

EXPORT IN LEGGERA FLESSIONE A OTTOBRE

ROMA - In leggero calo le esportazioni italiane ad ottobre (-0,4% rispetto a settembre, nei dati destagionalizzati), performance in linea con quella dei principali partner europei, ovvero Germania (con una flessione addirittura superiore, pari all'1,2%) e Francia (-0,2%), mentre il Regno Unito subisce una contrazione più significativa (-2,9%). È invece il dato trimestrale a mostrare segnali di più forte rallentamento: -3,0% nel periodo agosto-ottobre rispetto al trimestre precedente, spinto soprattutto dall'andamento negativo delle vendite nei Paesi Extra-UE (-5,8%). A livello di surplus commerciale, si riduce di sette miliardi l'avanzo complessivo al netto dei prodotti energetici e si attesta su un valore di 63,3 miliardi di euro, riduzione attribuibile soprattutto ai beni strumentali, il cui attivo si riduce in un anno di 3,6 miliardi. "Il deprezzamento dell'euro, che come dicono gli analisti dovrebbe proseguire nei prossimi mesi, potrebbe aiutare le nostre



performance sull'estero a recuperare posizioni, grazie anche allo sforzo promozionale che il Governo sta portando avanti in questa direzione", sottolinea Gian Domenico Auricchio, Presidente di Assocamerestero, commentando i dati Istat sul commercio estero diffusi oggi. "In quest'ottica, - aggiunge - auspichiamo che le Istituzioni

riconoscano e valorizzino il contributo che le 79 Camere italiane all'estero possono dare nel veicolare opportunità d'affari e favorire alleanze strategiche tra imprese italiane e straniere, integrando così l'azione di promozione nell'interesse del Made in Italy". Riguardo i mercati di riferimento, in forte contrazione gli acquisti sul versante latino-

americano (-19,4% ad ottobre), sulla sponda sud del Mediterraneo (-11,3%) e in Russia per effetto delle sanzioni (-20,6%). Per i settori, la meccanica, pur rappresentando circa il 19% dell'export italiano, vede rallentare la crescita delle esportazioni nel periodo gennaio-ottobre 2015 (+1,4% nel 2015 rispetto al +3,4% dello 2014) - (AISE)

INVESTIRE IN EGITTO - PRESENTAZIONE PRESSO L'ICE



ROMA\ aise\ - Il prossimo 11 dicembre, dalle 10.30, la Sede romana dell'Agenzia Ice ospiterà un Country Event Egitto

con focus sulle opportunità di investimento, cui parteciperà il Ministro egiziano degli Investimenti, Ashraf Salman. Il

Ministro Salman presenterà i principali mega-progetti in fase di avvio in Egitto, gli importanti vantaggi legati al recente raddoppio del Canale di Suez, la convenienza dell'Hub Egitto, grazie alla rete di accordi di libero scambio in essere tra l'Egitto e circa 28 paesi dell'Africa Orientale e Meridionale, nonché dei paesi arabi del Golfo e del Mediterraneo. Il Ministro sarà accompagnato da alti funzionari del Gafi (General Authority for Investments) che saranno utili e qualificati interlocutori per le imprese italiane interessate al

dinamico mercato del Nuovo Egitto e che provvederanno ad approfondire le informazioni relative ai mega-progetti. I più recenti dati di interscambio rilevati dall'Ice confermano che l'Italia, con 3,5 miliardi di Euro nei primi otto mesi del 2015, è un privilegiato partner commerciale dell'Egitto, il primo europeo ed il terzo in assoluto, dopo Cina e USA. Inoltre, la presenza consolidata e qualificata di aziende italiane sia di grandi che di medie dimensioni, conferma l'importanza di questo mercato per l'intero Sistema Italia. (aise)

A NEGRAR IL PRIMO ACCELERATORE CONTRO I TUMORI

NEGRAR (VR) - di E.Andreoli - Il futuro accelera. In occasione dell'ottantesimo compleanno dell'Ospedale Sacro Cuore Don Calabria di Negrar, in Provincia di Verona, ha avuto luogo, nello scorso mese di dicembre, il "varò" dell'ultimo modello di Acceleratore Lineare disponibile sul mercato globale per la lotta contro i tumori. Stiamo parlando di "TrueBeam". Provenienza: Silicon Valley, California (USA), l'area più avanzata al mondo sotto il profilo della high technology. Questa tecnologia garantisce una massima precisione nel "colpire" cellule impazzite ed organi malati attraverso un sistema che tratta ad alte dosi e in pochi secondi neoplasie altrimenti difficilmente affrontabili con i metodi tradizionali. Della rivoluzionaria apparecchiatura, l'unica presente in Veneto e tra le poche della Penisola, si avvale il reparto di Radioterapia Oncologica, al primo piano della nuova ala dell'Ospedale, diretto dal Dottor Filippo Alongi, coadiuvato da 3 medici, 3 fisici sanitari e 7 tecnici. Formatosi presso l'Istituto Europeo di Oncologia di Umberto Veronesi e coordinatore nazionale del gruppo under 40 dell'Associazione Italiana di Radioterapia Oncologica, il neo Direttore proviene dal "ward" di Radioterapia dell'Istituto Humanitas di Milano. Il dipartimento negrarese dispone di ben 3 stanze bunker dedicate alle nuove strumentazioni ad alta tecnologia per i trattamenti tumorali. Ivi stazionano 3 acceleratori

lineari con sistemi software di precisione in grado di erogare una dose ad alta intensità modulata (IMRT – Intensity-modulated Radiation Therapy /VMAT – Volumetric Modulated Arc Therapy – Terapia

logistico dell'assistito, sovente fuori sede o residente a lunga distanza. Il tumore alla prostata non operato può essere "attaccato" in sole 5 sedute, anziché nelle 35 della "tradizionale". Il tumore della mammella operato

