ONLUS BUTTERFLY IN-FORMAZIONE

ANNO III - DICEMBRE 2019

Il calore dell'emozione....
e tanto altro: è arrivato il Natale!

Italiani nel mondo

Grasso (forse) è bello, ma non fa bene....
neanche alla tiroide

RIVISTA ONLINE TRIMESTRALE. NUMERO 15 - ANNO 3 - RIVISTA REGISTRATA PRESSO IL TRIBUNALE DI ROMA. REG. N. 136/2015 DEL 24 LUGLIO 2015

SOMMARIO

EDITORIALE: Il calore dell'emozione …. e tanto altro: è arrivato il Natale
di Paola Grilli
INTERVISTA: Italiani nel Mondo Guido Vacca,
di Arianna Di Paolo
CULTURA E SOCIETA': Le lingue, queste sconosciute di Pietro Graziani
Paese che vai, usanza che trovi, ma…
di Cristina De Santis
SPORT, STILE DI VITA E COMPORTAMENTO ALIMENTARE: La cucina – linguaggio universale
di Renata Viola
Cosa mangiare prima e dopo il natale
di Ilaria Pugliesi
PROGETTI IN CORSO: LE AVVENTURE PASSATE:
Il laboratorio nelle patologie tiroidee
di Francesco Papa
Greetings from the 89th Annual Meeting of the American Thyroid Association in Chicago, USA
di Arianna Di Paolo
Thyroid UpToDate 2019 – Linee Guida e Pratica Clinica
di Cristina De Santis
L'organo della Chiesa Santa Maria Addolorata, Chiesa Nazionale Argentina è tornato a suonare
di Lia Praticò
LE AVVENTURE PRESENTI:
Torna il mercatino natalizio della Onlus Butterfly!
di Cristina DeSantis
PROFESSIONI E FORMAZIONE: Italiani ovunque
di Arianna Di Paolo
PILLOLE DI DIRITTO: Rappresentanza politica degli italiani all'estero
di Mario Rosati
BREVIARIO: Grasso (forse) è bello, ma non fa bene…. neanche alla tiroide
di Paola Grilli
NOTIZIE PRATICHE: Natale in famiglia..a che prezzo?
di Carla Signori
EVENTI: Living Dinosaurs – Dal 9 ottobre al 6 gennaio 2020 Roma, Ex-caserme Guido Reni
Canova: Eterna bellezza – 09/10/2019 – 15/03/2020 Museo di Roma- Palazzo Braschi
Impressionisti segreti – Roma- Palazzo Bonaparte Piazza Venezia,5 Dal 6 ottobre all'8 marzo 2019
Il villaggio di Natale del Solara garden center 2019 – Via di Macchia Saponara, 247 Dal 12/10/2019 al 06/01/2020
Frida Kahlo "Il caos dentro" – Roma Via Tirso,16 12 ottobre 2019 – 29 marzo 2020
"UN PENSIERO GRATO A …"

"HANNO SCRITTO PER NOI …"

BUTTERFLY TIROIDE, CULTURA E SOLIDARIETÀ
Magazine online dell'Associazione Onlus Butterfly
Trimestrale - n. 13 - Anno 3

Direttore responsabile Marco Savo

Responsabile culturale Prof. Pietro Graziani

Responsabile di redazione
Dott.ssa Arianna Di Paolo

Redazione
Cristina De Santis
Michelangelo Rosati

Comitato scientifico
Prof. Franco Culasso
Prof. Andrea Ortensi
Dott.ssa Claudia D'Ercole
Dott.ssa Arianna Di Paolo
Dott.ssa Raffaella Pajalich
Dott.ssa Rita Angelini
Dott.ssa Patrizia Angelini
Prof.ssa Silvia Francisci
Prof.ssa Paola Grilli

Rapporti con l'estero
Dott.ssa Arianna Di Paolo
Dott.ssa Ocsana Chernobabina
Cristina De Santis
Dott.ssa Stella Chiarini

Coordinamento e pubbliche relazioni
Angelica Calabresi
Alessia Marzilli
Cristina De Santis
Daniela Parri
Avv. Mario Rosati
Michelangelo Rosati
Prof.ssa Renata Viola

Progetto grafico e impaginazione
Massimo Petrella

Informazioni e contatti
Associazione Butterfly Onlus
Viale Liegi, 2 Roma
Tel. 06 85358874 - 333 7212016

segreteria@onlusbutterfly.org
www.onlusbutterfly.org

Rivista registrata presso il Tribunale di Roma.
Reg. n. 136/201

Se vuoi contattarci:

Tel 06/85358874
www.onlusbutterfly.org

Il calore dell'emozione…

e tanto altro: è arrivato il Natale

di Paola Grilli

Eccoci di nuovo a fronteggiare il prossimo Natale.
E, come al solito, si ripropone l'attualità della domanda che con poche speranze il Sig. Cupiello rivolgeva al figlio: "Te piace o presepe?".
Forse è proprio in questa domanda tra generazioni che si sintetizza l'essenza del Natale: i "non giovani" da un lato, che ricordano la loro fanciullezza (e che, almeno a Natale, la vorrebbero in qualche modo riproposta) e dall'altro la durezza dei tempi attuali e dei "veri giovani" che, col loro tipico disincanto, almeno al momento, guardano al Natale con minor partecipazione.
Quale che sia il ruolo che la sorte, o più propriamente l'anagrafe, vi assegna, anche questo è Natale.
E come per tutti gli eventi importanti, anche per il Natale quel che conta è l'attesa.
Per i più piccoli, neanche a dirlo, quella di vedersi recapitare quell'oggetto non a caso ripetutamente evocato (intanto lo dico ai genitori… chissà se si ricorderanno di farlo presente a Babbo Natale…).
Ai meno piccoli, l'onore e l'onere di organizzare il tutto, nell'ambizione di ricreare quell'atmosfera e quelle emozioni che sembra loro di ricordare abbiano vissuto qualche lustro fa.

"E come per tutti gli eventi importanti, anche per il Natale quel che conta è l'attesa."

E tra un ricordo e un fatto nuovo, capita, a Natale, di incappare in emozioni insospettate e inattese che, per noi gente del terzo millennio, non è cosa da poco.
C'è chi si entusiasma per le molteplici illuminazioni e per gli addobbi; chi si esalta nel percepire profumi che si avvertono in attesa della grande festa…
Altri sono più sensibili ai preparativi, alla frenetica agitazione dei giorni della seconda metà di dicembre.
Altri ancora sono più suscettibili al cosiddetto profilo alimentare: il vituperato consumismo, almeno a Natale, ha giovato e ormai non esiste mensa che non contempli panettoni, pandori, torroni, spumanti, frutta secca, etc.
Altre volte si è vittime di passioni e affetti insospettabili, come quello di una parte di romani per il nuovo "spelacchio", che ormai è divenuto simbolo di grandezza e perfezione di questa città ancora magnifica, ma molto bistrattata.
Anche se… la perfezione desta ammirazione, più di rado

l'affetto.
Forse amare vuol dire fare proprio e affezionarsi a ciò che, fosse per noi, non avremmo scelto.
Forse questo è il vero regalo del Natale per tutti, sorprenderci affezionati a qualcosa, a un presepe, addirittura a "spelacchio" o a una di quella altre cose che, sorprendentemente, col tempo ci hanno conquistato.
Non tutto avviene per caso …..

Auguro a tutti , proprio tutti, escluso nessuno…….
un Sereno Natale!

ITALIANI NEL MONDO

Ma anche il cibo per un italiano è importante. "D'altronde non esiste altro paese con una cucina così ricca e variegata come la nostra."

Presidente A.I.M. Guido Vacca

Di Arianna Di Paolo

L'Intervista di questo numero dedicato agli italiani nel mondo, non poteva che essere rivolta al Presidente dell' Associazione Italiani nel Mondo, una associazione che nasce proprio con lo scopo di costituire un punto di riferimento per tutti coloro che, dall'estero, ma non solo, desiderino approfondire la cultura italiana.

Buongiorno Dott. Guido Vacca, Lei è il Presidente dell'Associazione Italiani nel Mondo; come nasce questa associazione ?

L'Associazione è nata dalla volontà di concorrere alla diffusione della lingua e della cultura italiana nel mondo al fine di soddisfare la domanda che proviene dagli italiani che vivono al di fuori dei confini nazionali, ma che vogliono conservare, accrescere e trasmettere la loro cultura di origine.

Ovviamente non è un obiettivo nuovo, ma sono nuovi gli strumenti che intendiamo utilizzare, appositamente scelti per essere di facile fruizione: sto alludendo in particolare a radio, giornali anche on line, manifestazioni culturali, mostre del made in Italy, del cibo italiano, dello stile di vivere italiano.

