

A cura dei pensionati dello SPI-CGIL

## OSSERVATORIO



Gli anziani, componente essenziale della società



Il popolo dei capelli bianchi ha molto apprezzato l'intervento del Sindaco di Roma Walter Veltroni al congresso di una associazione di anziani non politicizzata, che si è svolto nei giorni 20 e 21 febbraio, per scelta di questa organizzazione, proprio nella capitale.

"Nel 2015 a Roma gli anziani saranno circa 570 mila - ha affermato Veltroni - questo comporterà nuove esigenze e nuove priorità. Non può venire prima il ponte sullo stretto di Messina e poi le politiche per la terza età". Veltroni ha aggiunto: "Una società che invecchia costituisce una vera e propria sfida per gli amministratori e richiede un rinnovato approccio alle politiche sociali. Gli enti e le autorità locali (visto che il governo non se ne cura) devono prestare la massima attenzione al pianeta anziani, con l'invito a tenere in considerazione la peculiarità della persona anziana. A fronte di un fabbisogno stimato in circa 15 miliardi di euro per anno, oggi l'Italia spende per l'assistenza sociale circa 6,5 miliardi di euro".

Molte sono le ricerche svolte da diversi enti sulla Terza età. Si rileva da più parti che occorre approfondire la consapevolezza del ruolo dei meno giovani nella società. Anziani sempre più numerosi atteso l'allungamento della vita umana grazie ai progressi della medicina; ne consegue che la popolazione anziana suscita sempre maggiore interesse perché si dimostra dinamica in campo economico e sociale e per la vasta gamma degli interessi che attrae: utente dei servizi sanitari (pubblici e privati), consumatore e risparmiatore, elemento fondamentale per l'economia del tempo libero, del turismo, della cultura. E ancora: componente essenziale nello sviluppo dell'alimentazione biologica, nell'investimento immobiliare, nelle telecomunicazioni e dei media, nel dare lavoro a circa 500 mila collaboratrici sociali (badanti). E il rapporto Censis-Salute-La Repubblica sulle condizioni degli anziani, dà una risposta da ritenersi lusinghiera sulla capacità di invecchiare bene e meglio degli italiani (sperando che nel frattempo questo governo accantoni i progetti faraonici di grandi opere e pensi ad esempio sviluppare e rendere più efficienti le attrezzature ospedaliere, in particolare quelle di pronto soccorso, a rendere le ferrovie meno obsolete e al raddoppio di tali linee, perlomeno nei tratti più frequentati e soprattutto pensi a serie politiche sociali). Gli intervistati, con le loro risposte ai quesiti proposti, danno anche una ricetta per invecchiare bene. Infatti, alla domanda: "Quale è l'attività che ritiene più importante per la buona salute degli anziani?", il 73,9 per cento ha risposto: "trascorrere molto tempo all'aria aperta"

Tra i comportamenti positivi da adottare "incontrare gli amici" ha avuto la meglio con il 61,2 per cento, seguito da un sorprendente "dare i soldi in beneficenza" (56,2 per cento) e da "leggere libri" (51,7 per cento). Quest'ultimo dato ci pare più che altro un auspicio perché poi, i dati nazionali dimostrano che gli italiani di tutte le età, semmai, sono schiavi del tubo catodico, e raramente si ritrovano con un libro in mano. Sempre secondo il rapporto Censis il 79,6 per cento della popolazione con oltre sessant'anni è in grado di svolgere autonomamente tutte le funzioni ed un ulteriore 14,2 per cento dichiara di aver bisogno di aiuto solo in alcuni casi. Si può affermare, dai dati segnalati dal Censis, che la popolazione anziana intervistata, nonostante una politica governativa che porta l'Italia verso una perdita costante di posizioni nella classifica internazionale della competitività, malgrado l'attacco costante e incessante alla Stato sociale da parte di chi ci governa, la popolazione anziana, oltre che ad essere cosciente del suo peso nella società, è relativamente ottimista. Probabilmente pensa ad un futuro che potrà essere sereno, se con l'espressione del voto, gli elettori sapranno questa volta scegliere chi sta più vicino ai suoi interessi.