Computerizzata, capace di impostare cicli radioterapici personalizzati in base alle prescrizioni mediche e alle caratteristiche di ognuno) o con immagini radiografiche (ExacTrac-Brain Lab). Alla inaugurazione erano presenti il Presidente dell'Ospedale Fratel Mario Bonora, il Superiore Generale dell'Opera Don Calabria Padre Miguel Tofful, il Direttore Amministrativo Dott. Mario Piccinini, il Direttore Sanitario Dott. Fabrizio Nicolis, l'Assessore Regionale alla Sanità, Luca Coletto, il Sindaco di Verona, Flavio Tosi, il Sindaco di Negrar, Giorgio Dal Negro e i Direttori delle ULSS 20, Maria Giuseppina Bonavina, e della ULSS 22, Alessandro Dall'Ora, oltre a medici ed operatori sanitari di altri reparti e al personale amministrativo. «Possiamo continuare l'opera voluta dal Fondatore» afferma il Presidente «(...) solo unendo continuo aggiornamento tecnologico e attenzione al malato dal punto di vista umano, etico e spirituale», con puntualizzazione di Padre Miguel «Ma non dimentichiamoci che al centro c'è la persona». In fondo, il commento dell'Assessore Coletto: «Interpreta in modo lungimirante e al passo coi tempi le linee dettate dalla sanità veneta, fornendo prestazioni che danno maggiore resa e aumentano la turnazione dei posti-letto in un'ottica ospedaliera integrata, dato che è una struttura equiparata al pubblico». La Nave della nuova Radioterapia Oncologica è stata varata ed inizia a solcare i mari dell'innovazione.



Volumetrica ad Arco) con metodo RapidArc ed Exac Trac/ Cone Beam per il controllo del posizionamento del paziente (IGRT – Image-Guided Radiation Therapy – Radioterapia guidata dalle Immagini). TrueBeam, come detto, modello di ultima generazione, consente di ridurre anche di un quinto le sedute necessarie per la cura di alcune patologie, in casi selezionati. I trattamenti vengono effettuati in una settimana o in pochi giorni, limitando drasticamente, rispetto alla radioterapia convenzionale, i problemi di carattere

scende a 15 frazioni giornaliere invece di 30. Il tumore del polmone non operabile in stadio iniziale in sole 3-4 sedute. Infine le metastasi cerebrali, epatiche, polmonari e linfonodali, quando in numero limitato, e se residuale e dopo il trattamento farmacologico sistemico, in una o poche frazioni giornaliere. Gli altri 2 acceleratori in dotazione al reparto sono i modelli Trilogy Varian. Oltre alle consuete cure conformate, permettono terapie a intensità modulata di dose (IMRT/VMAT), ut supra, sotto guida TC (Tomografia

LE RICETTE: GNOCCHI ALLA MODA VICENTINA

Ingredienti:

Gnocchi: 1 kg di patate di Rotzo, 250 gr di farina 0, 1 tuorlo, sale, noce moscata.
Salsa: uvetta sultanina, 200 g burro, 50 g zucchero semolato, 30 g cannella, 50 g Parmigiano Reggiano

Istruzioni:

Procedi alla preparazione dei singoli gnocchi, tagliando un pezzo di impasto, lo arrotoli sotto i palmi della mano sul piano infarinato formando un "bigolo". Con il coltello taglia gli gnocchi della grandezza desiderata, circa 2 centimetri l'ideale, e disponibili su un canovaccio infarinato.

Prepara il condimento alla vicentina. Le dosi dei singoli ingredienti sono molto soggettive, si possono regolare a proprio gradimento. Intanto metti in ammollo in acqua tiepida l'uvetta. In una tazza metti del parmigiano grattugiato e una stessa quantità di zucchero, un pizzico di sale e la cannella e mescola il tutto. Fai fondere il burro. Butta gli gnocchi in abbondante acqua bollente, pochi alla volta, in modo da non perdere il bollore dell'acqua. Quando gli gnocchi vengono a galla, aspetta qualche secondo, ed estraili con un mestolo forato, sgocciolali e mettili nei piatti. Distribuisci il composto di formaggio/zucchero/cannella, versa abbondante burro fuso e cospargi di uvetta. Volendo si possono fare saltare i gnocchi in padella con il burro e il composto. Poi, una volta impiattato, aggiungi le uvette e un'altra spolverata di cannella.