Qual è la mission della sua associazione ?

In primo luogo, come detto, costituire un punto di riferimento culturale facilmente accessibile per gli italiani all'estero e, al contempo, diffondere i prodotti culturali e le tradizioni italiane.

Ci potrebbe fare una panoramica generale sulla distribuzione degli italiani nel mondo? Di che numeri parliamo e come si distribuiscono i nostri compatrioti negli altri stati? Di che fasce di età parliamo?

Considerando sia gli iscritti all'AIRE sia gli oriundi, gli italiani che vivono all'estero sono circa 90 milioni.

Un numero più che significativo di persone che sono orgogliose della loro origine.

Secondo il rapporto "Migrantes", l'incremento dei trasferimenti all'estero coinvolge soprattutto i giovani (34%), ma interessa, comunque, tutte le fasce d'età:

- nella fascia 50-64 anni : + 35,30 %;
- nella fascia 65- 74 anni : + 49,80 %;
- nella fascia 75-44 anni : + 78,60 %.

Non da ieri, gli italiani hanno colonizzato tutti i paesi della terra riscuotendo ovunque l'altro apprezzamento per lo spirito di sacrificio, la dedizione al lavoro e l'ingegno.

Molto spesso la maggiore o minore fortuna è stata determinata da fattori contingenti: è evidente che, a parità di condizioni, coloro che hanno scelto, ad esempio, l'America del Nord hanno avuto migliori chances di quelli che hanno preferito l'America del Sud.

Certamente anche il fenomeno migratorio ai giorni nostri è più complesso: ci sono giovani che emigrano confidando solo nella propria intelligenza e buona volontà, ma c'è chi lascia il paese con titoli di studio prestigiosi per concorrere a carriere di altissimo livello nelle università, nelle aziende, nelle banche e in tutti i settori di maggior rilevo.

Anche i pensionati, diversamente dal passato, integrano una categoria nuova di emigranti.

Ovviamente le ragioni e le ambizioni sono diverse, come anche i paesi di destinazione.

Quali sono secondo la Sua esperienza le motivazioni che spingono al trasferimento? È un viaggio di sola andata o spesso si torna "a casa"?

Un lavoro e un reddito adeguato, il desiderio di vivere e far crescere i propri figli in un paese con un futuro possono rendere difficile il ritorno in patria.

Credo che la decisione di ritornare, almeno di norma, sia il risultato di un raffronto costi-benefici. Il lavoro e la serenità per se stessi e i propri cari sono mete alle quali, una volta raggiunte, è difficile rinunciare. Ma è altrettanto vero che il richiamo della propria terra d'origine può essere molto forte.

Quali sono le maggiori difficoltà che incontra un italiano che vive in

terra straniera?
Credo che la prima criticità sia il linguaggio. Prima di parlare fluentemente una lingua e comprenderne le sfumature in termini adeguati, occorrono anni. Solo padroneggiando una lingua è possibile affrontare una conversazione.
Ma anche il cibo per un italiano è importante. D'altronde non esiste altro paese con una cucina così ricca e variegata come la nostra.

Le seconde generazioni come vivono il rapporto con l'Italia?
Credo che, a un certo punto nella vita, ci si renda conto dell'importanza della propria famiglia, delle sue radici, della cultura. Un bagaglio che ogni italiano che va all'estero non dimenticherà mai.
Anche per dare un riscontro a questa esigenza, la nostra Associazione intende costituire un punto di riferimento per chiunque voglia approfondire o ravvivare la cultura italiana nelle sue innumerevoli manifestazioni e articolazioni.

PAESE CHE VAI, USANZA CHE TROVI, MA…

"Paese che vai, usanze che trovi"

di Cristina De Santis

Nel 2019 la popolazione italiana è pari a oltre 60 milioni e sono circa 5 milioni coloro che sono emigrati all'estero mantenedo la cittadinanza italiana (Fonte AIRE). La storia di chi ha lasciato il nostro Paese per andare a vivere altrove risale alla nascita dell'Italia intesa come nazione; infatti alla fine del XIX secolo i nostri connazionali emigrarono soprattutto verso in nord Europa, come la Germania, la Svizzera, la Francia, ma anche in America.
I flussi migratori degli italiani hanno subito negli anni diverse fasi di up e down. Nel periodo delle Guerre Mondiali rallentarono, per poi tornare ad aumentare nel secondo dopoguerra e di nuovo diminuirono dopo gli anni '70; con la grande crisi economica del 2008, poi, molti sono tornati a cercare fortuna oltre Alpi. Ciò è alla base della formazione di diverse comunità di italiani all'estero, la più numerosa in Argentina, rappresentata da circa 850.000 persone. L'andamento fluttuante è ovviamente espressione del malcontento e della difficoltà che incontra l'italiano a lasciare la sua terra natale, che compatibilmente con le proprie risorse economiche, cerca di riabbracciare soprattutto durante le feste natalizie; in fondo si sa, gli italiani amano trascorrere le feste in famiglia e vivere le tradizioni del loro paese, tradizioni difficili da rivivere con la stessa intensità ed emozione altrove.
L'8 dicembre, Festa dell'Immacolata, si alzano le tende del teatro, per dare il via alla più grande opera dell'anno: signore e signori, ha ufficialmente inizio il periodo natalizio!
In realtà già da ottobre nei supermarket è possibile imbattersi in scaffali ricolmi di pandori e panettoni, per non parlare dei torroni, di tutti i gusti e forme. Nei negozi di casalinghi accanto agli ombrelloni per il mare fanno capolino gli abeti finti e i puntali, e ti sorprendi a dirti che il tempo vola, che bisogna

iniziare a pensare ai regali per i nostri cari e a cosa preparare per il cenone della Vigilia. Sbrighiamoci, è pronta la lista degli invitati, dove lo festeggeremo quest'anno? Ovviamente da nonna! Capitone? Baccalà fritto? Chissà che penserebbero gli australiani a vedermi mangiare l'anguilla in umido sulla spiaggia…non dimenticate che in Australia a dicembre è estate- ed è quasi consuetudine festeggiare il Natale all'aperto; altro che strade innevate, lo scoppiettio della legna nel cammino e l'albero con lo strabordante sacco di doni di Babbo Natale!
Per non parlare, poi, dei regali: in America la stagione natalizia inizia con il Black Friday, il giorno successivo alla festa del Ringraziamento, quando i negozi offrono super sconti per un giorno. Le tradizioni degli Stati Uniti sono molto simili all'Inghilterra, dove già a Novembre i bambini iniziano a scrivere le letterine a Babbo Natale in cui raccontano dei regali che desidererebbero ricevere sotto l'albero.
Nella cultura anglosassone non si usa fare il cenone della Vigilia di Natale, ma per tradizione i bambini appendono in serata le calze accompagnate da latte e Mince Pie, un tipico dolce natalizio, per ringraziare Babbo Natale dei doni che porterà… in fondo chi di noi non ha mai lasciato accanto alla letterina di Santa Clous un piatto di frollini e una tazza di latte caldo?
Se vi trovaste in Cina? Dove il Natale corrispondeva alla festività del Dies Natalis Solis Invicti, cioè il Giorno della nascita del Sole Invitto e veniva celebrato durante il solstizio d'inverno, il giorno meno luminoso dell'anno, poiché da quel giorno in poi le giornate sarebbero tornate ad allungarsi nuovamente, simboleggiando la rinascita del sole. La Cina, la cosiddetta "fabbrica del mondo" o di "Babbo Natale" visto che attualmente la gran parte dei doni che ci scambiamo il 25 Dicembre sono prodotti lì.
Per noi italiani, le feste natalizie sono sinonimo di corsa per i preparativi e di pancia piena di leccornie, il tutto accompagnato dalle luminarie delle strade, dai canti di Natale, la Santa Messa di mezzanotte del 24 Dicembre. Ognuno di noi farà in modo di ricreare quell'atmosfera anche oltre oceano, da dove chissà, magari con l'aiuto della tecnologia, potrà essere comunque accanto alla famiglia.
Tutto il mondo è Paese e dall'Italia agli USA, dall'Inghilterra all'Australia, ognuno di noi festeggia questa ricorrenza in modo diverso, ma c'è un elemento che non manca mai: la magia e l'allegria che il Natale porta nelle case e nei cuori delle persone di tutto il mondo, e poi in fondo "Paese che vai, usanze che trovi", mai come nel caso del Natale e delle tradizioni natalizie questo detto risulta vero!

