



Abio per ospedali a misura di bambino Le pere in piazza e un progetto con Barilla

Lultimo caso, in ordine di tempo, è quello di Orbetello: da metà luglio il suo reparto di pediatria è aperto solo 12 ore al giorno, dalle 8 alle 20. La sera i bambini se ne tornano a casa, o vengono inviati a Grosseto. Al San Timoteo di Termoli invece, per tutta l'estate, il reparto di pediatria è stato accorpato a quello di otorinolaringoiatra. Hanno chiuso di recente i reparti di pediatria degli ospedali di Agnone (Isernia), Anzio-Nettuno, Latina. In Calabria ne sono spariti 6 su 18. «Che i bambini abbiano diritto a un'assistenza medica e infermieristica specialistica, in spazi a

Casa Barilla. «Quest'anno puntiamo soprattutto alla sensibilizzazione delle persone, più che sulla resa economica», ammette Sironi. Per informare sull'attacco della spending review alla salute dei bambini e per avvicinare nuovi volontari: «Anche noi cominciamo a vedere qualche segnale di difficoltà», spiega. Non è tanto una crisi di numeri, ma un cambiamento nel profilo dei volontari: «Per la prima volta facciamo fatica a coprire la presenza in reparto nei giorni infrasettimanali, che però sono il grosso del nostro servizio». [S.D.C.]

misura di bambino, sembrava un dato acquisito. Con la scusa dei risparmi è ormai diffusa la prassi di mettere i bambini nei reparti con agli adulti. Stiamo tornando indietro di trent'anni, per questo abbiamo sottoscritto subito il Manifesto della società italiana di pediatria»; questa è la denuncia di Regina Sironi, segretario di Fondazione Abio, che con i suoi 5mila volontari accompagna i piccoli ricoverati e le loro famiglie. Una razionalizzazione si può fare, spiega, «ma chiudere no».

Il 29 settembre Abio tornerà in cento piazze per la sua ottava Giornata Nazionale "perAmore, perAbio", offrendo un cestino di pere e raccogliendo fondi per la formazione dei nuovi volontari. L'evento quest'anno è accompagnato da un concorso, "Ricette cadute dal pero": gli chef dell'Accademia Barilla selezioneranno le migliori ricette a base di pere, che saranno poi raccolte in uno speciale ricettario e distribuite dal 20 ottobre al 25 novembre nel tour di

