



Periodico informativo dell'Associazione Diabetici di Chioggia, via M. Marina 500, c/o Servizio di Diabetologia - piano terra Villa Verde - Tel. 041.5534387 - Cell. 331.2959823

Distribuzione gratuita Anno II - numero 5 - luglio 2019

PERCHÉ È IMPORTANTE FAR PARTE DELL'ASSOCIAZIONE DIABETICI DI CHIOGGIA?

Perché l'Associazione può svolgere un ruolo fondamentale nella vita di una persona con il diabete, supportandola sotto tutti i punti di vista.

Le persone informate possono più facilmente gestire la propria malattia, avere una buona qualità di vita allontanando le complicanze.

Attraverso l'informazione e l'educazione chiara, semplice e precisa rendiamo le persone con diabete consapevoli e responsabili. Insegniamo a prendersi carico di se stessi, imparando a gestirsi autonomamente per arrivare ad un buon compenso.

Motiviamo i nostri pazienti all'autocontrollo e all'autogestione, facendo conquistare loro autostima, autonomia e serenità.

Siamo convinti che il più efficace metodo di gestione della malattia, sia mettere in atto tutte le tecniche e strategie per rendere il paziente realmente capace di autogestirsi.

Come? Attraverso l'educazione quotidiana al servizio di diabetologia, attraverso i nostri corsi settimanali del sabato, attraverso i nostri specialisti... ma anche attraverso questo giornalino, leggendo la molteplicità di articoli educativi-informativi... buona lettura.

il presidente Ass. Diabetici Chioggia Maria Marangon



STUDIO DI PODOLOGIA

Dott.ssa Biasioli Sofia

Trattamento delle callosità cutanee - Screening del piede diabetico - Cura dell'unghia incarnita -Patologie ungueali - Trattamento delle verruche plantari - Rieducazione ungueale -Realizzazione ortesi plantari e digitali - Analisi computerizzata, statica e dinamica, del cammino

Tel. 349.5203039 - si riceve su appuntamentoStr. Madonna Marina, 457 (fronte Ospedale di Chioggia) - Chioggia (VE)





Carta dei Servizi

L'ASSOCIAZIONE DIABETICI DI CHIOGGIA

COSA È E A CHI SI RIVOLGE

L'associazione diabetici di Chioggia è un associazione di volontariato al servizio del paziente diabetico.

COSA OFFRE

I volontari sono presenti al Servizio di diabetologia tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.00. Sono a disposizione dei pazienti per affrontare problematiche inerenti la conoscenza della malattia, l'applicazione della terapia, l'autocontrollo, la prevenzione delle complicanze e l'alimentazione. Svolgono ruolo di segreteria e di revisione dell'educazione di base al paziente in lista di attesa. Favoriscono l'educazione sanitaria attraverso corsi diretti ai diabetici e ai loro famigliari al Sabato mattina su appuntamento

CORSO "CHE COSA È IL DIABETE"

Incontri gratuiti, presieduti del nostro Diabetico Guida, sulla comprensione e sulla gestione del diabete per aiutare i pazienti ad essere più autonomi e meno dipendenti dal medico.

CORSO SULLA CURA DEL PIEDE E LA PREVENZIONE DEL PIEDE DIABETICO

Incontri gratuiti, presieduti del nostro Diabetico Guida, sulla cura e l'attenzione al piede e la prevenzione del piede diabetico, una delle più impattanti complicanze sulla qualità della vita, del diabete.

BIOTESIOMETRIA

Screening ai pazienti in visita con ultrabiotesiometro, acquistato dalla associazione. Un esame fondamentale per individuare pazienti a rischio di sviluppare la complicanza del piede diabetico.

PROGETTO SCUOLE

Visita alle classi V della scuola primaria del territorio ed educazione sul diabete di tipo 1 e prevenzione del diabete di tipo 2 attraverso slides interattive e la distribuzione di opuscoli/fumetto dedicati.

