impegnato due giornate per un totale di 19 ore di interrogatorio, ha toccato quindi non solo lo studio specifico, ma anche molti aspetti peculiari del nostro Centro, non ultima la richiesta di quali siano le nostre fonti di finanziamento. E lì ho potuto rispondere che la nostra indipendenza deriva dalla Cooperativa Sociale Onlus Istituto Ramazzini, composta da quasi 21.000 cittadini, tutti impegnati a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della salute attraverso la ricerca scientifica. Questa consapevolezza, che mi accompagna quotidianamente, mi ha fatto sostenere la non facile prova della deposizione con molta serenità, e di questo sono molto grata a tutti voi Soci. Grazie ancora una volta per consentirci di lavorare come pochi possono fare, cioè liberi, grazie anche da parte dei cittadini americani di Jacksonville!

NOTIZIE SCIENTIFICHE

Il Bilancio di un anno di lavoro

L'Assemblea dei Soci del 29 maggio ha approvato il conto economico del 2009

Karen Tolomelli

TABELLE, GRAFICI E CIFRE sono strumenti indispensabili per dare dimensione ed ordine di grandezza al lavoro di un anno, un 2009 tra l'altro denso di impegni e passaggi cruciali come quello dell'acquisizione da parte della Cooperativa del Centro di Ricerca di Bentivoglio, con il relativo incremento di personale, costi, attività ed entrate che ciò ha comportato.

Un bilancio che si chiude in positivo, e non è poco, di questi tempi, che vede crescere il numero dei soci, aumentare le sezioni, incrementare i contributi da parte di associazioni ed imprese, progredire il lavoro di ricerca…di tutto questo si è parlato a fine maggio, durante la presentazione dei dati di bilancio all'assemblea dei soci e non è necessario riprendere qui i dati, che peraltro troviamo pubblicati in dettaglio anche sul sito del Ramazzini; per la prima volta, infatti, sono stati raccolti in un apposito fascicolo i bilanci (economico e patrimoniale), la nota integrativa e la relazione del Presidente sulla gestione della Cooperativa, un segnale di crescita e di chiarezza nei confronti tanto dei soci che degli interlocutori principali dell'Istituto (istituzioni pubbliche e private, aziende, banche).

Detto questo, nessuna rendicontazione di entrate o uscite, nessun dato ed alcuna cifra potranno mai rendere appieno la mole di umanità, il patrimonio solidale, la generosità di gesti e sentimenti di soci e volontari che veramente costituiscono l'ossatura del complesso delle attività del Ramazzini; senza questo capitale il lavoro e la realizzazione degli obiettivi dell'Istituto non sarebbero davvero possibili.

Le potenzialità insite in questo patrimonio sociale, congiunte all'impegno concreto dei medici e dei ricercatori, danno corpo ed impulso ad un modo dinamico ed innovativo di realizzare forme di solidarietà, conoscenza, supporto ed assistenza medica, concretizzando un sistema che si auto-implementa, in cui soci, utenti e ricercatori risultano essere la struttura portante.

Anche la nascita di forum ed iniziative organizzate dalle leve sociali più giovani in forza all'Istituto (i nati negli anni '80, per capirci), in collegamento soprattutto col mondo universitario, costituisce una prima timida ma significativa tappa da immettere nelle voci al positivo del bilancio '09, un segnale che in prospettiva si sta lavorando per coinvolgere una fascia di età generalmente restia ad affrontare il tema tanto della malattia quanto della prevenzione.

Giustamente, in sede di discussione del bilancio è stata segnalata l'importanza del rapporto di collaborazione scientifica avviato con il National Toxicology Program degli USA, su progetti di ricerca di mutuo interesse.

In questo ambito, l'Istituto americano si è impegnato a destinare all'Istituto Ramazzini un supporto finanziario annuo di 250.000 dollari per la durata di 4 anni.

Questa è una riserva di ossigeno dal punto di vista economico-finanziario a sostegno dei programmi di ricerca e nello stesso tempo è un significativo riconoscimento a livello internazionale del ruolo dell'Istituto.

Dal quadro di insieme, in somma, scaturisce un bilancio che permette di guardare avanti con fiducia, anche se non manca la consapevolezza che il peso crescente della crisi impone uno sforzo supplementare per adeguare bisogni e risorse alle esigenze di un organismo che presenta prospettive di crescita costante.

IN SINTESI

› RICAVI	2.475.302	euro
› COSTI	2.452.326	euro
› UTILE D'ESERCIZIO	22.976	euro

Il fascicolo di bilancio e l'assemblea di maggio

LA CRONACA E LE DECISIONI …

All'assemblea dei soci del 29 maggio hanno partecipato 100 soci.