Le lingue, queste sconosciute

Il Cinema ha poi ulteriormente contribuito ad arricchire il vocabolario condiviso

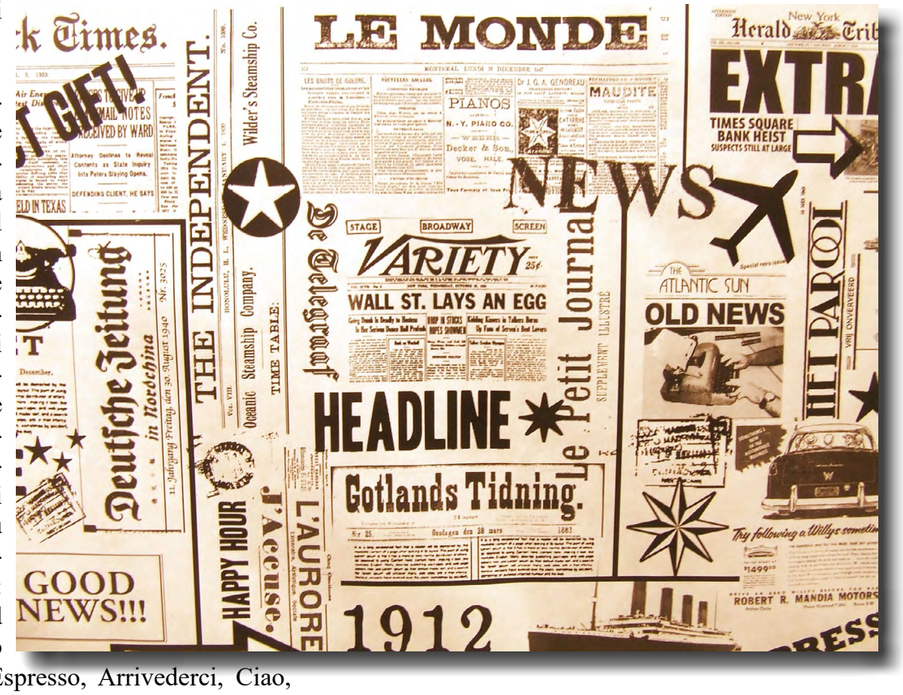
di Pietro Graziani

Le lingue sono un mezzo con il quale gli appartenenti ad una certa comunità si esprimono tra loro; accanto ad esse sono poi presenti ricche forme espressive locali che noi semplicisticamente chiamiamo dialetti.

Oggi, le lingue parlate nel mondo sono all'incirca settemila, raggruppabili in famiglie che, secondo alcune ricerche ancora in corso, sono riconducibili a 78 gruppi. Secondo alcuni studiosi entro l'anno 2100 oltre il 50% delle lingue spariranno e questa è certamente una perdita da evitare; ricordo tra queste l'Aramaico, la lingua parlata da Gesù, ormai presente e parlata solo da piccole comunità del Medio Oriente, lingua riesumata nel film, interamente girato a Matera e interpretato da Mel Gibson, "The Passion".

Guardando alle lingue più diffuse e parlate dobbiamo ulteriormente distinguerle anche in ragione delle modalità con le quali vengono usate: così la lingua inglese è soprattutto utilizzata per attività scientifiche e per il commercio, a prescindere da riferimenti puramente geografici, mentre la lingua spagnola è ampiamente diffusa in America Latina e negli Stati del sud degli Stati Uniti; la lingua portoghese anch'essa è ampiamente presente in America Latina ed è anche significativamente presente in Africa; altrettanto significativamente presente è la lingua araba in tutto il mondo arabo; la lingua cinese mandarino ed hindi in Asia.

Se poniamo l'attenzione alla lingua italiana, possiamo individuare più chiavi di lettura: innanzi tutto quella parlata in territori, in varie epoche riconducibili alla penisola, che per ragioni storico-politiche sono oggi territori di altri Stati, così la Corsica, il Nizzardo, l'Istria e gran parte della Dalmazia, ancora un intero Cantone Svizzero; vi è poi quella legata alla massiccia emigrazione, soprattutto in alcuni Stati dell'America Latina, con forti presenze anche nell'America del Nord (USA e Canada), in Australia, in Germania e in Belgio. Un residuo della presenza della lingua italiana vi è anche nelle ex colonie (Africa orientale, Libia e Dodecaneso), ma anche in altri Paesi del nord Africa, primo fra tutti la Tunisia.



Occorre ora considerare statisticamente come la lingua italiana sia oggi la quarta lingua più studiata nel mondo. Vi è poi un ulteriore aspetto che va considerato, quello dei termini italiani che sono entrati prepotentemente nelle lingue più conosciute; qui, come sappiamo, i termini presenti nel mondo sono i più diversi e ormai universalmente acquisiti: Pizza e Spaghetti ad esempio li troviamo ovunque, ma anche Espresso, Arrivederci, Ciao, Cappuccino, Parmigiano, Tiramisù, Mozzarella, Tortellini, Mandolino, Casanova e via dicendo.

Il Cinema ha poi ulteriormente contribuito ad arricchire il vocabolario condiviso: Fellini ci porta inevitabilmente alla Dolce Vita, al termine Paparazzo. Non si può poi tacere che un termine negativo sia ormai diffuso in tutte le lingue: il termine Mafia, con tutte le implicazioni che questo determina, fino a rappresentare un elemento fondante di tutto un filone cinematografico, basti pensare al termine Padrino.

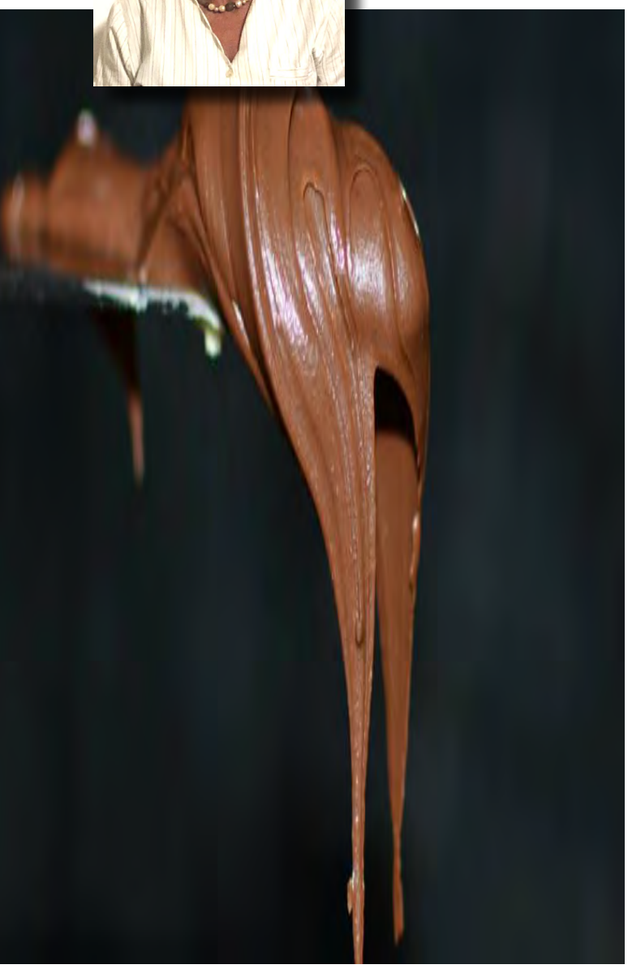
Possiamo, quindi, concludere guardando anche ad un altro aspetto, quello dello sfruttamento della lingua italiana per mistificare la provenienza di un bene, valga fra tutti l'imitazione terminologica di Parmigiano in Parmesan, proprio per ingannare i compratori su di un prodotto che si vuol far passare per italiano e italiano non è.

Possiamo concludere che vi è sempre più una contaminazione linguistica che certamente i moderni social tendono sempre più ad amplificare.

LA CUCINA ITALIANA SINONIMO DI ECCELLENZA E GENUINITA'

LA CUCINA LINGUAGGIO UNIVERSALE

di Renata Viola



La cucina è quel luogo magnifico che accomuna tutti gli uomini di qualsiasi nazione, etnia e religione, ma non è solo mezzo di sopravvivenza, è un linguaggio universale nel tempo e nello spazio.

La cucina italiana, sinonimo di eccellenza e genuinità, è una delle più apprezzate nel mondo, soprattutto in prossimità delle festività natalizie. Senza dubbio quando si avvicina il Natale pensiamo al Panettone, Pandoro, Torrone, Panpepato, senza parlare dell'infinità di dolci regionali caratteristici.

Nello stesso tempo la cucina italiana è quella più imitata e questo non è sempre positivo. Negli Stati Uniti, paese caratterizzato da una intensa immigrazione dall'Italia, le usanze culinarie rappresentavano un collegamento nostalgico con la terra di origine, ma in seguito, con l'espansione delle attività commerciali legate al settore della ristorazione, si sono proposti "piatti italiani" che di italiano avevano ben poco, come la parmigiana di pollo, la pizza hawaiana all'ananas solo per citare qualche esempio.