INCONTRI CON LO PSICOLOGO

Mette a disposizione di pazienti scelti dal Team Diabetologico, consulenze con una psicologa e organizza, con la medesima, incontri di gruppo sulle problematiche che un malato cronico deve affrontare a livello psicologico.

PREVENZIONE DEL DIABETE DI TIPO 2

Diverse volte all'anno i volontari, assieme al Team Diabetologico, scendono in piazza per il controllo volontario della glicemia capillare e per diffondere informazione e formazione sulla diagnosi precoce di questa diffusissima malattia e suggerire i cambiamenti dello stile di vita per prevenirla.

SEDE E RECAPITI

Via M.Marina 500 c/o UOSD Diabetologia e Malattie del Ricambio, piano terra della Villa Verde. Tel. 0415534387, Cel. 3312959823, mail:, fand.chioggia@aulss3.veneto.it www.diabeticiveneto.it, Gruppo Facebook: Diabetici insieme.

LA CONTA DEI CARBOIDRATI

Un paziente con diabete ha come priorità il conteggio dei carboidrati (tecnica del counting), che deve effettuare a ogni pasto, per poter calcolare l'entità del rialzo glicemico provocato da un pasto a prevalente contenuto di carboidrati, e di compensarlo in maniera adeguata con l'insulina.

La tecnica del counting si basa su un presupposto importante: l'aumento della glicemia dopo un pasto misto è dovuto al quantitativo di carboidrati presenti, di conseguenza la dose di insulina prima del pasto deve essere proporzionale al contenuto di carboidrati del pasto stesso.

Ecco perché è così importante che la persona con diabete conosca la quantità di carboidrati assunti in ciascun pasto.

Questa attività potrebbe apparire titanica ma in realtà non lo è, perché è tutta una questione di routine.

LA TECNICA PERFETTA PER IL CONTEGGIO DEI CARBOIDRATI

Il primo passo verso l'apprendimento della tecnica corretta di conteggio dei carboidrati è saperli distinguere. Una volta individuati, occorre conoscerne il peso e sapere qual è il loro contenuto percentuale di carboidrati. Ma andiamo per gradi.

Dove si trovano i carboidrati

Li troviamo nei seguenti alimenti:

- Cereali (pane, pasta, cracker, grissini);
- Frutta;
- Verdura e tuberi (patate e patate dolci);
- Birra e alcuni superalcolici;
- Dolci;
- Alimenti che terminano in "-osio", come saccarosio, glucosio, destrosio, maltosio, fruttosio, ecc.

QUANTI CARBOIDRATI?

Una volta individuati i carboidrati, si deve fare una stima della loro presenza nel pasto, che può essere effettuata attraverso:

- La lettura delle etichette dei prodotti, che riportano il contenuto in gr. di carboidrati di una porzione di alimento;
- Elenchi e/o ricette presenti su libri o siti internet (a patto che siano fonti affidabili);
- Bilancia e tabelle nutrizionali: si confronta il peso in grammi dell'alimento e la percentuale di carboidrati contenuta in quel cibo secondo la formula:

Peso totale (gr.) \times % di carboidrati specifica per ciascun alimento / 100 = gr. di carboidrati contenuti nel cibo.

Esempio:

100 gr. di mela contengono 13 gr. di carboidrati, cioè il 13%. Con 250 gr. di mela si avrà

 $250 \text{ gr.} \times 13 / 100 = 32.5 \text{ gr. di carboidrati.}$

Esempio di menu:

Ipotizziamo un menu composto da:

1 pizza con pomodoro media (peso 60 gr x 41,4 gr di carboidrati contenuti in 100 gr di pizza e quindi / 100 = 24,8 gr di carboidrati)

1 bicchiere di coca cola 150 x 100 /100 = gr

Quanta insulina è necessaria

Occorre poi contare quante unità di insulina sono necessarie per il pasto. Per saperlo, è fondamentale conoscere il rapporto insulina/carboidrati, cioè quanti grammi di insulina vengono bruciati nel nostro organismo da una unità.

Il dato è soggettivo e va stabilito dal diabetologo.