È stato approvato il bilancio 2009 presentato in forma ordinaria e la relazione sulla gestione presentata dal Presidente Simone Gamberini a nome del Consiglio di Amministrazione. In proposito è stato successivamente pubblicato un apposito fascicolo (nella foto), con lo scopo di fornire elementi ed impegni certi e tangibili ai soci ed agli interlocutori pubblici e privati interessati a sostenere o analizzare il Ramazzini nelle sue attività e nella sua evoluzione. Il fascicolo è disponibile e/o consultabile presso la sede di via Libia 13/a, il Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni di Bentivoglio, le Sezioni territoriali ed il sito www.ramazzini.it.

L'assemblea ha inoltre approvato la proposta di nuovo Regolamento per le Sezioni soci discussa nei mesi precedenti e pubblicata integralmente nel numero precedente del Ramazzini News.

L'assemblea ha infine tributato un lungo applauso ed un simbolico riconoscimento a cinque soci impegnati in varie e preziose attività di volontariato pro Istituto: Carlo Benassi, costruttore e protagonista di Agosto con noi e preziosissimo collaboratore per ogni necessità, Maria Luisa Fochi, storica Presidente della Sezione di Faenza, Laura Minarini, una vita per il Ramazzini e protagonista del recupero di Casa Maltoni, Salvatore Protano, socio della Sezione di Sala Bolognese e prezioso collegamento con il più importante fornitore dei prodotti dei mercatini, e Liliana Zagni, storica socia della Sezione di Bologna Pianura, produttrice e raccoglitrice di manufatti per i mercatini.

Un bel gruppo di soci ha concluso la mattinata con il pranzo sociale presso il ristorante Oasi La Rizza, a pochi chilometri di distanza dal Castello, in un ambiente naturale segnato dalla presenza delle cicogne.

Le motivazioni forti del nostro operare

Alla base degli ottimi risultati delle feste estive una rinnovata partecipazione di soci e volontari

Cuoche volontarie

Gianni Tugnoli

NON SI OTTENGONO RISULTATI IMPORTANTI come quelli registrati in occasione di Castello in Festa (Bentivoglio), della Festa di mezza estate di Zappolino (Castello di Serravalle), della Festa d'estate di Quinzano (Loiano), della Festa della Birra (San Giovanni in Persiceto) e, soprattutto, di Agosto con noi (Ozzano) senza motivazioni forti. Ci unisce un progetto comune e senza confini di parte: sviluppare la ricerca scientifica, estendere i servizi per una diagnosi precoce del cancro, dare prospettiva alla grande struttura costruita sulla via Emilia, ad Ozzano.

Sappiamo che chi dice che in 3 anni sconfiggerà il cancro dice una falsità.

Viviamo la vita di ogni giorno e studiamo questi problemi: questa battaglia è molto più impegnativa.

Quotidianamente perdiamo amici e conoscenti colpiti da questo male: tra questi ad "Agosto con noi" abbiamo ricordato Guido Canova, operaio della Casaralta, e presidente della Associazione dei Lavoratori Bolognesi Esposti all'Amianto e don Pierluigi Castellini, già parroco di Santa Maria della Quaderna e di San Pietro di Ozzano, morto a soli 64 anni.

Per ridurre e sconfiggere il cancro bisogna cambiare tante produzioni, tecnologie, abitudini di vita, occorre modificare la cultura, lo sviluppo e l'organizzazione della società.

Il Ramazzini opera ed è riconosciuto dai soci, dagli artisti che ci sostengono, da tanti contribuenti, attraverso l'annuale 5 x mille (quasi 13.000 nel 2009), perchè con le sue attività di prevenzione e di ricerca può dare un contributo in questa direzione.

Lo sanno in America dove un ente del governo Obama dall'ottobre scorso ha ripreso i finanziamenti (un milione di dollari in 4 anni) per avvalersi delle ricerche del Centro Cesare Maltoni di Bentivoglio.

Lo sanno a Roma dove il Ministero della Sanità ci ha certificato quest'anno per le Buone Pratiche di Laboratorio, anche se nessun governo, nazionale o regionale, negli ultimi anni ha contribuito a sostenere le nostre attività che hanno così rallentato rispetto al ritmo del passato.

Dovrebbero saperlo tutti i politici e gli amministratori locali. Non è così, ed allora è bene rispondere con puntualità a quanto scritto su alcuni giornali e pubblicazioni.

Per il rispetto che dobbiamo sempre ai rappresentanti dei cittadini eletti nelle istituzioni democratiche e perché è una occasione di chiarimento per tutti coloro che hanno dubbi.

I fondi raccolti nelle nostre iniziative alimentano le entrate di un bilancio di oltre 2 milioni di euro che abbiamo pubblicato quest'anno in un fascicolo apposito che invito tutti gli interessati ed i curiosi a leggere nel dettaglio e a discutere. Lo si può richiedere presso la nostra sede ed è pubblicato sul sito www.ramazzini.it.

Questo bilancio (che nel 2009 si è chiuso con un sostanziale pareggio) ci consente, innanzitutto, di pagare 17 dipendenti ed una decina di collaboratori e di liberi professionisti. Sono quasi tutti medici e biologi. Di questi, tre giovani biologi dai 30 ai 35 anni sono passati, ad inizio anno, da un rapporto di lavoro a progetto e a tempo determinato a contratti stabili, a tempo indeterminato. Siamo andati "controcorrente": oggi, poche realtà assumono e danno stabilità ai propri lavoratori. Ma siamo orgogliosi di averlo fatto, pensando al futuro di tutti ed in particolare delle giovani generazioni che necessitano di sicurezza per costruirsi il futuro.