Inoltre la produzione di falsi per la mozzarella e soprattutto per il Parmigiano (parmesano in Uruguai, raggianito in Argentina, parmesao in Brasile e il più noto parmesan negli USA, diffuso dagli Stati Uniti all'Australia, dal Sud Africa alla Russia) ha superato quella dei prodotti originali.

L'Associazione degli imprenditori statunitensi esulta per i dazi voluti dal Presidente Trump e chiede di aprire il mercato dell'Unione Europea ai formaggi prodotti negli USA, invocando un presunto "abuso" europeo delle indicazioni geografiche tipiche che impedirebbero alle imprese di utilizzare nomi propri di alcuni formaggi. Lo stesso discorso vale per alcuni dei prodotti più iconici del vecchio continente come il Whisky scozzese e lo Yoghurt greco. E' una industria del "tarocco" che i dazi proposti da Trump rischiano di rendere sempre più fiorente.

Ma l'eccellenza italiana, conosciuta e amata in tutto il mondo, che non teme contraffazioni, è la crema spalmabile alla nocciola più diffusa sul pianeta, tanto è vero che l'OCSE l'ha definita "un prodotto esemplare nella economia della globalizzazione". Se ne vende un vasetto ogni 2,5 secondi.

Nacque dopo la seconda guerra mondiale, quando il prezzo del cacao salito alle stelle costrinse il pasticcere Pietro Ferrero ad aggiungere alla crema al cioccolato le nocciole, molto diffuse nelle Langhe. Da qui il nome Nut (nocciola) + il famoso suffisso che rendeva la parola più orecchiabile. La sua diffusione ha portato alla celebrazione del cinquantenario del brand con la emissione di un francobollo dedicato. Il 5 febbraio si celebra un girono dedicato proprio a questa crema spalmabile: lo inventò nel 2007 la blogger americana Sara Rosso; è anche previsto un albergo che si chiamerà "Hotella …ella"(non serve che mettiamo il nome per intero, avete capito tutti di cosa stiamo parlando vero?) nella Napa Valley in California, la cui inaugurazione è prevista nei primi mesi del 2020; a questo ambizioso progetto, curato dalla Ferrero, segue l'apertura dei Caffè ad essa dedicati a New York e Chicago.

Al contrario, le prime specialità culinarie che si sono diffuse in Europa sono quelle legate al famoso Fast Food americano, basato sull'idea di un pasto veloce con panini, patatine fritte e bibite gassate, al punto che la loro diffusione mondiale e il relativo prezzo hanno determinato l'indice del costo della vita nei vari Paesi.

Oggi il linguaggio universale della cucina ha portato ad una contaminazione diffusa delle specialità culinarie provenienti da tutto il mondo, per fare qualche esempio lo "Zighinì" dalla Eritrea e dall'Etiopia, piatto unico particolarmente piccante adagiato su crespelle acidule chiamate Enjera; il "Cous Cous", alimento tradizionale di tutto il nord Africa al punto che lo si potrebbe definire, "piatto nazionale dei Berberi"; oltre che nel Magreb è molto diffuso nell'Africa occidentale, in Francia (nel 2014 è stato considerato come il terzo piatto preferito), in Giordania, Libano e territori Palestinesi dove viene chiamato "Maftoul" e in Brasile "Cuscuz". Il "Kebab", piatto a base di carne tipico della cucina turca la cui origine, carne arrostita, è legata alla poca disponibilità di combustibile che rendeva difficoltosa la cottura di cibi di grandi dimensione. Il "Sushi" piatto tipico della cucina giapponese a base di riso insieme ad altri ingredienti come pesce crudo, alghe e verdure. La parola Sushi in giapponese significa aspro e si riferisce ad una vasta gamma di specialità a base di riso, anche se al di fuori del Giappone viene inteso solo come pesce crudo. La cucina cinese, con i suoi involtini al vapore e primavera, il riso alla cantonese, il pollo alle mandorle e tanto altro.

Questa diffusa contaminazione culinaria fino a non molto tempo fa estranea alle nostre tavole ci avvicina alla comprensione di culture lontane e diverse.

L'Associazione degli imprenditori statunitensi esulta per i dazi voluti dal Presidente Trump.

Sport, Stile di Vita e...
Onlus Butterfly - In-Formazione Rivista n 15 Anno III 2019

Cosa mangiare prima e dopo il Natale

di Ilaria Pugliesi

Un'alimentazione equilibrata va chiaramente seguita tutto l'anno, ma in vista di cenoni e pranzi in famiglia, tra amici o colleghi, è preferibile seguire una dieta più leggera con potere detox nei giorni precedenti e successivi alle abbuffate natalizie. Per prima cosa andranno ridotte le calorie totali per compensare gli eccessi che seguiranno, soprattutto a scapito dei carboidrati, preferendo sempre quelli complessi e integrali. Tra le proteine saranno da preferire quelle del pesce magro, che sazia con minore apporto calorico ed inoltre apporta buone dosi di grassi essenziali importantissimi anche per la loro azione antinfiammatoria. Le verdure dovranno occupare la maggior parte del piatto: a pranzo saranno da preferiere delle belle insalatone con, ad esempio, il radicchio rosso ricco di antiossidanti, il finocchio dagli effetti depurativi ed il cavolfiore bianco grattugiato a crudo. A cena al contrario si darà più spazio a verdure cotte al vapore condite con limone, poco olio ed aceto balsamico oppure delle vellutate o minestroni di verdure. Chiaramente verranno banditi tutti gli zuccheri semplici come ad esempio biscotti, dolci, bevande zuccherate ed alcool: visto che ce ne saranno già in abbondanza nei giorni di festa. Di fondamentale importanza in ogni dieta detox che si rispetti, sarà un sostanzioso apporto di liquidi: acqua, the verde, infusi o tisane senza zuccheri che aiutino a depurare l'organismo. Si potrà, inoltre, approfittare del maggior tempo libero durante le vacanze per fare più movimento: lunghe camminate o sport sulla neve che aiutino a smaltire le calorie assunte in eccesso! Come per ogni regime alimentare corretto il pasto più importante della giornata sarà sempre rappresentato dalla colazione: rinunciare ad una colazione sana ed equilibrata comporta il prolungamento del digiuno notturno e un senso di fame incontrollabile al pasto successivo. Una buona idea può essere quella di introdurre proteine a colazione: può essere utile per tenere sotto controllo il peso in quanto non si stimola eccessivamente la produzione dell'ormone insulina, che è responsabile dell'accumulo di tessuto adiposo. Allo stesso tempo, si mantengono costanti i livelli di zuccheri nel sangue, garantendo una sazietà maggiore e prolungata. Un esempio di meno da portare avanti nei giorni che precedono e che seguono il natale potrebbe essere il seguente:

Il menù

Il menu ideale non può prescindere da una buona azione, che dovremmo mettere in atto al risveglio. Si tratta di bere un bicchiere d'acqua a temperatura ambiente, con un po' di succo di limone, che ha importanti proprietà depurative.

A colazione possiamo bere una tazza di tè verde e mangiare dello yogurt scremato con 3/4 cucchiai di cereali integrali. A tutto ciò possiamo aggiungere una kiwi ed una noce. Questa colazione, comunque a basso indice glicemico, potrà essere alternata ad una colazione salata, costituita da una fetta di pane di kamut condito con un filo d'olio e qualche pomodorino con l'aggiunta di un bicchiere di latte di mandorle.

A pranzo per 3 giorni alla settimana possiamo consumare un'insalata mista, da arricchire con uova sode o del pesce grasso (salmone o tonno al naturale,etc.) e una porzione di pasta integrale, riso integrale o di legumi. Per il resto della settimana proteine, magari preferendo il pesce azzurro accompagnato da insalata o verdure cotte con una piccola fettina di pane integrale o di segale.

A cena per 5 volte a settimana possiamo mangiare verdure cotte al vapore o grigliate con un filo d'olio a crudo ed aceto balsamico, insieme alle proteine fornite dalla carne bianca, come quella di pollo, di tacchino o di coniglio da alternare una volta a settimana ad un formaggio magro. A conclusione del pasto una coppetta di mirtilli, avogdo oppure ananas. Per le restanti 2 volte a settimana saranno da preferire vellutate e qualche fetta d'ananas.

Per quanto riguarda gli spuntini,

a metà mattina possiamo mangiare fette d'ananas o mirtilli uno yogurt scremato oppure bere del succo di arance. Al pomeriggio si potrà bere un tè o una tisana, mangiare dell'ananas, uno yogurt scremato o frutta secca.

Il tutto condito con lunghe passeggiate all'aperto!!!

