

Solo adesso!

Promozione speciale

per voi farmacisti

Solo adesso ordinando i nostri bestsellers riceverete il 25% di sconto in più sul prezzo dei prodotti a voi riservato. È sufficiente che l'ordine contenga almeno 4 scatole a Vostra scelta per approfittare della nostra offerta promozionale.



Visislim LIGHT 30 caps.



Visislim LINE 30 caps.

- 25% in più
ordinando
4 scatole
a Vs. scelta



ProCombo 10 caps.



Visislim DREN 30 caps.

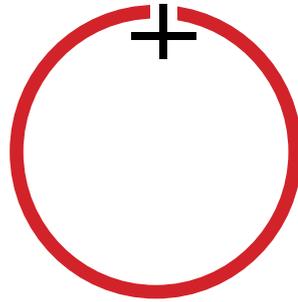
L'offerta è valida dal 15.05.2017 al 15.08.2017 o fino ad esaurimento scorte. Lo sconto non verrà applicato sul valore di altri prodotti ordinati che non fanno parte della promozione.

DISPONIBILI PRESSO I PRINCIPALI GROSSISTI O SULL'E-SHOP, ALL'INDIRIZZO QUI DI SEGUITO: <https://visislim.com/shop/it/>

I prodotti Visislim sono degli integratori alimentari, prodotti in Francia secondo la tecnologia Licaps® di Capsugel che permette l'inserimento di estratti liquidi in capsule rigide di gelatina. Informazione medico scientifica riservata ai medici e farmacisti. Prodotti inclusi nel Registro degli integratori del Ministero della Salute.

Per maggiori informazioni ☎ 06 51830182

visislim.com



TUTTOFOOD

L'ALIMENTAZIONE A 360 GRADI

di **Micaela Romano**, biologa nutrizionista e **Antonella Musuraca**, farmacista



Milano, ancora una volta, è stata il centro del food e dell'innovazione. Nei luoghi dove Expo è stato protagonista nel 2015, dall'8 all'11 Maggio scorsi sono stati organizzati i quattro giorni dedicati al cibo, all'alimentazione e alle start up del settore.

Con 180mila mq lordi di superficie espositiva, più di 2.850 espositori (di cui oltre 500 esteri), TuttoFood ha rappresentato un riferimento internazionale in ambito food and beverage. Con circa 500 appuntamenti tra formazione, degustazioni e show-cooking, la manifestazione ha messo a confronto opportunità commerciali e favorito la condivisione delle conoscenze in ambito alimentare. All'interno della fiera hanno trovato spazio due importanti eventi: SpazioNutrizione, dove la comunità medico scientifica si è confrontata sulla ricerca in ambito di nutrizione e Seeds&Chips,, centro della rivoluzione AgriFood Tech.

SpazioNutrizione, al Centro Congressi Stella Polare, è stata un'importante vetrina che ha visto il supporto scientifico di sei università (Milano Bicocca, IULM, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del Sacro Cuore e Gastronomica di Pollenzo) e il patrocinio del Ministero della Salute.

All'interno di questo evento, aziende, farmacisti, nutrizionisti e medici hanno affrontato tematiche tra le quali l'utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; l'obesità il dimagrimento e il controllo del peso; la sicurezza alimentare; l'integrazione nelle diverse fasce di età.

Gli argomenti trattati in questo spazio sono stadi davvero molti e tutti di grandissimo interesse e attualità.

Oltre che partecipare ai numerosi incontri e convegni di SpazioNutrizione, all'interno di TuttFood è stato interessante incontrare aziende che stanno avviando la rivoluzione AgriFood Tech e aziende che credono sempre più nella corretta alimentazione e nell'educazione alimentare.

La farmacia, con la trasformazione in Farmacia dei Servizi, è un canale chiave per la prevenzione che ha un duplice obiettivo: favorire il benessere della comunità e abbattere i costi della salute. In farmacia facciamo prevenzione ogni giorno partendo proprio dall'healthy food e dalla promozione del corretto stile di vita.