Oltre ai lavoratori, il bilancio è composto da costi per attrezzature, materiali di laboratorio e sanitari, manutenzioni ed utenze.

Solo le iniziative territoriali promozionali e di raccolta fondi dei nostri soci ci consentono di portare avanti le attività del Ramazzini e di proporre prestazioni sanitarie a tariffe calmierate che, nel caso del Poliambulatorio di Bologna, realizzano con le prestazioni fatte, solo la metà dei costi diretti.

Abbiamo poi il grande investimento di Ozzano.

Per il Ramazzini questo, che è stato proposto da un giornale come "scatolone vuoto", è costato attorno ai 5 milioni di euro. Per esso il Comune di Ozzano ha dato un contributo prossimo agli 800 mila euro e l'Istituto ha contratto un mutuo oneroso per 3 milioni.

La struttura, da un anno, è completa all'esterno, al piano terra e all'interrato. Come da appalto dei lavori del 2005 è ancora al grezzo al primo ed al secondo piano.

Mancano al Ramazzini le risorse per le attrezzature, i macchinari e gli strumenti per fare, anche qui, buona sanità. Sappiamo che per acquisire tutto ciò ed il relativo personale sono necessarie ingenti risorse.

Per questo, negli ultimi due anni abbiamo lavorato, di concerto con il Comune, l'Azienda Sanitaria Locale Bolognese, altri soggetti pubblici e privati, per trovare una soluzione nuova, più realistica ed adeguata agli anni di crisi economica e finanziaria che viviamo e che sicuramente non erano nella mente e nelle convinzioni di chi ha pensato e progettato, oltre dieci anni fa, la clinica oncologica di Ozzano.

Orchestra a Castello in Festa

Siamo così passati dal progetto iniziale alla proposta di costruire una Casa della Salute in cui i cittadini trovino un insieme di servizi e di attività sanitarie e per il benessere delle persone.

Ci siamo assunti una grossa responsabilità: ma sinceramente ciò che volevamo e vogliamo evitare è che la bella struttura architettonica resti, troppo a lungo vuota, in attesa di "tempi migliori". Con i costi del mutuo di 3 milioni da pagare ogni anno ed un bilancio economico in sostanziale pareggio ed in precario equilibrio sarebbero a rischio le quotidiane attività e magari ci vedremmo presto costretti a chiudere la ricerca scientifica per cui Maltoni ed il Ramazzini sono conosciuti nel mondo. Sarebbe la rinuncia alla nostra originalità più apprezzata ed alla missione scritta nello Statuto, sarebbe un ennesimo fallimento, in questo paese povero di lungimiranza e di progetti di lungo periodo, di un Istituto di ricerca e di prevenzione!

Gli accordi e le relazioni avviate ci fanno pensare che una soluzione, sicuramente meno ambiziosa di quella originale ma adatta a questa fase, sia possibile. La tenacia non ci manca e continueremo a lavorare perché prima possibile, definiti tutti gli accordi e gli atti pubblici e privati necessari, nel corso del 2011, si apra una struttura che da un lato consenta ai nostri soci ed ai cittadini di utilizzare una "loro opera", dall'altro al Ramazzini di aprire un primo presidio con ambulatori e di progettare uno sviluppo non più condizionato dai costi insopportabili di un mutuo ventennale difficile da sostenere.

Siamo convinti che con passi lunghi quanto le nostre gambe e con nuovi amici e compagni di viaggio potremo farcela, ribadendo un forte impegno collettivo e comunitario, di solidarietà tra chi è colpito dal male e chi è sano, tra le generazioni. Questi sono e restano i nostri fini, il nostro "fare quotidiano", le ragioni profonde del successo di tanti nostri "appuntamenti" estivi.

Castello in festa

La 15a edizione si è svolta con successo insieme alla Notte bianca per la ricerca

Vittorio Calanchi

La Sezione soci "Bologna Pianura" si è costituita nel marzo 1996. Da allora, ogni anno, nel primo fine settimana di giugno si è allestita una Festa al Castello di Bentivoglio, sede del Centro di Ricerca sul Cancro.

Sono trascorsi 15 anni, si sono fatte, dunque, quindici manifestazioni.

Confrontando il programma di ciascuna di esse si notano molte ripetizioni: raduno di auto storiche, raduno ciclistico, visite guidate alla parte storica del Castello ed ai laboratori di ricerca, mostre e mercatini di antiquariato e di hobbies, pesca, lotteria, stand gastronomico con cucina tipica bolognese, spettacoli di danza, di varietà, sfilate storiche, cori e concerti, dimostrazioni nell'ambito della sicurezza da parte della Protezione Civile Locale, della Polizia di Stato, dei Vigili del Fuoco, ecc..
Anche gli incassi si equivalgono, più o meno, fatta eccezione per l'anno 2003, nel quale grazie anche alla partecipazione di Beppe Grillo, si sono potuti versare all'Istituto ben 38.000 euro.

