- Copyright - Il Pensiero Scientifico Editore downloaded by IP 18.221.129.19 Tue, 23 Apr 2024, 19:41:31

BIBLIOGRAFIA

1. DGR n. 568 del 21-04-2015. Gestione della gravidanza a basso rischio: approvazione progetto pilota.
2. DGR n. 228 del 06-03-2018. Gestione della gravidanza a basso rischio ostetrico. Estensione dell'applicazione del progetto pilota alle Aziende ULSS e Aziende Ospedaliere della Regione del Veneto - DGR n. 568 del 21-04-2015. Deliberazione n. 1/CR 11-01-2018.
3. AIED-Il Melograno. Ad ogni donna il suo parto. Nascere a Verona e Provincia. Dati 2017. Verona, 2018.
4. Ministero della Salute. Direzione Generale della Programmazione Sanitaria. Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria. Comitato Percorso Nascita nazionale. Linee di indirizzo per la definizione e l'organizzazione dell'assistenza in autonomia da parte delle ostetriche alle gravidanze a basso rischio ostetrico (BRO). 2017.
5. Renfrew MJ, McFadden A, Bastos MH, et al. Midwifery and quality care: findings from a new evidence-informed framework for maternal and newborn care. Lancet 2014, 384:1129-45.
6. Antenatal Care NICE Clinical Guideline, London: National Institute for Health and Clinical Excellence (2014).
7. Intrapartum care: care of healthy women and their babies during childbirth. Issued: December 2014 NICE Clinical Guideline 190 guidance.nice.org.uk/cg190.
8. Corso di Perfezionamento in Assistenza e gestione della gravidanza e del puerperio a basso rischio, in autonomia, da parte dell'Ostetrica/o. 2017-18 www.univr.it/it/corsi-di-studio.

MAI PIÙ SENZA

Il forno di mi' nonna

Che poi, una delle reazioni avverse dei congressi è il frigo vuoto. Stai fuori per giorni e giorni e quando rientri a casa trovi un barattolo di olive di Gaeta, il paté dei gatti, la bottiglia di limoncello che t'ha portato tuo fratello (fa pure rima), un po'di pecorino romano di Brunelli (peraltro ottimo), du' ova di galline allevate a terra e – ça va sans dire – biologiche, la punta di speck arrivata dall'Alpe che saranno tre mesi. Per carità, una mezza specie di carbonara può scapparci ma – eccallà – che ti sale quel capriccio della lasagna. Anzi, dell'angolo bruciato di lasagna celebrato dal cuoco più bravo del mondo che, se qualche peruviano non l'ha detronizzato proprio stanotte, è lui: Bottura.

Lo chef stellato che è in te s'arrabatta al triscount aperto fino a tardi e restituisce transitoriamente senso al frigo con quel che può servire per sfidare il cuoco modenese e la tua gola. La vittoria è a un passo, anche perché l'apoteosi è collegata a quel che ti riesce facile: quel "si è bruciato tutto" che è inevitabile corollario dello sguardo al telegiornale o associazione causale dell'indugiare di fronte al game interminabile giocato da Federer.

Qualcosa però impedisce che tutto vada storto (anche a fin di bene): la tecnologia. Il forno è nuovo e – beato lui – intelligente. Scalda, ma scatta una ventola e raffredda. Al governo c'è una serie di icone: oltre alle classiche, una specie di pene. Associato a seconda di pulsanti a un cristallo di neve, a una goccia, a una nuvola. Istruzioni? Niente libretto, sono online: ma dove? Dietro al vetro, la lasagna sta asciugandosi come il teschio di un monaco nella cripta dei frati cappuccini. Non c'è verso però di ottenere quel bruciaticcio agli angoli per cui, stasera, saresti disposto a far qualsiasi cosa.

C'è poco da fare: è la legge di Amara. "Tendiamo a sovrastimare gli effetti di una tecnologia nel breve periodo e a sottostimarli a lungo termine". Succede nella scelta di un forno (quante cene da Bottura mi sarei potuto godere se ne avessi scelto uno meno sofisticato?) ma ancor di più nell'acquisto di costosissime tecnologie sanitarie di cui sopravvalutiamo l'efficacia e sottovalutiamo i danni che possono provocare a lungo termine in termini di aspettative inevase da parte dei cittadini.

Ldf – luca.defiore@pensiero.it