Greetings from the 89th Annual Meeting of the American Thyroid Association in Chicago, USA

di Arianna Di Paolo

Anche quest'anno siamo orgogliosi di poter dire che non abbiamo mancato l'ormai consueto appuntamento con il Congresso Annuale dell'American Thyroid Association. La location scelta dagli organizzatori per ospitare l'89esimo Meeting è stata l'affasciante città di Chicago. Tra le molteplici sessioni di elevato livello professionale a cui abbiamo partecipato, abbiamo anche avuto modo di confrontarci sulle novità in campo tiroideo e scambiare opinioni con i professionisti mondiali nel campo della tiroide, in un continuo crescere di esperienza. Anche quest'anno siamo stati selezionati per presentare un nostro poster in cui abbiamo riportato i dati derivanti dal progetto di prevenzione della patologia tiroidea nei giovani, portato avanti in diverse scuole italiane. È motivo di grande soddisfazione per noi poter condividere con voi questo ulteriore successo della nostra onlus, che costituisce un grande stimolo a continuare entusiasti il nostro percorso, magari diretti verso la lontana Cina che a Settembre 2020 ospiterà il prossimo Congresso Internazionale della Tiroide!

Laboratorio nelle malattie tiroidee

di Fabrizio Papa

Il 19 ottobre 2019, presso l'Hotel The Nicolaus di Bari si è tenuto Il convegno "Il Laboratorio nelle Malattie Tiroidee" che ha avuto l'obiettivo di presentare le migliori evidenze che consentono di prendere in carico, curare ed aiutare il paziente affetto da tireopatia. La patologia tiroidea riveste un ruolo sempre più importante sia per il progressivo incremento dell'incidenza in tutte le fasce di età, sia per la correlazione con altre patologie di altri organi od apparati. Si stima che oltre sei milioni di italiani presentino una patologia tiroidea e per tale motivo si rivolgono all'endocrinologo al fine di avere assistenza e cure per situazioni sia in fase conclamata, sia in forma subdola. Durante il corso, i relatori hanno presentato in modo esaustivo, interattivo ed articolato le modalità di riconoscimento da parte del clinico dei fattori di rischio e dei sintomi che, seppur con esordio diversificato, consentono di prevenirne l'evoluzione in forme e malattie più gravi ed al tempo stesso di adottare le terapie più opportune ed i trattamenti meno invasivi. Ampio spazio è stato riservato al ruolo del Laboratorio nell'iter diagnostico terapeutico: si è discusso delle caratteristiche peculiari dei test utilizzati, ribadendo la necessità di tenere un corretto approccio nella selezione dei dosaggi più appropriati sia in fase diagnostica che di monitoraggio del paziente. Si è inoltre evidenziato come l'adozione di idonei stili di vita e corrette abitudini alimentari costituisca un importante contributo al miglioramento della qualità di vita dei pazienti. La discussione finale è risultata vivace ed interattiva grazie al contributo dei professionisti in un ambito multidisciplinare e multiprofessionale.

Linee Guida e Pratica Clinica

di Cristna De Santis

La medicina è una scienza in continua evoluzione e anche grazie ad eventi come quello tenutosi a Roma nel primo weekend di ottobre, il medico sarà in grado di essere costantemente aggiornato e potersi costruttivamente confrontare con i maggiori esponenti del mondo della tiroide.
E' stato possibile analizzare la patologia tiroidea a 360 gradi, dalla clinica al trattamento di ogni patologia, passando per tutte le nuove metodiche diagnostiche, affrontando le patologie più peculiari della vita di un individuo, l'età pediatrica e il periodo della gravidanza.
Lo specialista ha a cuore i suoi pazienti, sempre!

Le Avventure presenti

Torna il mercatino natalizio della Onlus Butterfly!

La Nostra salute passa dalla tiroide

E' scientificamente riconosciuto il costante e progressivo incremento della incidenza delle patologie tiroidee in tutte le fasce di età e di sesso.

L'individuazione delle tireopatie talvolta risulta di non facile riconoscimento poiché le manifestazioni sintomatologiche sono diversificate e non sempre omologabili, pertanto riteniamo di fondamentale importanza la prevenzione, diagnosi e cura di tali patologie.

L'associazione Butterfly Onlus, che opera in campo nazionale e internazionale, si occupa in ambito clinico-scientifico della Prevenzione, Diagnosi e Cura delle malattie tiroidee inquadrandole da un punto di vista inter/multidisciplinare senza trascurare le associazioni patologiche e le comorbidità per la tutela della salute.

Se vuoi contattarci

Tel 06/85358874 www.onlusbutterfly.org

di Arianna Di Paolo

Il sogno di un lavoro meglio retribuito o di una posizione più in linea con le proprie competenze sono le molle scatenanti che spingono molti giovani professionisti italiani a partire alla volta di terre straniere.

Certamente la generazione degli attuali "giovani lavoratori" è figlia delle politiche di mobilità dell'Unione Europea, che rendono oramai quasi fisiologico per gli italiani che si affacciano al mondo post-universitario il trasferimento all'estero per un periodo più o meno lungo di lavoro o di studio di terzo livello. Non fa molta eccezione il trasferimento in paesi extra-europei che rappresentano, soprattutto in alcuni ambiti professionali quali quello tecnologico, la possibilità di entrare a contatto con l'avanguardia mondiale del settore.

Chiedendo ad un trentenne di oggi di fare un elenco delle posizioni lavorative occupate dai propri coetanei, è difficile trovare qualcuno che non abbia un amico/a trasferitosi all'estero per motivi di lavoro.

Il tipo di italianità che esportiamo in questo mercato del lavoro così fortemente dinamico e basato sulla mobilità è quella di profili altamente specializzati, frutto di un sistema formativo che, evidentemente, è in grado di produrre ottimi nuovi professionisti.

Se si dovesse fare una classifica delle figure professionali che più fanno gola al mercato lavorativo straniero, il podio sarebbe occupato certamente dagli ingegneri, cui spetterebbe la medaglia d'oro.

La qualità dei corsi di laurea in ingegneria italiani è riconosciuta in tutto il mondo e, tra le figure super-specializzate, la più richiesta è quella dell'ingegnere esperto nel settore estrattivo. Particolarmente ingente è la richiesta di queste figure negli Emirati Arabi e negli USA. Anche gli ingegneri di processo e i project manager, fondamentali per l'ottimizzazione dei processi produttivi, sono particolarmente richiesti, soprattutto in Asia e Oceania.

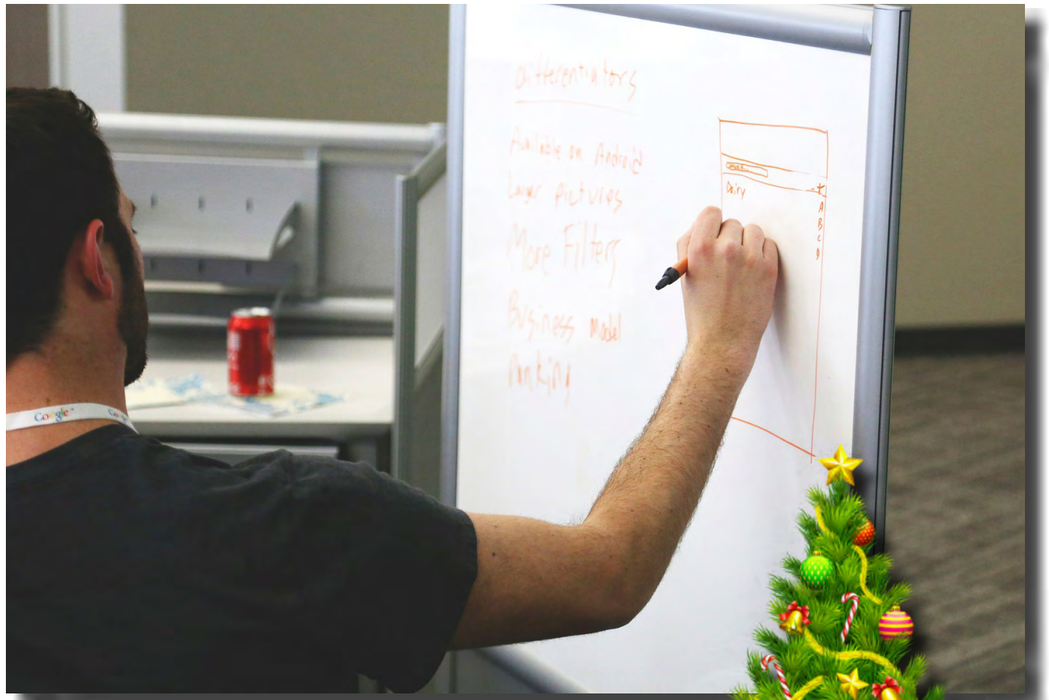
Medaglia d'argento andrebbe, a seguire, alle figure legate al marketing, in particolare al market analyst, le cui competenze sono indirizzate alla ricerca delle strategie più idonee a migliorare il posizionamento di un dato prodotto sul mercato. Anche la gestione e il supporto alla clientela nelle fasi pre e post vendita è fonte di grande attenzione da parte delle aziende, con conseguente ricerca di figure specifiche come i technical sales.