Rammentiamo che in ogni quartiere ci sono uffici Spi-Cgil e Patronato (Inca) a cui tutti si possono rivolgere per qualsiasi esigenza e consiglio. Il servizio è gratuito.

Per i lettori del Gazzettino i centri Spi-Cgil più vicini sono:

Via Stennio 11 R (traversa di via Rolando) Tel. 010-418831  
Via Raggio 3 Tel. 2472153  
Via Milano 40b Tel. 261048  
Via Bologna 24 Tel. 252143  
Via S.G.D'Acri 6 Tel. 6028425  
Via Roggerone 2-2 (c/o Staz.di Rivarolo) Tel. 7491657  
Via Zamperini 11 (Bolzaneto) Tel. 7453617

Il parere del medico

## La spesa sanitaria in cifre

Il problema invecchiamento che tanti temono, è già iniziato da vari anni perché il suo costo è continuamente crescente, in rapporto al crescere dell'età e delle scoperte tecnologiche. All'inizio del secolo scorso, moriva nel primo anno di vita il 16% dei bambini (miseria, fame, diarre, polmoniti). Un altro 18 su mille moriva di malattie infettive prima dei 5 anni. La vita media era di 40 anni; solo il 5% raggiungeva i 65 anni con salute assai malferma e vita grama. Per ogni anziano c'erano due neonati: l'inverso di oggi. Chi si ammalava di tumore, moriva (oggi, più del 60%, guarisce)

Oggi, che ci si ammali di più è vero. Sia per l'inquinamento e sia per l'aumento della durata della vita che aumentano il tempo di degenerazione dei tessuti e l'esposizione ai fattori ambientali, in contempo riducono le difese immunitarie. Dei viventi, solo il 20% non utilizza il SSN ed il 18% non supera i 500 euro; la spesa pro capite appare quindi una pura convenzione perché è fortemente concentrata su pochi soggetti che usufruiscono anche delle risorse teoricamente messe a disposizione di ciascuno degli altri.

L'Istat ha fatto una previsione, che a noi interessa poco perché non ci saremo più, ma che dai politici deve essere tenuta in considerazione perché è oggi che si semina quello che verrà raccolto domani: se nel 1960 la popolazione sopra i 65 anni era di 4 milioni, 828 mila unità; nell'anno 2000 erano 10 milioni, 646 mila; nel 2030 saranno poco meno di 16 milioni. Oggi, facendo pari a 1 la spesa della fascia centrale di età (15-64 anni), la spesa dei più giovani è pari allo 0,6; per quelli più anziani la spesa è 3,6. Nel milanese hanno fatto i conti: gli anziani sono il 16% degli assistiti e spendono il 42% della somma disponibile; i giovani che sono il 14% spendono il 6% delle risorse (di cui un terzo solo per nascere e le prevenzioni del primo anno di vita).

Queste ricerche hanno evidenziato che i maggiori beneficiari dell'assistenza sono i malati cronici che pur essendo il 17% della popolazione, assorbono il 59% del bilancio; seguiti dal 6% dei malati acuti gravi che consumano il 22% del budget. La massa di popolazione, pari al 55%, usa solo il 14% della somma a disposizione. Per dovere di cronaca, partorire, nascere e morire ne assorbono il 12%. Sempre nella ASL di Milano, nell'anno 2000 la spesa massiva appare quella ospedaliera seguita dai farmaci, dagli specialisti e per ultima la medicina generale.

Curare l'ipertensione costa allo Stato di più dei tumori (25% contro 18%), seguiti dalle malattie cardiocircolatorie con il 16% a parità con gli invalidi. Poi il diabete con 11,5% ed reni con 5,5%. La prevenzione (il famoso check-in) è una chimera non uccisa ma neanche incoraggiata stante il difetto cronico economico dello Stato; oggi si usa lo "screening" ovvero una ricerca predittiva più selezionata e mirata; negli USA tramite internet ciascuno può fare una autovalutazione del proprio rischio individuale, basata su modelli matematici molto sofisticati. Nel complesso, la situazione della

salute italiana proiettata nel futuro non appare tra le più drammatiche nel campo internazionale, mentre lo è per il debito pubblico che dovrà aggiustare la percentuale del PIL che statisticamente parte dal 6,3% del 2002. Il virtuoso cammino di rientro del debito pubblico fornirà le

necessarie risorse alle spese per l'invecchiamento della popolazione. La sostenibilità futura della spesa sanitaria, dovrà essere garantita da un aumento graduale delle imposte e dal recupero di risorse in altri capitoli del bilancio pubblico.

