

CAVARZERE Lettera di un cittadino sull'iniziativa sanitaria aperta ai primi di dicembre

La Medicina integrata crea un po' di critiche

I due medici responsabili del servizio: "Molti utenti non hanno compreso bene il funzionamento"

Nicla Sguotti

CAVARZERE - Scambio di battute sul web tra utenti e medici di base di Cavarzere, tema della querelle il nuovo servizio di Medicina di gruppo integrata che, a detta di alcuni utenti, non avrebbe portato nessun rilevante cambiamento rispetto alla situazione precedente.

Tutto, com'è noto, ha avuto inizio il primo di dicembre, quando il servizio è stato attivato presso la Cittadella socio-sanitaria.

L'entusiasmo iniziale da parte degli utenti è presto scemato, le motivazioni sono state sintetizzate da uno di essi, il quale ha scritto una lettera al sito locale cavarzereinfiera.it, chiedendosi quali siano i reali vantaggi per i pazienti.

"Ci si deve recare al nuovo ambulatorio - scrive l'utente, che vuole rimanere nell'anonimato - quando è di turno il proprio medico curante, avevamo intuito invece che, essendo un servizio che garantiva la continuità, ci si potesse recare in questo nuovo sede in qualsiasi momento negli orari di apertura, a prescindere da quale fosse il medico di turno. So di persone alle quali è



Medicina di base Il servizio è al centro della querelle

stata rifiutata dalla segretaria anche la sola ricetta per un farmaco perché il loro medico non era in turno". Lo scrivente sottolinea poi che in caso di urgenze non si viene respinti, tuttavia ciò succede anche negli ambulatori già esistenti, dove diversi medici operano in associazione. Conclude chiedendosi, quindi, dove sia la differenza rispetto a prima. Non si è fatta attendere la risposta dei due medici coordinatori del servizio, Ornella Mancin e Gastone Check, i quali hanno evidenziato in-

anzitutto che, essendo il servizio una novità per il territorio, esso non è stato ancora capito appieno dagli utenti.

"Il servizio - scrivono i due medici - è nato, su indicazione della Regione, per garantire la presenza continuativa di almeno un medico dalle 8 alle 20, con proseguimento dalle 20 alle 8 con la guardia medica. Questo prima non era possibile perché, pur avendo ogni medico degli ambulatori pomeridiani, restavano delle ore completamente scoperte".

CAVARZERE Uffici funzionanti pure domenica Liste e certificati elettorali: il Comune da oggi amplia gli orari di apertura

CAVARZERE - A partire da oggi Palazzo Barbiani sarà aperto tutto il giorno per consentire la sottoscrizione da parte dei cittadini delle liste dei candidati lì depositate. Inoltre sarà possibile richiedere il rilascio dei certificati di iscrizione nelle liste elettorali comunali. I due servizi saranno svolti nella sala consiliare e negli uffici demografici. Le aperture straordinarie sono oggi, questo venerdì e sabato 19 gennaio dalle 9 alle 12,30 e dalle 15 alle 18. Nella giornata di domenica 20 gennaio l'apertura di Palazzo Barbiani sarà invece dalle 8 alle 20, stesso orario anche nell'ultima giornata utile di lunedì 21 gennaio. Per accedere al servizio si dovrà entrare nel palazzo municipale dalla porta laterale, priva di barriere architettoniche e con la possibilità di utilizzare l'ascensore.

N. S.



Palazzo Barbiani È la sede del municipio di Cavarzere

Proseguono affermando che non è possibile che vi possa essere un libero accesso al servizio, in quanto la medicina integrata si rivolge a una popolazione di più di 16mila persone e non è pensabile che ognuna possa recarsi quando vuole e da chi vuole.

"Solo in caso di necessità è possibile ottenere la visita dal medico presente in turno anche se questo non è il proprio medico - precisano - il servizio di medicina integrata è nato anche per prendersi carico di alcune patologie croniche e naturalmente per questo c'è bisogno di un

po' di tempo perché il tutto possa venire strutturato nella giusta misura".

I due medici evidenziano infine la convinzione che la medicina integrata possa offrire un valido aiuto alla popolazione di Cavarzere, auspicando da parte di tutti spirito di collaborazione.

ADRIA Gli appuntamenti

Al comprensivo Adria 2 i giorni dell'open day

ADRIA - Open day all'istituto comprensivo Adria che comprende le scuole: infanzia "Di Vittorio"; primarie: "De Amicis" in via Arzeron; "Anna Frank" in via Ragazzi del '99; "Leonardo da Vinci" in via Cengiaretto; "Madre Teresa di Calcutta" a Baricetta; e "Rodari" a Pettorazza Grimani; secondarie di primo grado: "Manzoni" in via Ragazzi del '99 e "Buzzolla" in Via Arzeron e il plesso di Pettorazza Grimani.

Questo il programma delle aperture delle scuole per accogliere i futuri alunni e i loro genitori: **domenica 20 dalle 10 alle 12** saranno aperte le primarie "De Amicis", "Leonardo da Vinci", "Anna Frank"; "Madre Teresa di Calcutta"; la secondaria "Manzoni"; **venerdì 25 alle 18** sarà la volta della primaria "Rodari" di Pettorazza e alla stessa ora è prevista l'assemblea dei genitori; la secondaria "Buzzolla" sarà invece aperta **sabato 26 dalle 15 alle 18**. La direzione del comprensivo Adria ricorda che le iscrizioni per l'anno scolastico 2013/2014 avranno luogo da lunedì 21 gennaio a giovedì 28 febbraio.