Medaglia di bronzo va, infine, agli esperti di contrattualistica e di amministrazione in genere, in particolare a coloro che si occupano di buste paga, molto richiesti soprattutto in Gran Bretagna.

A seguire, anche se fuori da podio ma comunque

meritevoli di grande attenzione da parte delle aziende estere, abbiamo gli esperti in risorse umane e gli assistenti di direzione.

Quali che siano i peculiari campi di formazione, a tutti coloro che decidono di fare la valigia e trasferirsi all'estero in cerca di una carriera migliore, le qualità personali universalmente richieste sono la capacità di problem solving e di negoziazione, la capacità decisionale e il carisma, associati ad una forte intelligenza emotiva, il pensiero critico, la proattività e, dote di cui noi italiani possiamo dare lezione al mondo intero, il lateral thinking, cioè la "creatività strutturata", che in Italia definiremmo come la capacità di trovare strategie "alternative"…per dirla con Marcello D'Orta: "Io speriamo che me la cavo!"



Cenni sulla rappresentanza politica degli italiani all'estero

di Mario Rosati

L'esigenza di dare un diritto di rappresentatività agli italiani residenti all'estero è stata avvertita nei primi anni del secolo scorso in occasione dell'incremento del fenomeno migratorio italiano.
Nel corso degli anni precedenti al ventennio fascista e nel corso dello stesso sono state approntate molteplici proposte di legge.
Caduto il fascismo, la questione fu trattata anche in sede di assemblea costituente, ma solo con la legge n. 459 del 27 dicembre 2001, meglio nota come Legge Tremaglia, è stata data voce politica agli italiani non residenti in Italia col riconoscimento del diritto di voto.
A tal fine è stata istituita, modificando l'art. 56 e 57 della Costituzione, la c.d. "circoscrizione estero" alla quale è demandata l'elezione di dodici deputati e sei senatori assegnati alle cinque macro aree, denominate ripartizioni.
Le ripartizioni sono state così concepite:
Europa: esprime cinque deputati e due senatori ed ha ambito territoriale che si estende anche ai territori asiatici della Federazione russa, alla Turchia e a tutti gli altri territori ex colonie di Stati europei (ad es: Guyana Francese, Polinesia, Caraibi, etc);
America Meridionale: esprime quattro deputati e due senatori;
America Settentrionale e Centrale: esprime due deputati e un senatore;
Africa, Asia, Oceania e Antartide: esprime un deputato e un senatore.
Una delle criticità dell'attuale sistema è quello della non proporzionalità della rappresentanza parlamentare degli italiani all'estero rispetto a quelli residenti: 18 parlamentari rispetto ad un totale di 945, ovvero circa il 2% del totale dei seggi.
Per contro, la consistenza degli italiani all'estero è ben superiore.
Altra questione che ha indebolito, almeno in linea di principio, la rappresentatività parlamentare degli italiani all'estero è la possibilità per questi ultimi di eleggere, grazie al c.d. emendamento Lupi, anche i cittadini italiani residenti in Italia.
Infine, le modalità di espressione del voto, per posta, hanno originato casi anche eclatanti di brogli e manipolazioni che hanno di fatto ulteriormente indebolito la rappresentatività in argomento. Proprio il voto per corrispondenza, oltre a determinare alcune "distorsioni", ha indotto a dubitare della sua legittimità costituzionale poiché non garantirebbe la personalità, l'uguaglianza e la segretezza del voto.
Tale avviso è stato condiviso, seppur incidentalmente, dalla Corte Costituzionale, che, con recente ordinanza 27 marzo 2018 n. 63, ha avuto modo di evidenziare oggettive criticità del meccanismo elettorale vigente attualmente .
Un ulteriore vulnus alla rappresentatività politica degli italiani all'estero può essere fondatamente rinvenuto nella riforma per la riduzione del numero dei parlamentari.
Il disegno di legge prevede che i parlamentari eletti all'estero passerebbero da 18 a 12, 8 alla Camera e 4 al Senato.
Un taglio molto significativo e, secondo taluni, ingiustificato, atteso che il tasso di emigrazione degli italiani è in costante aumento negli ultimi anni.
Conclusivamente può dirsi che il cammino degli italiani all'estero è aspro anche per quanto l'emigrare. E la proporzione, almeno in questo caso, non è una virtù.

Breviario
Onlus Butterfly - In-Formazione Rivista n 15 Anno III 2019

"L'ipotiroidismo e l'obesità non vanno sempre di pari passo.."

GRASSO (FORSE) È BELLO, MA NON FA BENE.... NEANCHE ALLA TIROIDE

di Paola Grilli

Al di là dell'idea di bellezza che ognuno può avere, meglio essere sani.

L'obesità è ormai considerata l'epidemia non infettiva di più vaste proporzioni del terzo millennio, per cui è giustificato il suo inserimento tra i primi problemi di salute pubblica.

Come per molte altre condizioni mediche, l'obesità è il risultato di un'interazione tra fattori genetici e ambientali ed è una caratteristica peculiare in diverse sindromi (tra le più ricorrenti: Prader-Willy, Bardet-Biedl, Cohen…) Ma chi è obeso è necessariamente ipotiroideo?

L'ipotiroidismo e l'obesità non vanno sempre di pari passo.

Alcuni studi (Chiovato) hanno dimostrato che l'ipotiroidismo lieve degli obesi è una conseg-

uenza e non la causa dell'obesità. "È l'eccesso di peso ad alterare i sistemi di regolazione della tiroide e non viceversa: dimagrendo, infatti, il profilo tiroideo torna normale e ciò non accadrebbe se l'obesità fosse provocata da scompensi della ghiandola, quindi un'alterazione dello stato tiroideo potrebbe essere una conseguenza dell'obesità".

"Ciò non toglie – prosegue Chiovato – che esistano obesi realmente ipotiroidei. La regolazione del peso corporeo dipende da un ampio numero di fattori: dall'assorbimento dei nutrienti, all'appetito, dalla qualità dell'alimentazione, all'attività fisica".

Imputare l'aumento ponderale soltanto alla tiroide o al metabolismo, pertanto, non è corretto.

Ma è altrettanto vero che correggendo l'una si può migliorare l'altro.

Proprio per tale ragione le terapie farmacologiche dell'obesità più in uso non sono sempre così efficaci come si vorrebbe.

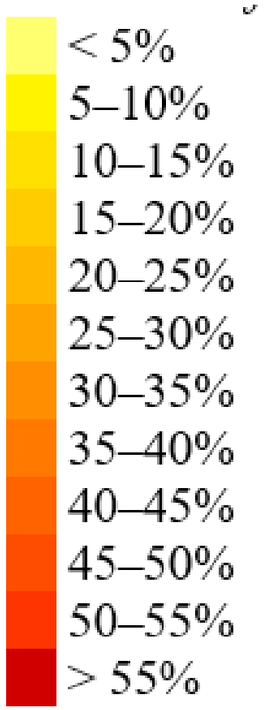
In altre parole, non esiste un "bottone" da premere per mantenere, o ritrovare, il peso forma.

Ma se la questione dell'obesità o semplicemente della tendenza all'incremento ponderale è un fatto non di rado complesso, è altrettanto vero che è troppo facile rifugiarsi nello slogan hollywodiano "Grasso è bello".