Entrata del Castello

Si può affermare che a queste manifestazioni abbiano collaborato, ciascuno nel proprio ruolo, tutti i cittadini di Bentivoglio, oltre che i soci e gli amici dei comuni limitrofi.

La partecipazione è stata sempre alta. Quest'anno, altissima, grazie anche all'iniziativa dell'Amministrazione Comunale, dell'Associazione Commercianti della provincia di Bologna, del Comitato Operatori Economici di Bentivoglio, di allungare la serata di sabato 5 giugno con una "Notte bianca per la ricerca".

La bella esperienza, nuova e quindi suscettibile di naturali miglioramenti, auspichiamo si ripeta nel tempo.
Vogliamo sottolineare un solo dato: la straordinaria partecipazione alle visite guidate del Castello, dai primi giri pomeridiani a quelli notturni. Davvero un grande interesse ed un attento ascolto. Grazie a tutti!

Il totem al Castello

Stagiste e volontarie

Bambini in pista

Esercitazione dei Vigili del Fuoco

UNA COLLABORAZIONE IMPORTANTE PER LA RICERCA

Il 5 giugno scorso a Bentivoglio si è tenuta la prima edizione della Notte Bianca, organizzata da Ascom con il patrocinio e la collaborazione dell'Amministrazione Comunale, con l'obiettivo di valorizzare le attività commerciali del centro storico. Nel nostro caso la formula e le finalità di questa festa, ormai diventata un classico delle sere della bella stagione in città o nei paesi della provincia, sono state rafforzate grazie alla collaborazione con la Sezione locale dei soci dell'Istituto Ramazzini, che da diversi anni nel primo fine settimana di giugno organizza "Castello in festa", e con l'Istituto stesso che, come noto, ha sede proprio nel castello di Bentivoglio. E' nata così la "Notte bianca per la Ricerca", un'iniziativa che somma agli obiettivi commerciali quello di contribuire a fare conoscere la festa e la sede del Ramazzini e soprattutto la sua attività e il suo messaggio, fatto di ricerca indipendente e a sfondo sociale, realizzata grazie alla sua forma cooperativa.
Durante la serata tra le bancarelle lungo le vie del paese si sono quindi tenuti numerosi spettacoli musicali e di ballo, esibizioni sportive e animazioni per bambini, ma è stato possibile anche entrare nel cortile del castello, dove ci sono stati vari intrattenimenti, e visitare i laboratori del Ramazzini e le belle sale affrescate del primo piano. Durante la serata, come di consueto, ha funzionato lo stand gastronomico gestito dai volontari della Sezione di Bentivoglio.
La festa, pur con qualche criticità a livello organizzativo, ha ottenuto un successo di pubblico al di sopra delle nostre migliori previsioni, in termini di visitatori, di clienti delle attività commerciali e dello stand gastronomico: la condivisione dell'iniziativa e dei suoi obiettivi, e la convinta collaborazione tra le realtà attive del paese si sono dimostrati anche in questa occasione la chiave per la buona riuscita di un'idea. Tra i risultati dell'iniziativa, oltre alla valorizzazione del centro storico, sottolineo in particolare un ottimo incasso dello stand gastronomico a favore del Ramazzini e soprattutto una rinnovata volontà di avvicinare nuove persone, magari nuovi soci, alle attività dell'Istituto.
Il Comitato dei commercianti e l'Ascom, l'Amministrazione comunale e la Sezione soci del Ramazzini, convinti della validità dell'iniziativa, si sono ripromessi di continuare sulla strada della collaborazione per una seconda edizione, grazie all'impegno dei tanti preziosi volontari che rendono possibili esperienze positive come questa.

Erika Ferranti
Assessore alle Attività Produttive e Volontariato
Comune di Bentivoglio

Agosto con noi, un altro successo!

Oltre 180 volontari e 120 artisti impegnati ad Ozzano dell'Emilia per 13 serate

a cura della redazione

SE ALCUNI GIORNI DI BRUTTO TEMPO non hanno consentito ad Agosto con noi di raggiungere il risultato economico del 2009, le 13 giornate di gastronomia, spettacoli e dibattiti sono stati, ancora una volta, un importante successo per il Ramazzini.
Di questo ringraziamo ancora una volta tutti i protagonisti!

Sul palco si sono alternati gratuitamente molti artisti: generi e culture diverse messe insieme dalla importante regia di Umberta Conti e dei suoi preziosi collaboratori.