A partire da questo anno scolastico, le iscrizioni alle classi prime delle scuole primarie e secondarie avverranno "on line", cioè per via telematica, attraverso l'applicazione internet "iscrizioni on line" a cui si può accedere dal sito web del Miur, ministero dell'istruzione, oppure dall'indirizzo web www.iscrizioni.istruzione.it. La segreteria è comunque a disposizione dei genitori per la consulenza tutti i giorni dalle 9 alle 13, il mercoledì invece dalle 15.30 alle 17.30.



Iscrizioni a scuola Da quest'anno, per alcuni istituti, solo online

CAVARZERE Destinato ad aziende agricole e strutture ricettive

Turismo, parte il corso del Gal

CAVARZERE - Il Gal Antico dogado, nell'ambito del Programma di sviluppo rurale per il Veneto, promuove un corso gratuito rivolto a chi vuole comprendere il mercato, i bisogni dei clienti e la gestione della comunicazione. Il corso si intitola "Marketing e accoglienza turistica per un cliente soddisfatto" e avrà una durata di trentadue ore. Si inizia il 22 gennaio e si tiene all'Hotel Antica Corte Marchesini di Campagna Lupia dalle 17 alle 22. Gli

altri giorni in cui si tiene il corso sono 24, 28, 31 gennaio e 4, 7 febbraio. Tutte le attività formative rientrano nell'ambito del progetto finanziato dal Gal relativo alla Misura 331 Azione 1. Il corso è rivolto a imprenditori agricoli, componenti della famiglia agricola, gestori e dipendenti di agriturismi e alberghi, amministratori e dipendenti di Consorzi di promozione turistica, Associazioni Strade del vino e dei prodotti tipici e Consorzi di Pro loco.

I destinatari possono risiedere o operare nei comuni del Gal Antico dogado, ossia Arzergrande, Bovolenta, Campagna Lupia, Campolongo Maggiore, Candiana, Cavarzere, Chioggia, Codevigo, Cona, Correzzola, Mira, Pontelongo, Terrassa Padovana. Per informazioni e iscrizioni ci si può rivolgere a MartiniAssociati srl chiamando lo 049656158 o scrivendo a padova@martiniassociati.it.

N. S.

ADRIA Il maiale protagonista dell'iniziativa promossa dal Cipriani

Torna il "Polesine da gustare"

ADRIA - Tutto pronto per il secondo appuntamento di "Polesine da gustare" promosso dall'alberghiero Cipriani.

La serata-evento è in programma per martedì 29 gennaio e sarà dedicata ai "tagli poveri del maiale" e si andrà alla scoperta del territorio di Trecenta con i suoi suggestivi Gorgi e alla degustazione dei piatti a base di maiale, indiscusso protagonista della cucina tipica polesana. L'adesione alla serata è aperta a tutti ed è possibile prenotare chiamando la segreteria dell'istituto di via Aldo Moro al numero 0426900220.

"Il maiale ha sempre rappresentato una garanzia di sopravvivenza e, quindi, è sempre stato espressione di benessere - spiegano Alessia Finotti e Federica Guzzon della IV B turistico - Dal maiale si ricavano salami, salsicce, pancetta, ma soprattutto lardo, che era l'unico condimento adoperato per l'intero an-

no e che oggi viene spesso proposto come alternativa a diversi tipi di condimenti. Ancora oggi poco o nulla dell'animale macellato viene scartato - evidenziano le due ragazze - Per ottenere un buon salame da taglio occorre scegliere le carni più adatte e rispettare i ritmi della stagionatura. Questa deve iniziare e completarsi in appositi locali che diventano caseforti di antichi profumi e sapori".

A Trecenta, cittadina dell'Altopolesine, si organizza ogni anno il "Concorso del salame da taglio", con marchio depositato, il cui motto è "Si mangia bene, si beve meglio". La fama della gara ha ormai superato i confini del Polesine per espandersi in tutto il Veneto e nella vicina Emilia Romagna.

Gli allievi dell'istituto Cipriani hanno approfondito lo studio di questo territorio, molto importante dal punto di vista naturalistico, gastronomico e turistico. Trecenta,

infatti, è conosciuta anche come "La città dei gorgi", luogo ideale per chi ama il contatto con la natura incontaminata, ascoltare il fruscio del vento e il canto degli uccelli.

"I gorgi - precisano Alessia e Federica - sono piccoli laghetti alimentati da un vecchio alveo del Po, che contribuisce al continuo ciclo dell'acqua. Particolarmente suggestiva è la visita in bicicletta al gorgo della Sposa, ai gorgi Bianchi, al gorgo Magòn, e al gorgo Gaspera". All'inizio della serata gli studenti presenteranno una mostra di foto e disegni con i loro approfondimenti su questi peculiari scorci di natura. Inoltre verranno ricordati alcuni importanti personaggi polesani che purtroppo sono stati dimenticati, ad esempio Luigi Masetti uno dei primi cicloturisti che con il suo "bicicletto" compì grandi imprese e incontrò importanti personaggi della sua epoca.