



AVVISO

Ordine

1. Prevenzione Coronavirus
2. ENPAF: iniziative per emergenza da Coronavirus

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

3. Contro la COVID: gli anticorpi delle mucche
4. Se sentiamo dolore dopo l'allenamento è "colpa" dell'acido lattico?
5. I fermenti lattici: cosa sono e a cosa servono

Prevenzione e Salute

6. Verdure, cereali, legumi, ecco il CIBO del Buon Umore
7. Il bagnetto freddo abbassa la febbre nel bambino?

Proverbio di oggi.....

'O cane mòzzeca ò stracciato. Il cane morde lo straccione.

Contro la COVID: gli Anticorpi delle Mucche

Bovini geneticamente modificati per produrre anticorpi umani potrebbero fornire un'arma immunitaria efficace contro il SARS-CoV-2, il coronavirus della Covid.



A mettere in fuga il nuovo coronavirus SARS-CoV-2 potrebbe essere un muggito: non uno qualunque, ma quello di alcune **mucche geneticamente modificate** per produrre grandi quantità di anticorpi efficaci contro il patogeno della COVID-19. L'idea è di trasformare alcuni di questi animali in *grossi bioreattori* capaci di produrre una vasta gamma di difese immunitarie da utilizzare come cura o prevenzione delle infezioni.

PERCHÉ PROPRIO I BOVINI? L'approccio, in uso da una ventina d'anni, consiste nell'alterare il DNA di alcune vacche da latte in modo che certe loro cellule immunitarie ospitino le sequenze genetiche che permettono al corpo umano di creare anticorpi. Così, quando entrano in contatto con gli antigeni dei virus - in questo caso la proteina "spike" del coronavirus SARS-CoV-2 - i bovini producono grandi quantità di globuli bianchi umani: il sangue di questi bovini ospita due volte la quantità di anticorpi per ml rispetto a quello umano.

ATTACCO SU PIÙ FRONTI. Un altro vantaggio degli anticorpi così prodotti è nella varietà. Di recente hanno suscitato speranze [gli studi sugli anticorpi monoclonali](#), proteine sintetizzate in laboratorio e specializzate nel neutralizzare un unico, specifico antigene virale, che vengono clonate in grandi quantità a partire da uno stesso "stampo"; quelli "coltivati" nelle mucche sono invece *anticorpi policlonali*, una miscela di anticorpi geneticamente diversi capaci di riconoscere parti diverse del virus. Questo tipo di risposta è più potente e più simile a quella fornita naturalmente dal sistema immunitario, e potrebbe rimanere efficace anche in caso di mutazione del virus.

I PROSSIMI PASSI. Quando gli anticorpi prodotti sono stati confrontati con il plasma di persone guarite dalla COVID-19, anch'esso ricco di anticorpi policlonali, i primi sono risultati quattro volte più efficaci nell'evitare l'ingresso del virus nelle cellule. Nei prossimi 2 mesi potrebbero iniziare i trial clinici di queste proteine, che saranno testate sia nei pazienti con infezione attiva sia a scopo preventivo. (*Focus*)

PREVENZIONE E SALUTE

VERDURE, CEREALI, LEGUMI, ecco il CIBO del Buon Umore

Che cosa mangiare per contrastare perdita di lucidità e concentrazione. Stefano Erzegovesi, psichiatra e nutrizionista, guida alla scoperta del potere psicobiotico di alcuni alimenti

Può un piatto di pasta o una fetta di torta metterci di buon umore? La risposta è sì, perché il cibo ha il potere di cambiare anche il nostro umore e non solo per questioni di natura psicologica.

Il vero motivo è legato ai meccanismi dell'infiammazione che, oltre ad essere alla base di *infarto, cancro, diabete, obesità e malattie neurodegenerative*, è in stretta connessione anche con la nostra salute mentale.

A indicarci le regole di una dieta ottimale per un umore stabile e sereno che, senza sostituirsi alla medicina, possa essere un alleato nella cura dei disturbi ansioso-depressivi e dello stress, è **Stefano Erzegovesi**, psichiatra e nutrizionista, primario del Centro per i Disturbi Alimentari dell'Ospedale San Raffaele di Milano.



