

La Casa di Cura Salus a EXPO 2015 con i centenari del Cilento

scritto da Michele Vicidomini | Ottobre 16, 2015

 La Casa di Cura SALUS il prossimo 19 ottobre accompagnerà a Expo Milano una rappresentanza di centenari cilentani, organizzati dal Comune di Pollica, a testimoniare il rapporto tra corretto stile alimentare e longevità.

La Casa di Cura Salus S.p.a. di Battipaglia è nata nel 1958 , al tempo unica struttura sanitaria, tra pubblico e privato, del territorio . Oggi è definitivamente accreditata per 90 posti letto con il SSN per Medicina e Chirurgia .

L'attività della clinica è prevalentemente orientata a sud di Salerno fino all'alta Calabria e nel corso dei primi otto mesi del 2015 ha trattato 4834 pazienti di cui 3440 per atti chirurgici .

La qualità che la Salus cerca di esprimere non si ferma al solo aspetto tecnologico e del capitale umano ma si rapporta alle positività del territorio .

La nostra terra, dalle Costiere fino al Cilento, è da sempre sinonimo di buona qualità della vita: la salubrità dell'aria, delle acque e della terra, la qualità della vita, in uno con il corretto utilizzo dei prodotti per l'alimentazione, sfruttandone la varietà, hanno dato origine al vivere mediterraneo ed alla Dieta Mediterranea che è divenuta suo manifesto.

Consapevoli del retaggio storico che fa parte di ciascuno di noi e delle nostre imprese e dello stretto connubio che esiste tra il territorio, il vivere bene e l'alimentazione, la Salus ha ritenuto di dover partecipare ad EXPO 2015 con i comuni Cilentani, Pollica in testa , che sono i depositari della

“Dieta Mediterranea”.

La Salus vuole testimoniare come le strutture sanitarie possono garantire, con la prevenzione, la diagnosi e la cura, il recupero della nostra condizione naturale di vita.

La Salus, quindi, non solo si è dotata delle attrezzature diagnostiche tecnologicamente avanzate, con un personale qualificato che dell'attenzione all'individuo fa il suo punto di forza, ma si è dotata anche di una cucina interna direttamente gestita nella consapevolezza che la corretta alimentazione è parte della cura.

La cucina della Salus è affidata a chef professionisti che utilizzano derrate alimentari a KM zero e che sono in grado di offrire all'utenza , su indicazione delle equipe mediche , diete differenziate per patologie che spaziano da quelle “classiche “ per ipertensione o glicemia a quelle necessarie, ad esempio, per la fast-track surgery.

Con il fast-track in chirurgia è possibile una precoce alimentazione del paziente già dall'immediato post-operatorio. I nuovi protocolli dietetici prevedono una più rapida ripresa funzionale del paziente sottoposto ad intervento recuperandolo più rapidamente al suo ambito familiare ed alle sue attività . L'arte del vivere bene è dunque una sapiente miscela di elementi: già Plinio nel terzo libro della “Storia Naturale” descrive così la nostra regione: “è così bella , così deliziosa, così fortunata, ... questa campagna così fertile, questi colli solatii, queste foreste così sicure, questi recessi ombrosi, questi alberi fruttiferi, queste messi sterminate, tanta copia di viti e di ulivi e greggi dalla nobile lana ...e tanta dovizia di acque irrigue e fonti , tanti mari e tanti porti .”

Se a questa perfetta descrizione della Campania Felix si aggiunge la cultura dell'Hippocratica Civitas , la scuola medica salernitana , prima e più importante istituzione medica d'Europa (XI secolo) possiamo dire che nel nostro passato si legge il nostro futuro .

Oreste Pastore

Responsabile

Sviluppo Associativo e Relazioni con gli Associati

...associarsi a Confindustria: il migliore investimento per la Tua Azienda

CONFINDUSTRIA SALERNO

Via Madonna di Fatima, 194 – 84129 Salerno

Tel. 089.200812 fax 089.338896 cell. 335.7433413

o.pastore@confindustria.sa.it www.confindustria.sa.it