Al ristorante ogni sera (comprese quelle di brutto tempo) hanno cenato centinaia di persone: servite grazie al lavoro intenso, impegnativo e coordinato di decine di soci volontari, che si sono prodigati per rispondere alle richieste di tutti. Questo ha portato a perdonare pre-

Artista sul palco

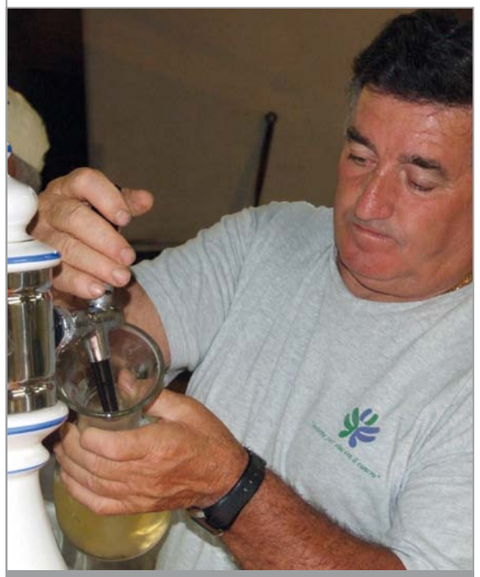
sto anche qualche disfunzione e a sopportare qualche lunga fila o attesa, indice principalmente di partecipazione, di voglia di mangiare bene a prezzi decisamente contenuti e di dare un contributo alla causa comune.

Frequentati anche il bar, il mercatino, la lotteria e lo stand istituzionale che, per la prima volta, ogni sera, ha ospitato medici e biologi per approfondire argomenti

Il ristorante, come sempre, gremito

di interesse ed attualità su cui opera ed ha competenze l'Istituto, per rispondere a bisogni e domande dei cittadini.
Complessivamente hanno partecipato diverse migliaia di persone.
In parte sicuramente affezionate a questo appuntamento che è oramai nella storia di Ozzano e dei comuni di questo territorio, in parte informate da una buona comunicazione degli organi di informazione.

Il segreto di questo successo sta nel patrimonio umano e intellettuale che raccoglie, nelle persone, nel clima positivo di cooperazione che si crea, nell'organizzazione.
Un lavoro tanto in ombra, quanto meticoloso e prezioso. Durato mesi. Grazie a tutti!


Volontario alle bevande

Il saluto del Sindaco dal palco gremito di soci e volontari l'ulitma sera della festa

La platea ed il palco

"La ricerca ha bisogno di tutti"

Lettera aperta di un 36enne che ha scoperto di avere un tumore

Massimo Miccoli

Il 30 dicembre scorso di "punto in bianco" ho scoperto di avere un tumore. Dopo un percorso durato circa sette mesi in cui ho subito più interventi e sei cicli di chemioterapia sto attualmente bene, ma sono in attesa di ulteriori esami che confermino questo stato. Purtroppo non è la prima volta che mi trovo in una situazione a rischio. Dieci anni fa a causa di un brutto incidente automobilistico ho subito una craniotomia. Ero sì preoccupato, ma non mi sentivo così insicuro della mia guarigione come ora. In quest'ultimo percorso, pur sapendo di avere questa malattia, mentre ero ricoverato all'ospedale S. Orsola, prima in medicina interna dall'amico prof. Corinaldesi e poi in chirurgia dal prof. Minni, non avevo metabolizzato che questa era solo una fase della vicenda, e mi sentivo stranamente tranquillo. Alla fine di questa degenza sono stato trasferito all'ospedale Malpighi nel reparto oncologico del dott. Martoni, e vi giuro che sulla soglia dell'ingresso mi sono fermato. Non ero sicuro di volere confrontarmi con la "chemio", non volevo essere ricoverato in oncologia, non volevo confermare a me stesso che avevo un tumore! Non lo potevo accettare, ma come tutti i bravi soldati, che cadono e si rialzano, ho combattuto la mia guerra.

Appuntamento a Dugliolo (Budrio) domenica 19 settembre per una festa fatta col cuore

Prima di tutto ciò non avevo mai pensato che queste cose potessero capitare a me. Non che finora mi sia disinteressato, ma per me questo era un mondo parallelo. Non mio, quasi del tutto estraneo. Io stesso, pur abitando a pochi chilometri, sono venuto a conoscenza poco tempo fa dell'esistenza del Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni e dell'Istituto Ramazzini. Così ho deciso di organizzare un evento per ricordare alle persone che la ricerca ha bisogno di tutti. La serata, in collaborazione con il Comune di Budrio, avrà luogo il 19 settembre nel parco delle ex scuole elementari di Dugliolo ed ora sede del Circolo Culturale i cui soci e amici hanno subito dimostrato un grande entusiasmo per realizzare questa iniziativa, dandomi piena disponibilità.

Sarà una cosa semplice, ma fatta col cuore, con crescentine, piadine, vino, birra, simpatia e tanta musica, soprattutto jazz. Il ricavato verrà interamente devoluto all'Istituto Ramazzini del quale sarà presente un rappresentante disponibile ad informare ed a raccogliere eventuali adesioni.