L'azione psicobiotica degli alimenti

Si stima che il 90% della **serotonina**, un ormone neurotrasmettitore associato al buonumore e coinvolto in disturbi depressivi, sia *prodotto nell'intestino*. Sistema nervoso enterico e centrale comunicano tramite nervo vago, sistema immunitario ed endocrino e si influenzano reciprocamente, a volte mandando in altalena il nostro umore.

Dunque, l'infiammazione è alla base della nostra salute mentale. "Il modo più naturale ed efficace di ridurre l'infiammazione sistemica - è un'alimentazione basata sul consumo di antiossidanti e fibre vegetali, che nutrono ed *equilibrano il microbiota* che comunica con il cervello e interviene in processi fondamentali dello stato mentale, svolgendo un ruolo attivo anche in caso di ansia, stress e depressione".

Ma esistono davvero alimenti che fanno la felicità? Nel libro di *Erzegovesi* ne sono elencati 13 tra cui *verdure, cereali integrali, legumi e cibi fermentati*; alimenti che hanno un **effetto psicobiotico**, termine che si riferisce all'effetto benefico di microrganismi viventi in pazienti sofferenti di malattie psichiatriche.

Più tempo in cucina

Tra gli alimenti ad effetto psicobiotico le fibre hanno un ruolo primario. Eppure, nel nostro immaginario sono collegate solo al fatto che aiutino ad andare in bagno tutti i giorni. In realtà, soprattutto le fibre solubili, fanno molto di più: "*Appena arrivano nell'intestino crasso* - le fibre vengono accolte da urla di gioia e canti di festa da parte dei *bifidobatteri, dei lattobacilli e di tutti i batteri intestinali amici del buonumore*. Possiamo dire che le fibre solubili siano il cibo preferito delle specie batteriche più amiche del nostro organismo, non solo per quanto riguarda *l'ansia, lo stress e l'umore*, ma anche riguardo l'integrità della parete intestinale, l'efficienza del sistema immunitario e la riduzione dei livelli di infiammazione".

Quanta fibra serve

Quali sono le quantità necessarie? Le linee-guida indicano un dosaggio per gli adulti di *12,6-16,7 g di fibre per ogni 1.000 kcal*, quindi in media **25 g di fibre al giorno**. "Ma per inondare di segnali felici la nostra mente - possiamo superare con generosità le dosi consigliate e spingerci tranquillamente su una dose di 40-50 g di fibra al giorno".

Da quale fibra cominciare per arricchire i nostri piatti? Il medico suggerisce *l'inulina*, la fibra solubile prebiotica per eccellenza e presente nei vegetali di famiglie molto diverse tra cui *carciofi, cicoria, barbabietole ma anche lenticchie e fagioli*. Certo preparare ogni giorno più pasti a base di verdure può essere impegnativo: *non possiamo prendere un bel cucchiaino di fibre solubili sciolte nell'acqua?* "Secondo i dati scientifici finora disponibili - la risposta è no: sicuramente non fanno male, ma l'effetto finale sul microbiota, quindi sul buonumore, sembra essere legato all'ampia diversità dei tipi di fibra e alla presenza, insieme alle fibre, di un cocktail di fitochimici e altri micronutrienti meravigliosamente complesso".

I cibi fermentati

Anche i cibi fermentati contengono naturalmente interi squadroni di batteri amici vivi. Oltre al **kefir**, tra le verdure fermentate, ci sono i **crauti**, che sono il prodotto della fermentazione spontanea del cavolo, e poi *zucchine, cetrioli, carote, finocchi, broccoli, cavolfiori e zenzero*.

Perché fanno bene al nostro umore? “Perché abbondano di lattobacilli, che arrivano intatti fino all’intestino e contribuiscono a rinforzare il microbiota”.

Cosa mangiare a colazione

Ma come comporre in concreto i pasti per migliorare l’umore? “A colazione - 40 ml di latte fermentato miscelato con un cucchiaino di semi di lino macinati al momento. Poi una tazza grande di tè o caffè, una porzione di cereali integrali, ad es. 1 fetta da 60 g di pane integrale, un cucchiaino di marmellata e infine 15 g di frutta a guscio come noci o mandorle e 60 g di frutti di bosco”.