- INTERVISTA A
MARCO GUALTIERI

- IL DISCORSO DI
BARAK OBAMA

- L'ANGOLO DELLE
START-UP



Ideatore e presidente di Seeds&Chips è Marco Gualtieri, già fondatore di TicketOne e attualmente membro del CdA del Robert F. Kennedy Center for Justice and Human Rights.

Dottor Gualtieri, come è nata l'idea di Seeds&Chips che rappresenta un importante bacino per start up che partecipano attivamente alla rivoluzione AgriFood Tech?

“L'idea nasce in anticipazione di Expo 2015 di cui mi sono occupato fin dalla candidatura nel 2006, contribuendo al documento di candidatura della città di Milano.

Dalla vittoria ho iniziato a pensare a cosa avrebbe rappresentato Expo 2015 ed ero consapevole della grandissima opportunità che questa manifestazione avrebbe rappresentato per la città di Milano e per l'Italia. Però, per essere completamente tale, era necessario portare avanti negli anni la centralità dei temi di Expo. L'idea semplice a cui mi sono ispirato è la Settimana del Design e quindi ho pensato di organizzare un momento durante l'anno in cui la città di Milano attrae da tutto il mondo, con una serie di iniziative, tutti quelli che ruotano attorno nel mondo del food. Una delle cose che ha attirato maggiormente la mia attenzione è quello che sta succedendo nell'innovazione perché avevo percepito quello che stava per succedere.

Incontrando persone in giro per il mondo ho capito che da un lato c'era l'opportunità di creare un evento che riassume queste innovazioni, e dall'altra parte mi sono accorto che stava per succedere qualcosa di molto grosso e per questo nel 2015, abbiamo organizzato la prima edizione di Seeds&Chips.”

Oggi più che mai, sembra che il binomio food e tech sia un trend: secondo lei perché il futuro del food è l'innovazione?

“L'innovazione è fondamentale. Fotografando la situazione attuale, è evidente che è necessario cambiare molte cose della trasformazione e della produzione del cibo, e allargando l'orizzonte, pensiamo che nel giro dei prossimi anni la popolazione aumenterà di altri 2 miliardi di persone e il cambiamento climatico, di cui la produzione di cibo è la principale



Migliorshop L'e-commerce per la farmacia

COSA CI RENDE UNICI

11 ANNI DI ESPERIENZA

Con la collaborazione di veri farmacisti abbiamo realizzato e perfezionato soluzioni originali ed efficaci, pensate appositamente per la farmacia.

BANCA DATI

L'unica in Italia pensata per il web e realizzata da veri farmacisti con le schede prodotte di 24.000 parafarmaci in italiano e inglese e SOP/OTC

ACCOUNT MANAGER PERSONALE

Uno specialista di riferimento ti guiderà al successo e all'utilizzo degli strumenti disponibili e delle numerose partnership con i leader di settore.

LE MIGLIORI PERFORMANCE

Con 1.500.000 di ordini raccolti dalle farmacie e parafarmacie nostre clienti offriamo la più alta probabilità di successo offerta in Italia.





responsabile e ne è anche la principale vittima, potrà creare problemi seri. Il legame tra salute e cibo è conosciuto nel concetto e sconosciuto nei dettagli e per questo dobbiamo fare qualcosa e quel qualcosa sta nascendo. Questo binomio non è un trend, food-tech è un binomio che rappresenta una sfida ma è necessario per comprendere alcuni aspetti ancora poco noti. Le nuove generazioni ci stanno raccontando una particolare attenzione per il cibo, stanno spostando le proprie abitudini d'acquisto e quindi innovazione è la parola d'ordine.

Negli ultimi anni ci siamo accorti che il cambiamento climatico non riguarda solo alcune aree geografiche ed il 99% del mondo della scienza ritiene che il cambiamento climatico sia colpa dell'uomo. Bisogna intervenire, abbiamo una maggiore consapevolezza che porta una serie di effetti che sono anche i cambiamenti dal punto di vista dell'acquisto."