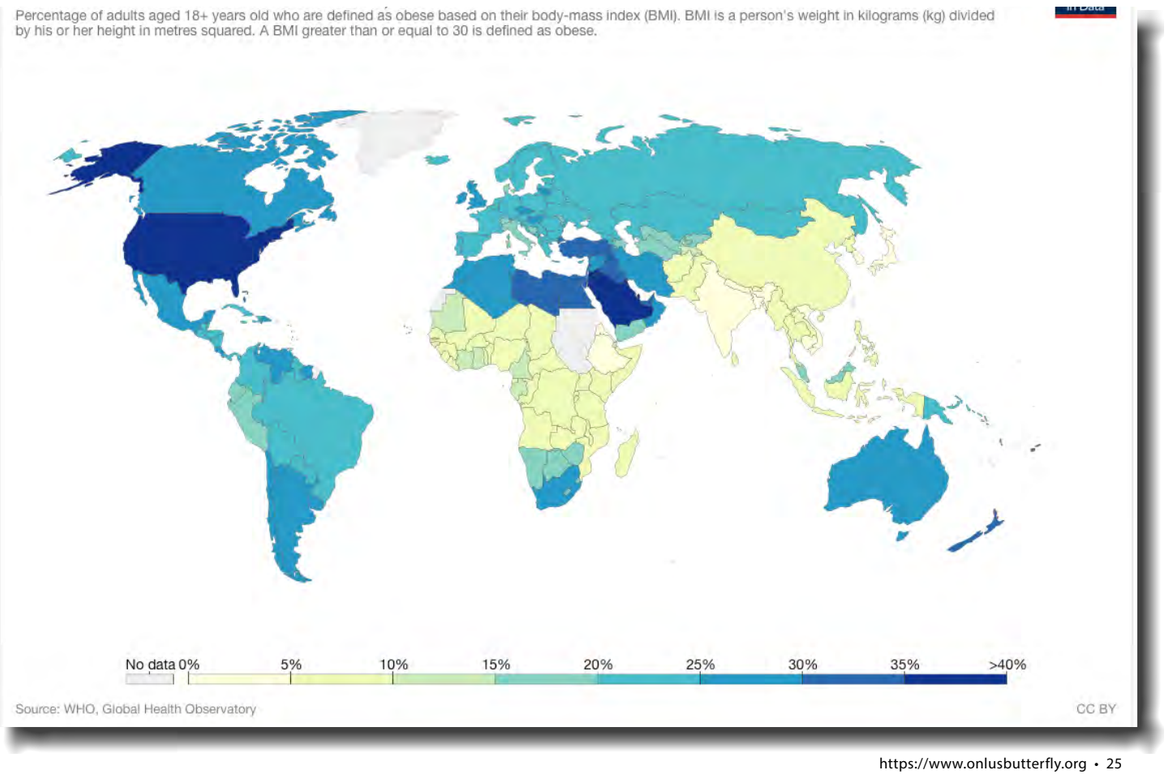
Le curve, anche quelle ampie, per alcuni hanno un fascino irresistibile. Ma, per amor di verità, è più corretto dire "grasso è bello, ma non propriamente sano".
Inutile dire dei riflessi diretti (diabete, cardiopatie, neoplasie addominali) e indiretti (discopatie, disturbi alle articolazioni degli arti inferiori) che conseguono all'incremento ponderale in misura direttamente proporzionale.

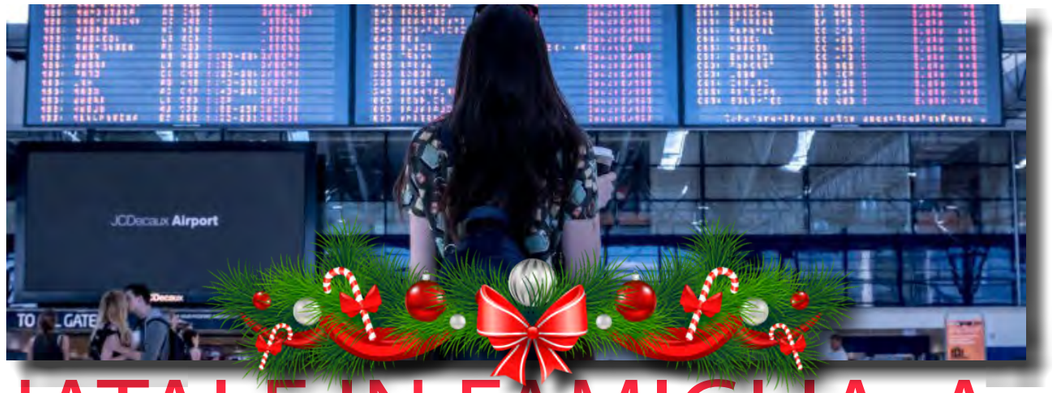
Al di là dell'idea di bellezza che ognuno può avere, meglio essere sani (l'obesità è una malattia) ed è meglio prevenire l'aumento ponderale.

A tal fine, è buona regola controllare anche la propria tiroide.



Prevalenza dell'obesità maschile (sopra) e femminile (sotto) nel mondo (fonte: International Association for the Study of Obesity, IASO





NATALE IN FAMIGLIA..A CHE PREZZO?

Un rientro a casa, anche se di pochi giorni, vale qualsiasi (piccolo) sacrificio!

di Carla Signori

Immaginiamo di vivere all'estero, di avere lasciato il nostro bel Paese per i motivi più diversi: necessità, lavoro, carriera, desiderio di altre esperienze. Immaginiamo anche, cosa che facilmente potrebbe accadere, che un forte desiderio di ritornare ci assalga ogni tanto: Natale in famiglia, vacanze estive nei nostri bei mari, sulle nostre fantastiche montagne o semplice nostalgia dei sapori e degli odori di casa.

Probabilmente alcuni, anzi speriamo molti, non avranno problemi nell'organizzazione del viaggio, ma la maggior parte, soprattutto una larga fascia di giovani e giovanissimi, dovrà farsi un po' di conti in tasca. Cerchiamo di capire come poter risparmiare un po'. Spesso le compagnie aeree offrono soluzioni vantaggiose e sconti e chi ha tempo e dimestichezza con il computer facilmente può scovare voli in orari magari un po' scomodi, ma sicuramente a prezzi accessibili; acquistare poi i biglietti aerei molto tempo prima darà ancora più vantaggi. Esistono molte compagnie aeree low cost che, a prezzi veramente convenienti, collegano quasi tutta l'Europa e il resto del mondo all'Italia; spesso, però, questi voli non sono diretti, ma organizzati con uno o più scali e quindi più lunghi. Torna utile considerare di viaggiare tra il martedì e il giovedì ed è sempre, comunque, importante, non cadere preda di desideri di acquisto di dispendiosi servizi accessori, del tipo "aggiungi imbarco prioritario" e di non superare il peso del bagaglio consentito. Anche la formula last minute offre grandi possibilità di risparmio, in questo caso è indispensabile un esasperato controllo del PC per non perdere le occasioni di acquisto di biglietti offerti, all'ultimo minuto, a prezzi stracciati.

Un altro modo per risparmiare? Organizzare il viaggio in automobile, ove sia possibile; quattro o cinque amici possono dividere le spese, le ore di guida, divertirsi, rinsaldare l'amicizia e vivere un'esperienza che potrebbe diventare, un domani, un bellissimo ricordo. E che dire degli spostamenti con i pullman, pratici, veloci ed economici e poi che spettacolo vedere le auto dall'alto dei sedili e percepire, mentre ci addormentiamo, il grande mostro sfrecciare dolcemente sull' autostrada.

Un rientro a casa, anche se di pochi giorni, vale qualsiasi (piccolo) sacrificio!

1. Living Dinosaurs

Dal 9 ottobre al 6 gennaio 2020
Roma, Ex-caserme Guido Reni – Videocittà – Sala 11 – 12

Un viaggio nel tempo alla scoperta dei giganti della terra. La mostra, apparente mente un bioparco, permette una passeggiata indimenticabile tra i diversi habitat di ogni dinosauro, per provare un'esperienza emozionante, a tu per tu con questi incredibili animali scomparsi, come se fossero conservati e protetti in un parco biologico.

2. Canova. Eterna bellezza

09/10/2019 – 15/03/2020
Museo di Roma- Palazzo Braschi

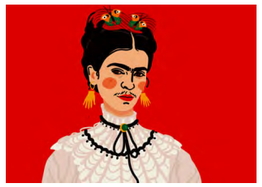
Oltre 170 opere di Canova ed altri artisti coevi nell'esposizione divisa in 13 sezioni atte a rievocare, in una calda atmosfera a lume di torcia, lo stesso ambiente in cui l'artista, a fine Settecento, mostrava le proprie opere agli ospiti, di notte, nell'atelier di via delle Colonnette.

3. Impressionisti segreti

Roma-PalazzoBonaparte Piazza Venezia,5.
Dal 6 ottobre all'8 marzo 2020

La mostra si compone di oltre 50 opere dei più grandi esponenti dell'impressionismo, come Renoir, Monet, Cézanne, etc. Opere provenienti da collezioni private raramente visibili.

4. Frida Kahlo "Il caos dentro"



Roma Via Tirso,16
12 ottobre 2019 – 29 marzo 2020

La mostra-evento è un'occasione unica per conoscere la storia di una delle pittrici più grandi di ogni tempo, una donna che ha sempre espresso il suo mondo, fatto di fantasie, ossessioni, ma soprattutto di una libertà agognata e ricercata come unico bene possibile. Lungo il percorso espositivo il visitatore potrà ammirare la pittura e gli "scatti di vita" di Diego Rivera e Frida Kahlo, realizzati dal celebre fotografo sudamericano Leo Matiz..