Pranzo e cena a base di verdure

Per il pasto principale il consiglio è quello di iniziare sempre con due tipi di verdure a cui far seguire una porzione (60 g a crudo, 150 g a cotto, 1 fetta da 70 g se pane) di cereali integrali a scelta tra riso integrale, farro, orzo o miglio. “Sia a pranzo che a cena – suggerisco una porzione di legumi conditi con 15 ml di olio extravergine di oliva, un cucchiaino di spezie come la curcuma e il cumino o erbe aromatiche”. Si chiude con una porzione – 150 g al netto degli scarti – di frutta fresca secondo stagione:

- *Mele, Pere, Kiwi, Albicocche, Pesche, Melone, ma non Banane. (Salute, Repubblica)*

PREVENZIONE E SALUTE

SE SENTIAMO DOLORE DOPO L'ALLENAMENTO È “COLPA” DELL' ACIDO LATTICO?



Quando facciamo esercizio, specialmente dopo lunghi periodi di inattività, può capitare di sentire alcuni dolori muscolari nei giorni successivi.

Questo può avvenire anche se si fa uno sforzo particolarmente pronunciato, o se si fa un esercizio particolarmente intenso anche in momenti in cui si è fisicamente allenati.

Si sente dire spesso che la causa di questo dolore sia l’**acido lattico**, che comincia a circolare nel nostro organismo appena dopo la prestazione fisica.

L’acido lattico viene smaltito in fretta

L’**acido lattico** è una molecola che si trova nel nostro organismo e che, in carenza di ossigeno, viene prodotta dalle cellule per metabolizzare il glucosio. In condizioni normali, **aumenta dopo esercizio fisico intenso**, a causa dello sbilanciamento tra le necessità energetiche dei muscoli e l’apporto di ossigeno attraverso la circolazione del sangue.

L’acido lattico si accumula ed è “responsabile” dell’affaticamento della muscolatura. Tendenzialmente, però, **è rimosso nei minuti successivi all’attività fisica**, al massimo nel giro di qualche ora.

Se si sentono dolori muscolari nei giorni successivi all’esercizio, la causa non è certamente l’acido lattico, che come abbiamo visto, sarà smaltito molto prima. Piuttosto, il dolore avvertito è riconducibile a **microlesioni delle fibre muscolari (DOMS, Delayed Onset Muscle Soreness**, che potremmo tradurre con “*indolenzimento muscolare a insorgenza ritardata*”), che possono danneggiarsi per i più svariati motivi:

- *un movimento brusco, un allenamento privo del giusto riscaldamento o senza defaticamento, o banalmente lo sbalzo da profonda inattività a sforzi intensi, soprattutto nell’allungamento, che sviluppa tensione.*

Le microlesioni sono particolarmente comuni nelle persone poco allenate e tendono a diminuire con l’esercizio. Il **dolore** raggiunge il picco tra le **24/48 ore** successive all’**esercizio** e si risolve entro 96 ore. L’acido lattico è ampiamente scomparso. (Salute, Humanitas)

PREVENZIONE E SALUTE

II BAGNETTO FREDDO ABBASSA la FEBBRE nel BAMBINO?

Quando il bambino ha la febbre, spesso si preparano bagnetti freddi e spugnature degli arti inferiori con acqua tiepida per cercare di abbassare la temperatura corporea.

Il commento dello specialista

Innanzitutto è necessario conoscere la differenza tra *ipertermia e febbre*. L'**ipertermia** è una condizione patologica caratterizzata da un importante aumento della temperatura corporea a seguito di un'eccessiva esposizione al sole, all'elevata temperatura ambientale e all'umidità.

Tipicamente l'ipertermia si verifica in estate quando i bambini esposti alle condizioni climatiche sopra riportate giocano a lungo magari "dimenticandosi" di bere. In generale infatti l'ipertermia si associa anche a un quadro di disidratazione.

La **febbre** invece, pur essendo anch'essa caratterizzata da un aumento della temperatura corporea, **rappresenta una risposta centrale a una condizione di infiammazione spesso di origine virale o batterica**.

Nel caso dell'**ipertermia i mezzi fisici** (*bagnetto in acqua fredda, spugnature o borsa del ghiaccio*)

- *hanno un beneficio nell'abbassare l'aumento della temperatura corporea determinata dalla temperatura esterna.*

Nel **caso della febbre** invece

- *l'uso del bagnetto freddo può essere causa di eventi avversi favoriti dall'effetto vasocostrittore delle temperatura esterna che può favorire sia un aumento della temperatura regolata a livello centrale che un maggior dispendio energetico finanche a determinare ipoglicemia.*

Le spugnature tiepide sembrano invece essere poco tollerate in termini di confort dal bambino.