Ezio Baglini

## La cucina per il giorno di Pasqua

L'approssimarsi della Santa Pasqua ed il programmare gli eventi tradizionali, mi offrono il ricordo di come nella mia famiglia si preparava il pranzo della festa. Ognuno di noi aveva un compito: mio padre andava al mercato la mattina presto, a comperare i laccetti e le cervella per la cima e, dal verduriere le lattughe da fare ripiene, e quant'altro serviva fresco. A casa, mia sorella ed io eravamo addette a pulire piselli ed al ripieno; mio fratello apriva col martello e con maestria i pinoli senza schiacciarli. Ma la parte più impegnativa ed importante era a carico della mamma, che doveva accudire alla cima che cuciva con la maestria specifica di una sarta, alle lattughe ripiene, ai ravioli, alla torta pasqualina. Mia nonna era l'addetta alla cottura. Così tutti avevamo partecipato; e gioivamo quando tutto si svolgeva in modo perfetto, consapevoli di averne avuto una parte di merito.

Questa è la ricetta su come venivano un tempo preparate le lattughe ripiene. Sbollentare le foglie della lattuga e disporle poi su un tagliere ad asciugare. Preparare il ripieno: sul fornello 100 g. di vitellone a rosolare nel burro; aggiungere animelle e schienali prima sbollentati. Quando la carne sarà dorata, aggiungere ½ bicchiere di vino bianco e lasciarlo ad evaporare. Appena pronti, sgocciolare le carni dal sugo, tritare il tutto il più finemente per passarlo in un mortaio assieme a mollica di pane imbevuta del sughetto della cottura.

Pestare con molta cura. Travasare in una terrina, a cui aggiungere uova, parmigiano grattugiato (una manciata), un pizzico di maggiorana e di sale. Amalgamare bene tutto. Con un cucchiaino per fare le dosi, mettere il ripieno sulle lattughe, farne fagottini da legare con filo bianco da imbastire. In una casseruola posta sul fuoco con un poco di brodo (se della cima, è l'ideale) all'ebollizione immergere i fagottini e lasciarli per altri dieci minuti. Dopo averli estratti, privarli del filo, adagiarli in una terrina, bagnare con un poco di brodo, spolverarli di altro parmigiano grattugiato, e servire. Mia madre usava come ultima rifinitura aggiungere su ognuno una cucchiata di tocco dei ravioli. Eccellenti. Auguri e buon appetito.

A.M. Giudice

## LUTTO



Aldo Piccaluga "Aldin"

Da oltre cinquant'anni nel mondo bocciofilo, prima come giocatore, poi come dirigente, è mancato all'affetto di tutta Sampierdarena il 22 febbraio scorso. È lunga la storia della Bocciofila Sampierdarenese e Aldin la visse tutta.

Il migliore ritratto ce lo fornisce Lino Buzzone - campione mondiale - che con commozione ci dice: "Era una persona solare, era un riferimento paterno per tutti, aperto e disponibile con tutti, nonostante la non più giovane età si adoperava per ogni necessità. È stata una perdita non indifferente: abbiamo perso una costola." La redazione del Gazzettino è vicina alla famiglia con affetto.

FAI DA TE  
Da Casa  
DEL LEGNO  
FERRAMENTA COLORI

LEGNO - PANNELLI AL TAGLIO - BORDATURA  
PROFILI - ZOCCOLI - RIVESTIMENTI  
PERLINATI - CORNICI - FERRAMENTA - UTENSILERIA  
VERNICI - MOBILI - SEDIE - PORTE - SCARPIERE  
MOBILI IN KIT PER CASA ED UFFICIO

16149 GENOVA SAMPIERDARENA

Via Gioberti, 21 rosso

tel. 010.41.27.17

consulenza specializzata