Spero veramente in cuor mio di riuscire ad organizzare una bella festa. In questo mio spazio ci tengo a ringraziare tutti i medici e paramedici che mi hanno seguito, ma in particolar modo la mia famiglia, la mia ragazza ed i miei cari amici senza i quali avrei affrontato sì tutto questo, ma da solo con la mia fede che non mi ha mai abbandonato e non mi abbandonerà mai . Ma queste guerre da soli non si vincono.

Manifesto per promuovere la diagnosi precoce

Una bella esperienza di prevenzione sul territorio

Una giornata di visite per la diagnosi precoce del tumore alla prostata

Eliseo Rinaldi

IL 20 LUGLIO scorso, presso il Centro Sociale Primavera, la nuova Sezione soci dell'Istituto Ramazzini di Minerbio ha voluto sperimentare visite preventive per la diagnosi precoce dei tumori alla prostata.

Lo abbiamo fatto in accordo con la direzione sanitaria del Ramazzini e con il dottor Giuseppe Corrado, medico specializzato in urologia, libero professionista impegnato da anni presso il Poliambulatorio di via Libia 13/a, a Bologna.

Nel programma della Sezione Soci di Minerbio anche visite preventive con la dermatologa

La preziosa collaborazione ed i contributi dell'Amministrazione Comunale, della filiale locale del Credito Cooperativo (Emilbanca) e del Centro sociale che ci ha anche ospitati, hanno consentito la gratuità delle prestazioni.

Questa condizione, unita al lavoro organizzativo e di promozione realizzato nelle settimane precedenti, ci ha portato ad esaurire presto la ventina di prenotazioni possibili. Alla fine della giornata sono risultati 22 i cittadini che hanno usufruito del servizio e l'impressione è stata di entusiasmo, tanto per l'iniziativa quanto per l'accoglienza e la cortesia riservate.

A tutti i protagonisti va il nostro sentito ringraziamento.

Nei nostri programmi futuri c'è l'intenzione di offrire ai cittadini di Minerbio nuove opportunità di prevenzione, a cominciare da un incontro con la specialista in dermatologia che opera presso il Ramazzini, per il controllo dei nei e l'eventuale diagnosi precoce dei melanomi e dei tumori cutanei.

Anche per questa occasione cercheremo specifici e mirati contributi locali.

Ma tutte le nostre iniziative hanno lo scopo di promuovere e favorire le attività di prevenzione.

Il 26 settembre nell'ambito della Festa del volontariato, dove saranno presenti tutte le associazioni del nostro territorio, saremo presenti per tutta la giornata con uno stand di crescentine e vino.

Il 10 ottobre ci sarà un pranzo realizzato grazie alle attrezzature e all'impegno dei volontari del Centro Sociale Primavera.

Ancora e sempre ci unisce il motto "Prevenire è meglio che curare": grazie a tutti!

Un ambulatorio attrezzato

Calendario delle iniziative delle Sezioni soci

SETTEMBRE 2010

1-20	BOLOGNA	**Stand informativo** nell'ambito della Festa provinciale de l'Unità, Parco Nord
4	CREVALCORE-BEVILACQUA	**Cena di beneficenza**
5	SASSO MARCONI	**Mercatino in Piazza** (Collezionando)
5	CASTELLO DI SERRAVALLE	**Mercatino in occasione della Festa della Pubblica Assistenza**
5	MONTERENZIO	**Festa del volontariato**, Piazza De Giovanni
9	MEDICINA	**Assemblea annuale dei soci Medicinesi**, Sala Villa Pasi, via dell'Osservanza 4 - ore 20.30
10-13	ARGENTA	**Gazebo nell'ambito della "Fiera Argentana"**, Argenta centro - ore 18.00-24.00
12	DELTA DEL PO	**Gita al Delta del Po**, pranzo e visita guidata al Monastero Benedettino, quota 53 € (sez. S. Lazzaro)
15	MORDANO	**7ª Festa d'Estate** presso stand Uniti in Festa, cena su prenotazione
19	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Festa dei bambini a Casa Maltoni**, ore 15.00
19	DUGLIOLO DI BUDRIO	**Festa di beneficenza pro Ramazzini** nel parco delle ex scuole elementari - ore 19.00
22	OZZANO DELL'EMILIA	**Assemblea dei Soci** presso la Sala Città di Claterna, Palazzo della Cultura, P.zza Allende 18 - ore 20.30
23	ANZOLA DELL'EMILIA	**Cena** presso Centro Sociale Ca' Rossa - ore 20.30
23-26	SAN GIOVANNI IN PERSICETO	**Stand informativo con gioco del tappo** alla Fiera d'Autunno, in piazza
24-27	VIENNA	**Gita a Vienna e dintorni** (sez. Sasso Marconi)
25	BOLOGNA	**3^ Festa del Volontariato del Quartiere Borgo Panigale**, presso Villa Pallavicini, dalle 15.00 alle 19.00
25-26	CENTO	**Stand informativo - promozionale** nell'ambito della Fiera della Mortadella
26	BOLOGNA	**3^ Festa del Volontariato del Quartiere Borgo Panigale**, presso il parco di Villa Bernaroli, dalle 10.00 alle 19.00
26	MINERBIO	**Stand crescentine** nell'ambito della Festa del Volontariato
26	OSIMO-PORTO S.ELPIDIO	**Gita del Pesce.** Quota 65 € (sez. Monterenzio)
tutti i sabati	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Mercatino dell'usato** in Piazza Bracci, a fianco della Chiesa