5. Il Villaggio di Natale del Solara Garden Center 2019

Solara Garden Center–Via di Macchia Saponara, 247
Dal 12/10/2019 al 6/01/2020

Un bosco fatto di abeti naturali e alberi artificiali innevati, paesaggi che richiamano la vita di campagna e all'aria aperta, la terra del ghiaccio; un tuffo nel passato con il vintage rivisitato in chiave moderna, paesaggi medievali, il fantastico mondo dei trenini ed infine i Presepi.

UN PENSIERO GRATO A...

A Corrado Trelanzi, per il contributo a sostenere l'aggiornamento in campo tiroideo;

Ad Anna Bravi, Maria Antonietta Caroprese, Silvia Francisci, Angela Maguolo, Lia Praticò, Renata Viola per la collaborazione nell'organizzazione del Mercatino di Natale;

A Fiorella Caputi (Ottica Caputi) e a Rosella Lepore (Boutique Girò) per aver offerto un loro personale contributo al Mercatino di Natale;

Ad Ilaria Cesarini e Loredana Ricci che hanno contribuito fattivamente alla logistica dell'evento prenatalizio;

Alla P&G e in particolar modo ad Angelica Calabresi per aver erogato dei gadgets per il Mercatino di Butterfly Onlus 2019;

A tutti coloro che a diverso titolo collaborano attivamente al cammino della "nostra" Onlus.

HANNO SCRITTO PER NOI

Cristina De Santis

Dott.ssa Cristina De Santis è stata inserita tra i Collaboratori dello staff per approfondire e a volte chiarire alcuni aspetti della medicina, si dimostra partecipe alle iniziative del gruppo specie a livello umanitario , infatti si offre spesso a collaborare come volontaria nelle multiple attività umanitarie della onlus.

Arianna Di Paolo

Medico chirurgo. Specializzanda in Medicina Nucleare presso l'Azienda Ospedaliera Sant'Andrea, Università Sapienza di Roma. Collabora con la ONLUS BUTTERFLY occupandosi in particolar modo delle relazioni internazionali e partecipando attivamente a progetti di volontariato in Italia e all'Estero. È Responsabile di Redazione di "Butterfly", Magazine Ufficiale della Onlus Butterfly.

Pietro Graziani

Già Dir. Generale del Ministero dei Beni Culturali, docente di Legislazione di tutela presso la Scuola di Specializzazione in Restauro dei monumenti e del Paesaggio – Università "La Sapienza" di Roma, responsabile dell'ambito Beni Culturali del Master in Architettura, Arte Sacra e Liturgia (Università Europea di Roma), componente del Comitato Scientifico del Centro Universitario Europeo dei Beni Culturali di Ravello (Salerno), organo di consulenza del Consiglio d'Europa.

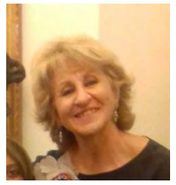
Paola Grilli

Medico da oltre 30 anni, è specializzata in Chirurgia Generale ed in Endocrinologia. Si interessa, in particolare, delle patologie tiroidee, sia benigne che maligne. Già membro di Ateneo dei Rapporti Internazionali della Sapienza-Università di Roma. Già Professore della "Sapienza-Università di Roma", ha insegnato per numerosi anni l'endocrinochirurgia e la Metodologia medico scientifica sia a studenti nel Corso di Laurea Magistrale sia a specializzandi di Chirurgia Generale, di Chirurgia Vascolare e Addominale ed Endoscopia Digestiva. Già Direttore del Corso di Alta Formazione in Diagnosi e Cura delle Patologie Tiroidee. Si dedica prevalentemente alla prevenzione e cura della patologia tiroidea e delle malattie correlate. È Presidente della ONLUS BUTTERFLY, che nasce grazie alla sua esperienza e al suo costante impegno nel sociale.

Fabrizio Papa

Dirigente Medico dell'U.O.C di Patologia Clinica dell' Ospedale "San Giovanni Calibita" Fatebenefratelli, Isola Tiberina di Roma. Specialista in Patologia Clinica e in Malattie dell'Apparato Respiratorio. Responsabile del Sistema di Gestione della Qualità del Laboratorio. Membro della Società Scientifica di Medicina di Laboratorio (SIPMeL), dove riveste l'incarico di vice-coordinatore del Gruppo di Studio di Ematologia.

HANNO SCRITTO PER NOI



Lia Praticò

Laureata in Giurisprudenza l'Università La Sapienza di Roma, ha lavorato presso il Servizio Legale di diversi Istituti di Credito in materia di Diritto Civile e Diritto Penale. Attualmente collabora come volontaria con la Chiesa Nazionale Argentina ed il Collegio Sacerdotale Argentino, offrendo, oltre all'esperienza maturata professionalmente, la propria collaborazione a vario titolo nell'ambito della organizzazione interna ed esterna di quest'ultimi.

Ilaria Pugliesi

Diploma di Laurea Istituto Superiore di Educazione Fisica-I.S.E.F.; Laurea in Scienze Motorie presso l'Università di Tor Vergata-Roma. Ha superato l'esame di I anno per la specializzazione in Osteopatia presso la Scuola di specializzazione in Osteopatia CERDO di Roma. Laurea Specialistica In Scienza Della Nutrizione Umana presso l'Università di Tor Vergata-Roma. Iscritta alla facoltà di Medicina E Chirurgia presso L'Università di Tor Vergata-Roma. Dal 2005 lavora come nutrizionista presso diverse strutture e cliniche private. Specializzata in esami di bioimpedenza, calorimetria indiretta ed indicatori dello stato nutrizionale.

Mario Rosati

Avvocato in Roma, abilitato al patrocinio dinanzi le giurisdizioni superiori, docente presso la Schola Palatina di Acquisgrana, autore di diverse pubblicazioni in diritto del lavoro e sui servizi pubblici locali. È il Vicepresidente della ONLUS BUTTERFLY con delega per il funzionamento degli organi associativi e la gestione economico-finanziaria.

Carla Signori

Laureata in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" e Specializzata in Medicina Nucleare presso l'Università di Roma "La Sapienza". Dottorato di Ricerca in Medicina Nucleare presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza". Diploma di Alta Formazione in "Prevenzione, Diagnosi e Cura della Patologia Tiroidea" nel novembre 2017.

Guido Vacca

Presidente AIM (Associazione Italiani nel Mondo).L'AIM ha lo scopo di coltivare, accrescere e rafforzare i legami fra l'Italia, i cittadini italiani e le varie comunità italiane nel mondo per la tutela i loro interessi e per la valorizzazione della cultura italiana nel mondo.

Renata Viola

Laureata nel 1974 in Scienze Biologiche presso l'università La Sapienza di Roma; ha conseguito tre abilitazioni per l'insegnamento nelle scuole medie superiori; è docente in un Liceo Pluricomprensivo (classico, scientifico e linguistico).

© Copyright
15 Novembre 2019 Redazione
"Le immagini e gli articoli pubblicati in questa rivista (sito) sono interdette al download, ai sensi della Legge 633/41 e successive modifiche, e ai sensi del Trattato Internazionale di Berna sul Diritto d'Autore. La menzione del nome dell'autore e' obbligatoria, ai sensi del DPR 19/79."

Utilizzo del materiale pubblicato: si autorizza l'uso di parte del contenuto di questa rivista (sito), previa richiesta di autorizzazione via e-mail, (onlusbutterfly@gmail.com) specificandone l'utilizzo. I documenti, le immagini, i filmati e qualsiasi altro archivio presente nella rivista (sito) in qualsivoglia formato non possono essere scaricati (download), pertanto nulla, neppure in parte, potrà essere copiato, modificato, distribuito o rivenduto per fini di lucro. Eventuali utilizzi in ambito commerciale potranno avvenire previa richiesta di autorizzazione da inoltrare via e-mail all'indirizzo sopra indicato. La pubblicazione su altri siti (ad eccezione di quelli a scopo commerciale per i quali si applica quanto indicato al precedente paragrafo) di detto materiale, anche solo in parte, è consentita esclusivamente se accompagnata dalla chiara citazione della fonte, con espresso inserimento del collegamento (link) all'indirizzo ufficiale del sito https://www.onlusbutterfly.org/informazione/

ONLUS BUTTERFLY IN-FORMAZIONE

ANNO III - DICEMBRE 2019

La Redazione augura i più sentiti auguri di un sereno Natale ed un Felice Anno nuovo

RIVISTA ONLINE SEMESTRALE. NUMERO 15 - ANNO 3 - RIVISTA REGISTRATA PRESSO IL TRIBUNALE DI ROMA. REG. N. 136/2015 DEL 24 LUGLIO 2015