Ipotizziamo un rapporto carboidrati/insulina pari a 14 (ogni unità di insulina brucia 14g di carboidrati) e consideriamo il menu che abbiamo preso a titolo di esempio e avremo:

174,8 gr di carboidrati assunti / 14 (rapporto carboidrati /insulina) = 12, 4 unità di insulina necessarie.

Il totale dei carboidrati assunti –o da assumere durante il pasto- viene diviso per la quantità in grammi di carboidrati coperti da una unità di insulina per ottenere il n° di unità di insulina necessarie.

Nuovi strumenti

La persona con diabete assume gradualmente la capacità di riconoscere a occhio nudo pesi e misure degli alimenti che sta per assumere.

Ma all'inizio, quando si deve prendere dimestichezza con le pratiche che assicurano una buona gestione della malattia, è preferibile dotarsi di una bilancia e imparare a leggere nel dettaglio le etichette degli alimenti.



PANE O PASTA, CHI È PIÙ GLICEMICO??

Una domanda che si chiedono in molti è: *tra pane e* pasta chi dei due fa alzare di più la glicemia?

Pane e pasta sono alimenti ottenuti con gli stessi ingredienti base: acqua e farina di semola; quindi ci si aspetterebbe che entrambi i prodotti generino una curva glicemica identica.

Eppure non è così! A parità di carboidrati, il pane è più iperglicemico della pasta.

Pane e pasta pur essendo formulati con gli stessi ingredienti, hanno indici e carichi glicemici diversi.

Non solo! Ma c'è anche differenza di ndici glicemici tra i vari formati di pasta. La pasta lunga e fine come gli spaghetti e capellini, hanno un Indice glicemico più basso della pasta doppia come i maccheroni, le penne, le orecchiette, etc.

Perché questa differenza?

La pasta, in particolare i formati tipo spaghetti, durante la lavorazione industriale subiscono un trattamento termico di essiccazione ad alte temperature per brevi intervalli di tempo. Durante questo processo, le proteine della pasta che formano una rete che imprigionano i granuli di amido si vetrificano, formando una rete rigida che trattiene le particelle di amido imprigionate.

Ciò rende l'amido della pasta meno accessibile agli enzimi della digestione (amilasi) e pertanto i tempi di digestione si allungano. Nel pane invece, questa rete proteica microscopica, non esiste e le particelle di amido vengono più velocemente raggiunti dalle amilasi intestinali e digerite.

Ne consegue che il pane è più velocemente digeribile della pasta e quindi e sviluppa curve glicemiche più alte rispetto a quelle della pasta,

Inserire una porzione di pasta a pranzo è sicuramente più dietetica di una o due porzioni di pane.

Ricordate poi che i formati lunghi come capellini, spaghetti, vermicelli, etc, sviluppano una curva glicemica più bassa rispetto ai formati di pasta più grossolana come maccheroni, fusilli, penne, etc.

Di seguito elenco alcuni dati sugli indici glicemici della pasta e del pane:

- Pane farina "0": Indice glicemico = 70
- Pane Nero: Indice glicemico = 76
- Panini all'olio: Indice glicemico = 72
- Pane tipo Baguette: Indice glicemico = 95
- Pane ai 9 cereali: Indice glicemico = 43
- Pane ai cereali misti integrali con lievitazione naturale: Indice glicemico = 47
- Pane di frumento Integrale: Indice glicemico = 77
- Pasta "formato Maccheroni" cotti: Indice glicemico = 47
- Tagliatelle di frumento a cottura rapida: Indice glicemico = 46
- Pasta formato Spaghetti a cottura rapida (5'): Indice glicemico = 38

OFFRO LAVORO Vorresti lavorare da casa? vorresti guadagnare per quanto ti impegni? vorresti lavorare senza vincoli? Alice Bondesan - 366.3104226

LE RICETTE DI MANUELA

TORTA CIOSOTA

Il radicchio è un ortaggio che appartiene alla famiglia delle Composite.