OTTOBRE 2010

1	MEDICINA	**Tombola e lotteria pro Ramazzini**, via S. Carlo 1333 - ore 19.00
1	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Cena a base di pesce**, presso Circolo Arci S. Lazzaro, via Bellaria 7. Quota 65 € - ore 20.00
2-3	TORINO	**Gita a Torino e alla Reggia di Venaria.** Quota 200 € (sez. S. Lazzaro)
2-4	VITERBO	**Gita a Viterbo, Tarquinia e Tuscia.** Quota 270 € (sez. Monterenzio)
3	MEDICINA	**Mercatino dell'antiquariato e del modernariato**
3	FOSSATONE - MEDICINA	**Pranzo** presso il Centro sociale Nuova Vita, via S.Vitale Ovest 5426 - ore 12.30 (sez. Budrio)
3	SASSO MARCONI	**Mercatino in Piazza** (Collezionando)
9	ARGENTA	**Festa della sporta**, Centro Sociale "Torre del Primaro", via del Fitto 1 - ore 19.00
9	BOLOGNA	**Cena** (ore 19) **e Commedia in due atti "..da vic' cum la mitaggna?"** di Carpani e Nanni, presentata dalla Compagnia del Ponte della Bionda, presso Palatenda del Centro Sociale Croce Coperta, via Papini 28 - ore 21.00 (sez. Corticella-Navile)
10	MINERBIO	**Pranzo** presso Centro Sociale Primavera
12	FAENZA	**Serata di Ballo** con Orchestra M. Tarantino presso Dancing Pamela, via Emilia Ponente 70 - ore 21.00 (sez. Imola)
13	SASSO MARCONI	**Spettacolo teatrale: Tre coppie e un due di picche** commedia in tre atti di Simona Salvini, Teatro Comunale - ore 21.00
13	SALA BOLOGNESE	**Assemblea dei soci per il programma delle attività ed il rinnovo delle cariche**, via Berlinguer 32 - ore 20.30

NOTIZIE SOCIALI

OTTOBRE 2010

14	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Serata canora danzante** presso Sala Paradiso, Circolo Arci, via Bellaria 7 - ore 21.00
16	CASALECCHIO	**Commedia dialettale "Sal e pévar"**, Teatro Comunale Testoni - ore 20.30
16-17	ARGENTA	**Festa del volontariato**, Piazza Marconi - ore 9.00 - 23.00
17	VOLTERRA-S. GEMINIANO	**Gita a Volterra e S. Geminiano**, quota 70 € (sez. Imola)
19	CASTELLO DI SERRAVALLE	**Cena "Serata bolognese"** presso pizzeria "La Bruciata", via dell'Industria 12 - ore 20.00
22	PIANORO	**Festa danzante** presso la sala Arcipelago, ore 21.00 (sez. Budrio)
22	CREVALCORE	**Cena di beneficenza** presso la bocciofila (campo sportivo) - ore 20.30
24	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Festa della Pannocchia a Casa Maltoni**, ore 12.30 pranzo su prenotazione
24	LAVEZZOLA (RA)	**Concerto lirico** presso Sala "New Petrol", via Resistenza 2 - ore 20.00 (sez. Argenta)
24	MEDICINA	**Stand informativo promozionale e offerta ciclamini** nell'ambito della Festa d'Autunno, Piazza Garibaldi
28	TOSCANELLA DI DOZZA	**Serata di Ballo con Orchestra "I più di notte"**, presso Centro anziani, via Chiusure - ore 21.00 (sez. Imola)
29	MONTERENZIO	**Concerto della Compagnia del Bel Canto** (musica lirica e altro), presso Teatro Lazzari
31	SAN GIOVANNI IN PERSICETO	**Cena di Halloween** presso Bocciodromo di Castelfranco, ore 20.30
tutti i sabati	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Mercatino dell'usato** in Piazza Bracci, a fianco della Chiesa