Pertanto la **Società Italiana di Pediatria** raccomanda l'uso degli stessi in caso di ipertermia ma, al contrario, sconsiglia l'uso di mezzi fisici in caso di febbre.

In caso di **febbre** è invece importante **spogliare il bambino** per favorire la dispersione del calore e **mantenere un adeguato stato di idratazione** proponendo al bambino l'assunzione di acqua e/o reintegratori salini senza forzarlo eccessivamente a mangiare qualora il bambino non lo gradisca.

Indipendentemente dalle cause di ipertermia o febbre è comunque importante

- **contattare il pediatra curante che a seconda del caso prescriverà la cura adeguata e fornirà i giusti consigli** per evitare, da genitori, di incappare in errori per condotte arbitrarie basate non su evidenze scientifiche ma su abitudini culturali o sul "sentito dire" non sempre appropriati al caso clinico.

(Salute, Humanitas)



SCIENZA E SALUTE**I FERMENTI LATTICI : COSA SONO e a COSA SERVONO**

*I fermenti lattici sono **microorganismi** che si trovano naturalmente **all'interno del nostro corpo** e si attivano in diverse situazioni che coinvolgono principalmente – ma non solo – l'intestino.*

Per es., in presenza di squilibri intestinali, oppure di effetti collaterali di alcuni medicinali come gli antibiotici, i fermenti lattici **possono contribuire a riequilibrare il microbioma intestinale** (termine che ha sostituito la vecchia dizione di flora batterica intestinale), eliminando o riducendo il gonfiore e riportando la nostra pancia a una situazione ottimale.



Ma cosa sono, precisamente, i fermenti lattici? Dove si trovano, a cosa servono?

Cosa sono i fermenti lattici?

I fermenti lattici sono **microorganismi viventi** coinvolti nella fermentazione del latte e in grado di metabolizzare il lattosio.

Anche se i batteri coinvolti in questo processo sono diversi, quelli in grado di compiere benefici per l'uomo sono pochi; i fermenti lattici migliori per la nostra salute sono i cosiddetti "**fermenti lattici probiotici**".

I fermenti lattici probiotici

I **probiotici** (dal greco "pro" – a favore di – e "bios" – vita) sono microorganismi vivi che assunti con l'alimentazione o somministrati in adeguata quantità possono conferire un beneficio alla salute dell'ospite. Si trovano in alcuni prodotti caseari, come lo **yogurt e formaggi cremosi**, ma anche in prodotti di origine vegetale come i **crauti**, il **miso**, il **tempeh** o il **tè kombucha**.

Se assunti in quantità adeguate, sono un valido aiuto nella gestione del colon irritabile, in quanto aiutano a **ridurre l'infiammazione dell'intestino** provocata da batteri nocivi.

Possiamo assumerli anche **sotto forma di integratori**: sarebbe meglio preferire quelli con dosaggi non inferiori a 1 miliardo per ceppo al giorno, dato che la percentuale dei batteri che riesce a sopravvivere agli acidi gastrici e ad arrivare all'intestino è meno del 40%.

Affinché i probiotici si sviluppino al meglio, occorrono i prebiotici, ovvero le fibre: è infatti molto importante che i probiotici vengano inseriti in un'alimentazione ricca di verdure.

A cosa servono i fermenti lattici?

Ai fermenti lattici viene attribuito un **potenziale effetto di protezione per l'organismo umano**, grazie alla loro attività protettiva sul microbioma intestinale (da cui derivano poi una serie di conseguenze positive per la salute di tutto l'organismo).

I fermenti lattici probiotici sono in grado di resistere all'azione del succo gastrico e della secrezione biliare, motivo per cui riescono a raggiungere l'intestino e a insediarsi; aderendo alle cellule epiteliali, impediscono la proliferazione di ceppi batterici patogeni, **dando vita a una flora batterica intestinale più sana ed equilibrata**.

I probiotici aiutano a contrastare i batteri anche fuori dall'intestino, rafforzano le difese immunitarie, difendono l'organismo dalle malattie da raffreddamento, prevenendo le infezioni vaginali.