Ha proprietà antiossidanti ed è utile contro psoriasi, diabete di tipo 2, obesità, stitichezza e cattiva digestione.

Esistono varietà di radicchio dal sapore amarognolo ed altre più dolci, quasi tutte sono croccanti.

Le tipologie di radicchio si dividono essenzialmente in due grandi gruppi: quelli con foglie dal colore rosso intenso e quelli con foglie variegate.

Sono pregiati il radicchio rosso di Treviso, il radicchio rosso di Verona e il radicchio rosso di Chioggia.

Grazie all'elevata percentuale di acqua, il radicchio è depurativo; può essere inoltre un valido aiuto per chi soffre di stitichezza e difficoltà digestive.

Ha un bassissimo potere energetico ed è quindi utile nelle diete ipocaloriche.

Le fibre contenute nel radicchio sono in grado di trattenere gli zuccheri presenti nel sangue; per questo motivo è un alimento consigliato a chi soffre di diabete di tipo 2.

Quest'ortaggio è utile anche a chi soffre di psoriasi.

Il radicchio rosso, come tutti i vegetali di questo colore, è ricco di antiossidanti.

Contiene antociani e triptofano, i primi aiutano a prevenire i fattori di rischio cardiovascolare, mentre il triptofano aiuta a combattere l'insonnia.

ingredienti per 8 porzioni (1 porzione)

Zucchero: 250 gr. (25)

Mandorle senza guscio: 100 gr. (13) Farina di frumento integrale: 250 gr. (25)

Burro: 120 gr. (15) Carote: 250 gr. (25)

Radicchio rosso: 80 gr. (10)

Sale q.b.; bustina lievito in polvere

--- o ---

Preriscaldare il forno a 170°. Imburrate e infarinate una tortiera con fondo apribile di 26 cm diametro. Montare le uova e 100 grammi di zucchero. Trasferirle in una ciotola. Tritare finemente le mandorle.

Tritare le carote ed il radicchio.

Mescolate al radicchio e carote, la farina di mandorle, la farina integral, 100 gr di zucchero, il sale ed il burro.

Aggiungere lievito e amalgamate. Trasferite il composto in nella tortiera e cuocere in forno per 30/40 minuti a 170°. Verificate la cottura con la prova stecchino.

Valori nutrizionali per porzionekcal377Proteine6 gr6%Carboidrati46 gr47%Grassi20 gr46%



DIABETICI FAMOSI

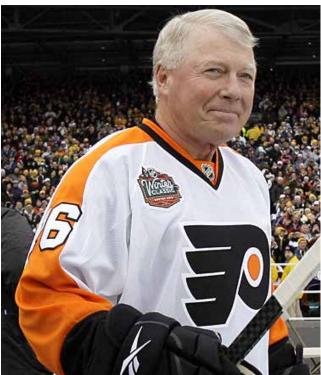
BOBBY CLARKE

Ex professionista di hockey su ghiaccio. Diabetico dall'età di 12 anni.

Bobby Clarke ha iniziato a giocare per la sua squadra di casa, i Flin Bombers Flin, quando aveva otto anni. A detta di tutti, Bobby avrebbe dovuto essere il primo nella bozza, ma nella NHL circolavano voci sul fatto che Clarke fosse diabetico e, probabilmente, non sarebbe stato in grado di giocare nella massima serie a causa di ciò.

Pat Ginnell, capo allenatore dei Bombardieri, non ha perso tempo. Prese accordi con la Mayo Clinic, uno dei migliori ospedali del Nord America, e portò Bobby nel Minnesota.

I dottori hanno concluso che Clarke poteva giocare a hockey professionale se si prendeva cura della sua salute.



SABBIA & SALE

feeling beach

Isolaverde di Chioggia (VE) - tel. 041.498135 - fax 041.498261

www.sabbiaesale.it

Sabbia e Sale feeling beach - Aquasalata feeling taste

L'allenatore chiese ai medici di mettere la loro dichiarazione per iscritto e tornò a casa soddisfatto.