NOVEMBRE 2010

6	CRESPELLANO	**Cena** presso Sala Mimosa - ore 20.00 (sez. Castello di Serravalle)
13	RIMINI	**Visita con guida alle mostre**: "Caravaggio e i pittori del Seicento" e "Parigi, gli anni meravigliosi, impressionismo contro Salon", Castel Sismondo (sez. Monterenzio)
14	MEDICINA	**Pranzo pro Ramazzini**, presso Centro Sociale Sant'Antonio - ore 12.30
14	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Festa della Castagna** a Casa Maltoni, ore 15.00
16	FAENZA	**Serata di ballo con Orchestra Alida Ferrarese** presso Dancing Pamela, via Emilia Ponente 70 - ore 21.00 (sez. Imola)
21	SASSO MARCONI	**Pranzo di Fine Anno** presso la sala del PD, via dello Sport
25	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Commedia con Fausto Carpani**, presso Circolo Arci, Sala Paradiso, via Bellaria, 7 - ore 21.00
26	MONTERENZIO	**Fausto Carpani e i suoi Amici**, Teatro Lazzari - ore 21.00
26-28	NAPOLI-SORRENTO-POMPEI	Gita: **I presepi di Napoli: Napoli, Sorrento, Pompei**
27	SAN GIOVANNI IN PERSICETO	**Commedia musicale** presso il Teatro Comunale - ore 21.00
28	LAVEZZOLA (RA)	**Pranzo** presso Sala "New Petrol", via Resistenza 2 - ore 12.00 (sez. Argenta)
tutti i sabati	SAN LAZZARO DI SAVENA	**Mercatino dell'usato** in Piazza Bracci, a fianco della Chiesa
data da definire	SAN MATTEO DELLA DECIMA	**Serata di beneficenza con cena e ballo** presso "Il posto dove andare" - ore 20.30

DICEMBRE 2010

3-5	NAPOLI	**Gita a Napoli e ai Mercatini Natalizi.** Quota 285 € (sez. Monterenzio)
4	IMOLA	**Cena degli auguri** presso Il Veliero-Hotel Donatello, via Rossini 25 - ore 20.00
8	LEVICO E ROVERETO	**Gita a Rovereto e Mercatini di Natale di Levico,** pranzo incluso. Quota 55 € (sez. S. Lazzaro)
12	MERANO	**Gita ai** Mercatini **di Natale** (sez. Imola)
data da definire	SANT'AGATA BOLOGNESE	**Tombola di beneficenza** presso il Centro Feste Santagatese - ore 20.30
data da definire	ARGENTA	**Serata con ballo**
data da definire	CASTELLO DI SERRAVALLE	**Offerta panettoni nelle piazze locali**
data da definire	CREVALCORE	**Cena degli auguri**
data da definire	SASSO MARCONI	**Mercatino di Natale in piazza**

Istituto Ramazzini
ONLUS

facciamo festa
nel parco di Casa Maltoni

Finite le vacanze? E allora bentornati Soci ed Amici! Mentre me ne stavo qui sonnecchiando nel silenzio del mio parco con la sola compagnia di lepri, fagiani e scoiattoli (creature deliziose, direte Voi, ... certo, ma avete mai provato a intavolare con loro una conversazione ...), ho pensato spesso a quanto mi manca la Vostra presenza fatta di voci, risate e deliziosi profumini ... Ora è settembre finalmente, mese dorato che riapre i cancelli del mio parco a gradevoli giornate da trascorrere insieme con momenti di svago, relax, riflessione e qualche sorpresa. Io, Casa Maltoni, Vi aspetto qui come sempre numerosi. A presto!

PROGRAMMA DELLA INIZIATIVE DEL SECONDO SEMESTRE 2010

19 SETTEMBRE (POMERIGGIO) FESTA DEI BAMBINI

Con giochi, spettacolo e merenda a base di crescentine e stuzzichini

24 OTTOBRE FESTA DELLA PANNOCCHIA

Pranzo su prenotazione e spettacolo di balli popolari

14 NOVEMBRE (POMERIGGIO) FESTA DELLA CASTAGNA

Spettacolo e merenda con specialità a base di castagne

LE PROPOSTE DI CASA MALTONI

Da ottobre a Casa Maltoni sono possibili pranzi e cene per gruppi di persone: associazioni, amici, compagni, colleghi di lavoro, famiglie allargate, feste di laurea, compleanni, matrimoni o cresime. Possono essere ospitate all'interno fino a 60 persone, di più nel parco (tempo e stagione permettendo). Vi proponiamo, di seguito, alcuni menù. Altri possono essere concordati con la nostra cucina.

› MENÙ N. 1
Farfalle ragù e piselli
Gramigna salsiccia e panna
Arrosti misti
Patate fritte, verdure fresche e/o al forno
Dolci della casa o macedonia di frutta fresca

› MENÙ N. 2
Tagliatelle scalogno e prosciutto
Penne all'arrabbiata
Straccetti grana, rucola e aceto balsamico
Verdure fresche e/o al forno
Dolci della casa

› MENÙ N. 3
Tagliolini al limone
Garganelli zucchine e speck
Saltimbocca alla romana
Verdure fresche e/o al forno
Dolci della casa

› MENÙ N. 4
Tagliolini al salmone
Maccheroncini zucchine e gamberi
Sogliole alla mugnaia o pesce al forno o al sale
Dolci della casa

› MENÙ N. 5
Crescentine e tigelle con affettato misto, formaggio e sottaceti
Verdure fresche di stagione
Dolci della casa

Per comunicare ed informarsi:
Giovanna (051.302252)
Laura (333/9866462)
Sandra (339/4355029)

CASA MALTONI - VIA ZUCCHI 13 - SAN LAZZARO DI SAVENA - LOC. CASELLE