Vengono spesso consigliati come accompagnamento per il trattamento di diverse disfunzioni dell'apparato digerente, possono giocare un ruolo nella diminuzione dei livelli di colesterolo nel sangue e nel miglioramento della sintomatologia delle allergie alimentari. Esercitano funzioni metaboliche all'interno dell'intestino e sono coinvolti nella sintesi di alcune vitamine.

Quando assumere i fermenti lattici: L'assunzione di fermenti lattici vivi sotto forma di yogurt e formaggi andrebbe regolata a seconda di diversi fattori che dipendono dallo stato di salute dell'individuo.

In caso di situazioni particolari, come per es. in presenza di disfunzioni intestinali o infezioni, è bene **contattare lo specialista di fiducia**, che prescriverà il trattamento migliore. (*Salute, Humanitas*)

Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli

LA BACHECA



ORDINE: Istituito un sussidio per i Colleghi Iscritti all'ALBO in Stato di Disoccupazione

Il Consiglio dell'Ordine al fine di offrire un sostegno economico agli iscritti all'Albo che si trovino in stato di disoccupazione involontaria e in difficoltà economica, ha approvato nel uno specifico "Fondo di solidarietà" messo a bilancio nel 2020.

Il Regolamento, consultabile sul sito istituzionale dell'Ordine, prevede per l'anno 2020 l'erogazione di un **sussidio** nella misura massima di **euro 150,00 pro capite** in favore degli iscritti all'Albo che si trovano da almeno 12 mesi inoccupati e che versano in difficoltà economiche.

Nel regolamento pubblicato sul sito sono chiariti i requisiti.

L'istanza potrà essere presentata nel periodo dal **01 giugno al 30 settembre di ogni anno**, corredata da:
1. *Domanda di accesso al Sussidio, in carta libera* (v. allegato - sito istituzionale)

Crediti ECM : farmaDAY AUTOFORMAZIONE 2020

Autoformazione e farmaDAY



Visto il successo di questa iniziativa che consente di acquisire crediti formativi attraverso la lettura quotidiana del **FARMADAY** e di facilitare, di conseguenza, il soddisfacimento dell'obbligo formativo, il Consiglio direttivo dell'Ordine ha deliberato di proseguire con questa iniziativa anche nel triennio **2020-2022**.

COME ADERIRE

Per aderire è sufficiente richiedere la documentazione necessaria alla Segreteria ECM che svolge attività di **supporto GRATUITO** per tutti gli iscritti all'Ordine di Napoli per tutto ciò che riguarda gli ECM al seguente indirizzo mail:

infoecm.ordna@gmail.com

ENPAF, INDENNITÀ COVID DI 600 EURO, CHI PUÒ CHIEDERLA E COME

*Anche per i mesi di **Aprile e Maggio**, i farmacisti iscritti all'Enpaf potranno usufruire dell'indennità per Covid-19 prevista dall'art. 78 del D.L. n. 34/2020, meglio noto come "decreto Rilancio".*

A dettare le disposizioni attuative per l'erogazione dell'indennità per il mese di aprile, dell'importo di **600 euro**, è il decreto interministeriale del 29 maggio 2020

- "Indennità per i **lavoratori autonomi e liberi professionisti** iscritti agli enti di diritto privato di previdenza obbligatoria", subito recepito dall'ente di previdenza di categoria.

Per questa fase di liquidazione dell'indennità, l'Enpaf comunica in una nota di avere optato per la **modalità telematica di presentazione dell'istanza**, che dovrà avvenire attraverso il portale ad accesso riservato *Enpaf online* attivo sul sito internet dell'Ente.

Come richiedere l'indennità:

- Le domande potranno essere presentate a partire dall' **8 giugno** e non oltre le ore 24.00 del giorno **8 luglio** 2020.

I farmacisti che ancora non fossero registrati a *Enpaf online*, se dotati di indirizzo di posta elettronica certificata, potranno farlo rapidamente acquisendo la password di accesso;

chi, invece, fosse sfornito di Pec, dovrà necessariamente dotarsene per presentare la domanda di indennità.

L'Enpaf precisa al riguardo che il possesso di una Pec è un obbligo imposto dalla legge a tutti i professionisti iscritti e, pertanto, non verranno prese in considerazione domande di indennità presentate con modalità diverse rispetto a quella prevista attraverso il portale *Enpaf online*.