Quando iniziò la stagione successiva e gli scout della NHL iniziarono a visitare Flin Flon, Ginnell mostrò loro il verdetto della Mayo Clinic.

Sul ghiaccio, Clarke sembrava appena un uomo con una grave afflizione. Ha totalizzato 137 punti con 51 goal e 86 assist e si è piazzato nuovamente in vetta alla classifica. Clarke ha anche dimostrato capacità di leadership superiori, che sono molto apprezzate nella NHL. La bozza del 1969 era ampia prova che c'erano quelli della lega che credevano in Clarke.

Bobby è stato selezionato 17° dai Philadelphia Flyers nel secondo round. Sam Pollock, manager dei Montreal Canadiens, che erano 1969 vincitori della Stanley Cup, ha immediatamente offerto un accordo che la dirigenza Flyers difficilmente poteva rifiutare, ma Philadelphia l'ha rifiutato.

Il prossimo in linea era il capo scout di Detroit Red Wings Jimmy Skinner, che ha offerto due veterani per il diabetico di 20 anni.

Ma i Flyers hanno chiarito che Clarke non era in vendita. Per Clarke, l'inizio della sua carriera professionale era difficile. Durante il campo di addestramento, ha avuto due gravi crisi diabetiche.

Uno degli allenatori di Philadelphia, Frank Lewis, ha condotto la propria indagine e ha appreso che in entrambi i casi Clarke aveva avuto solo una leggera colazione prima dell'allenamento.

Lewis elaborò un piano dietetico completo, che Bobby seguì rigorosamente per gli anni a venire.

Prima di una partita, Clarke avrebbe bevuto una bottiglia di Coca-Cola con tre cucchiai di zucchero disciolto. Tra un periodo e l'altro ha buttato giù mezzo bicchiere di succo d'arancia con lo zucchero aggiunto, e dopo la partita un bicchiere intero.



Lewis ha sempre nascosto diverse barrette di cioccolato e un tubo di glucosio al 100% nella sua borsa, per ogni evenienza. Il piano di dieta personale sviluppato dal suo allenatore è andato senza intoppi e Bobby Clarke non ha perso una singola partita nella sua prima stagione NHL.

La stagione seguente, i 27 gol e i 36 assist di Clarke hanno aiutato Philadelphia a conquistare il numero tre nella loro divisione, ma nel primo turno dei playoff i Flyers sono stati messi KO dai Chicago Black Hawks per 4-0. Lo stesso Bobby sentiva di aver apportato miglioramenti in tutti gli elementi del suo gioco durante la seconda stagione.

Ci sono state molte lodi per il centro giovanile, ma la domanda è rimasta: per quanto tempo un diabetico potrebbe continuare a giocare a livello professionale?

Gradualmente Bobby dimostrò a tutti gli scettici che era in grado di affrontare il suo disturbo.

C'erano molti giocatori là fuori con ferite che non erano completamente guarite. Alcuni con lesioni alla schiena sono stati costretti a indossare un corsetto sotto la loro uniforme. Altri con lesioni al ginocchio hanno dovuto indossare bende al ginocchio strette prima di uscire sul ghiaccio.

Alla terza stagione, tutti si erano dimenticati del diabete di Clarke.

Clarke non solo ha ottenuto il maggior numero di punti nella storia del club – 35 gol più 46 assist per un totale di 81 punti – è diventato il leader incontrastato della squadra, e questo all'età di 22 anni.

Alla fine del torneo stagione, è stato premiato con il Bill Masterton Memorial Trophy per la perseveranza e la dedizione – una novità per il team di Philadelphia.

Come giocatore, l'ex capitano di Filadelfia guidò il suo club ai campionati della Stanley Cup nel 1974 e 1975. Prese anche numerosi premi individuali, incluso l'Hart Trophy come giocatore più prezioso della lega nel 1973, 1975 e 1976, e fece l'All-Star. Squadra quattro volte.

Bobby Clarke è nato il 13 agosto 1949. Ora ha 69

Manuela Bertaggia Coordinatrice delle Ass. Diabetici del Veneto









Via C. Colombo 42 30015 Chioggia (Ve)

di Germana Mozzato

Patrocinatore Stragiudiziale Professionista del risarcimento



041.49.07.74

CONTATTI



info@scudoinfortunistica.it



www.scudoinfortunistica.it



FAX:

0415544355

Agenzia specializzata in:

- Sinistri gravi e mortali
- Risarcimento danni
- Infortuni sul lavoro
- Malasanitá
- Consulenze assicurative





Tel. 342. 9144150 via Nazioni Unite, 56 30015 Isolaverde di Chioggia (VE)



Caffè del Mare



COME INIETTARE INSULINA CORRETTAMENTE

USA AGHI DA 4MM 32g. Sono indicati per tutti e iniettano l'insulina nel sottocute. che è dove deve essere iniettata (vedi immagine a lato)



GLI AGHI NON SI RIUTILIZZANO. Ogni puntura un ago nuovo.

INIETTA DUE O TRE UNITA' A VUOTO. Se non vedi che alcune gocce escono, riprova.

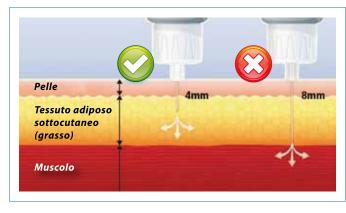
MAI INIETTARE VICINO ALL'OMBELICO. Resta sempre tre dita distante dall'ombelico.

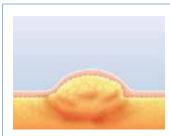


DOPO L'INIEZIONE CONTA FINO A 10 CON L'AGO DENTRO E TENENDO PREMUTO LO STANTUFFO.

CAMBIA SEMPRE IL SITO. Abbiamo a disposizione pancia, gambe e braccia *(come da immagine sottostante)*







IN SCENA PER LA RICERCA SUL DIABETE

Teatro e volontariato insieme per una serata all'insegna della beneficenza.

Nasce dalla collaborazione tra Piccolo Teatro Città di Chioggia e Associazione diabetici di Chioggia l'evento che ha portato sul palco lo scorso sabato 4 maggio 2019 la pièce teatrale "Il Marito di mio Figlio" di Daniele Falleri al Don Bosco.

Il Piccolo Teatro Città di Chioggia

Presenta

Il Marito di Mio Figlio
di Daniele Falleri
- una commedia brillante a tinte comiche
SABATO 4 MAGGIO 2019 - ORE 20,30
Cinema Teatro Don Bosco - CHIOGGIA - posto unico 7,00 €

Le due associazioni si sono unite a sostegno della ricerca sul diabete, passo fondamentale per poter curare questa patologia.

"Ringrazio gli attori e i tecnici del Piccolo Teatro Città di Chioggia, che dopo il successo dello scorso 30 marzo nella rassegna Su il sipario, hanno dimostrato grande disponibilità, dedicando tempo ed impegno per aiutarci in questa nuova impresa – dichiara il presidente dell'associazione diabetici clodiense, Maria Marangon – Un ringraziamento particolare va anche ai Salesiani, che ci hanno voluto ospitare, e al pubblico che ha risposto in maniera positiva alla nostra proposta. La serata benefica ha saputo coniugare leggerezza e contenuti, intrattenimento vivace e sensibilizzazione sulla patologia diabetica".

La divertente e originale commedia di Daniele Falleri per la regia di Lucio Rossetti, ha visto calcare le scene gli attori del Piccolo Teatro Città di Chioggia, Plinio Boscolo, Alessandro Pilat, Lucio Rossetti, Lucia Sambo, Paolo Penzo, Annamaria Mariotti e Francesca Rubin.