L'indennità per il mese di aprile verrà erogata automaticamente agli stessi soggetti che hanno già percepito l'indennità per il mese di marzo.

Gli iscritti che, pur avendone diritto, non hanno percepito l'indennità per il mese di marzo a causa dell'esaurimento dello stanziamento, la riceveranno automaticamente, oltre che per il mese di marzo, anche per quello di aprile.

Tutti questi soggetti, dunque, non devono presentare alcuna domanda. Il pagamento verrà effettuato sulle coordinate bancarie indicate in occasione della domanda presentata per il mese di marzo.

Tutti gli altri iscritti, in possesso dei requisiti necessari, dovranno invece inoltrare domanda che, laddove regolare e completa, verrà acquisita dal sistema informatico secondo l'ordine cronologico di presentazione; infatti, anche per il mese di aprile, la liquidazione dell'indennità avverrà nell'ambito del fondo statale previsto e nei limiti dello stanziamento riconosciuto a favore degli iscritti all'Enpaf.

È bene ricordare che **l'Ente anticipa il pagamento per conto dello Stato** che, successivamente, provvederà al rimborso degli importi corrisposti agli iscritti.

Chi può beneficiare:

La collettività beneficiaria del reddito di ultima istanza è quella degli iscritti **professionisti lavoratori autonomi**.

Possono presentare la domanda di indennità anche i farmacisti lavoratori autonomi, che si sono iscritti per la prima volta nell'anno 2019 e, per l'anno 2020, entro il 23 febbraio scorso.



È invece **escluso dalla indennità il farmacista**, lavoratore autonomo:

1. titolare di una pensione diretta, anche in regime di cumulo o totalizzazione (pensione di vecchiaia, di anzianità, anticipata o di invalidità);
2. titolare di un rapporto di lavoro subordinato a tempo indeterminato;
3. che ha percepito o percepisce una delle misure a sostegno del reddito connesse all'emergenza Covid-19 o il reddito di cittadinanza;
4. che ha presentato domanda per l'indennità Covid-19 ad altro ente di previdenza ad appartenenza obbligatoria;
5. che si trovi in condizione di disoccupazione temporanea e involontaria;
6. che non eserciti l'attività professionale.

A differenza del mese di marzo, possono presentare domanda anche i farmacisti lavoratori autonomi titolari di pensione indiretta o di reversibilità Enpaf, o titolari di un rapporto di lavoro a tempo determinato. L'Enpaf rammenta che la domanda per il reddito di ultima istanza presuppone determinati limiti reddituali e che l'attività professionale abbia subito limitazioni nel periodo di emergenza epidemiologica; tali circostanze dovranno essere autocertificate dal richiedente, ai sensi del Dpr n. 445/2000.

Le predette autocertificazioni saranno soggette a controllo da parte dell'Agenzia delle Entrate e dell'Inps. Informazioni dettagliate potranno essere acquisite attraverso un documento riepilogativo pubblicato sulla home page del sito internet dell'Enpaf.

Come di consueto, l'Ufficio Relazioni con il Pubblico è a disposizione degli iscritti e potrà essere contattato attraverso la casella di posta elettronica info@enpaf.it.

ORDINE: Progetto "UN FARMACO PER TUTTI"

*Il progetto ha come finalità l'utilizzo di farmaci, le cui **confezioni siano integre**, ma anche di prodotti diversi dai farmaci come presidi medico chirurgici o integratori e dispositivi medici non ancora scaduti provenienti da donazione spontanea da parte di cittadini e Aziende farmaceutiche, nonché di privati a seguito di cambio/fine terapia o decesso di un congiunto malato.*

FARMACIE - COME ADERIRE: Clicca sul link sottostante e compila il form in modo da avere le informazioni utili riguardo il luogo di consegna del contenitore per la raccolta dei farmaci.

<http://www.ordinefarmacistinapoli.it/ordineNuovo/news/1097-un-farmaco-per-tutti>



RACCOLTI FINORA PIÙ DI 250.000 CONFEZIONI DI FARMACI E DISPOSITIVI DONATI AI SEGUENTI ENTI ASSISTENZIALI:

La Tenda, Emergency, UNITALSI Campania, Stelle in Strada, Suore della Carità di Madre Teresa di Calcutta, Elemosiniere del Santo Padre, Croce Rossa,