Organizziamo banchetti per:

Matrimoni - Ba<mark>ttesimi</mark>

Comunioni - Cresime

Comitive - Compleanni - Lauree

Chiuso il lunedì solo periodo invernale

Lungomare Adriatico - Lato Nord - 30015 Sottomarina Cell. 339.6684500 - Tel. 041.4965367

www.ristorantepizzeriaminerva.it

ristorante.minerva@libero.it

La storia è una classica commedia degli equivoci a tinte comiche. La trama prende come pretesto il tentativo di "outing" di due giovani omosessuali verso le rispettive famiglie e mette alla berlina i tabù e la mentalità di un certo mondo provinciale, prendendo in giro il confuso perbenismo dei protagonisti.

Niente comunque di serio. Il testo, scivola tra la leggerezza delle gag e i buoni sentimenti, che comunque prevalgono sempre.

Due ore di intrattenimento, tra nozze "saltate", coppie "scoppiate" e colpi di scena con una giusta dose di ironia e sagacia, che ha guidato il pubblico divertito verso un finale a sorpresa.

"Grazie a questo particolare connubio tra mondo del teatro e mondo del volontariato, Chioggia ha saputo dimostrare ancora una volta la sua faccia migliore e il suo impegno a favore della ricerca sul diabete - spiega la coordinatrice delle Associazioni Diabetici del Veneto, Manuela Bertaggia - con l'obiettivo di migliorare la vita di chi ogni giorno deve fare i conti e si trova a convivere con questa patologia".

Il ricavato sarà devoluto per intero a favore della Fondazione Diabete Ricerca Onlus.

Per informazioni sui vari progetti in itinere è possibile consultare il sito internet www.diabetericerca.org

Giovanna Bellemo



dott.ssa elisa bovolenta

psicologa / psicoterapeuta familiare e di coppia

cell.: 335 74 01 206

email: bovolenta.elisa@gmail.com

www.elisabovolenta.it

VIA ROMA, 63 - TAGLIO DI PO (RO) si riceve su appuntamento



FARMACIA SAN MICHELE

Via P.E. Venturini 100 - Chioggia (Ve)

SERVIZI:

SERVIZI ESCLUSIVI A CHIOGGIA:

AUTOANALISI DEL SANGUE TEST INTOLLERANZE

TEST PELLE E CAPELLI

CONSEGNA A DOMICILIO PRENOTAZIONE VISITE SPECIALISTICHE **FARMACOVIGILANZA**

NOLEGGIO DISPOSITIVI: CARROZZINE - BILANCE - TIRALATTE



tel. 041 492103

cell. 328 9228341 (anche whatsapp) www.farmaciachioggia.com

infofarmaciasanmichele@gmail.com

ORARIO CONTINUATO: dal lunedì al sabato 8.00 - 20.00 - domenica 8.30 - 12.30

Farmacia Chioggia



ASSOCIAZIONE DIABETICI DI CHIOGGIA

FEDERAZIONE NAZIONALE DELLE ASSOCIAZIONI DIABETICI

Membro I.D.F. International Diabetes Federation ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DI VENEZIA MANDAMENTO DI CHIOGGIA O.N.L.U.S.

Il "servizio" a servizio del paziente diabetico

AIUTACI COL TUO CONTRIBUTO:

DONA

il 5x1000 per dare sostegno all'ASSOCIAZIONE DIABETICI di CHIOGGIA



ASSOCIAZIONE DIABETICI di CHIOGGIA via M. Marina, 500 - CHIOGGIA (VE)

Tel. 041.5534387 - Fax 041.5534637 - Cod. Fisc. 91006050271



ORTOPEDIA SANITARIA Biasioli



Salute e Benessere da 30 anni

SPECIALIZZATI IN CALZATURE PER PIEDE DIABETICO E REUMATICO. SCARPE DA MEDICAZIONE. PLANTARI PERSONALIZZATI SU CALCO IN GESSO CON ANALISI BAROPODOMETRICA DEL CAMMINO

Ortopedia Sanitaria di Biasioli Enrico - Tecnico ortopedico

Tel. 041. 5543090 - Str. Madonna Marina, 457 (fronte Ospedale di Chioggia) - Chioggia (VE)

Tel. 0426. 21773 - via Angeli, 3 (fronte Ospedale di Adria) - Adria (RO)

Convenzionati A.S.L.