All'interno di Seeds&Chips si sono svolte molte conferenze che hanno trattato gli argomenti più vari: dai ristoranti del futuro, al rapporto cibo e web, ai super e new food, per arrivare a parlare della rivoluzione del cibo. Secondo lei, l'Italia è pronta a un cambio radicale di mentalità?

"Spero che l'Italia sia pronta a questo cambiamento. In questo progetto ho incluso diversi aspetti valoriali, come l'esigenza di fare qualcosa per l'Italia. Mi piacerebbe che questo settore, che può generare tantissimi posti di lavoro e sviluppo economico, possa svilupparsi al massimo delle proprie potenzialità. Inoltre, mi sono reso conto di quanto l'Italia faccia fatica a cogliere queste opportunità. Proprio per questo motivo è nata l'idea di invitare il presidente Obama: ho pensato che servisse qualcuno di molto importante per richiamare l'attenzione in primis degli italiani e poi del resto del mondo.

Il presidente Obama è un personaggio carismatico che è riuscito a calamitare attenzione e ci ha permesso di centrare l'obiettivo: far conoscere questo cambiamento ed evidenziare che c'è una soluzione ai nostri problemi. C'è ancora molto lavoro da fare, speriamo di aver voltato pagina. Prima di Expo non tutti ne comprendevano il significato. Solo dopo c'è stato un crescendo di entusiasmo per i temi trattati e per come l'evento è stato organizzato.

Speravo che quella fiammata continuasse ad alimentare l'attenzione allo sviluppo delle tematiche inerenti l'alimentazione. Tuttavia l'entusiasmo è lentamente venuto meno. A tuttoggi siamo in pochi a portare avanti queste tematiche e ben presto permetteranno non solo di valorizzare il settore del food ma anche di creare un vero e proprio settore economico. Questo concetto di innovazione passerà prevalentemente dalle startup: questa è la generazione che crea, ha una velocità di pensiero, una reattività che le aziende, anche le multinazionali, non riescono a seguire. Alimentando il tema delle startup, tutti ne possono beneficiare."

Grazie a Seeds&Chips abbiamo appunto avuto l'opportunità di partecipare alla bellissima conferenza del Presidente Obama e dello chef della Casa Bianca, Sam Kass. Il presidente ha sottolineato come la nostra generazione possa ancora fare molto per salvare il nostro pianeta, ridurre i continui cambiamenti climatici, educare alla corretta alimentazione e combattere lo spreco. Secondo lei, quanto siamo coscienti di questo "potere" ma soprattutto, quanto vogliamo davvero aiutare la Terra e la nostra salute?

"Noi vogliamo davvero aiutare noi stessi e il nostro pianeta. Io per primo seguo il messaggio del presidente Obama sui giovani e lui ha molto apprezzato il grandissimo spazio che diamo non solo alle startup, ma anche agli individui. Ora è il momento dei millennial e, come ha



potuto vedere, tutti gli speaker delle nostre conferenze erano under 30 e da quest'anno abbiamo fatto aprire tutte le conferenze da teenager, la generazione successiva. Anche la conferenza del presidente Obama, che ha molto apprezzato questo messaggio di Seeds&Chips, è stata aperta dal discorso di Morgane Kendregan, 18enne italo-americana, che inoltre è anche stata nominata diverse volte nel suo discorso.

Queste due generazioni possono fare tantissimo, hanno propensione a temi quali ecosostenibilità, cibo, salute e per questo bisogna ascoltarli, parlare la loro lingua, dargli la possibilità di esprimersi. Il futuro sono millennials e teenagers: i primi rappresenteranno la più grande forza lavoro del mondo, e quindi per definizione il più grande gruppo di acquisto del mondo; i secondi, il nostro futuro, sono degli influencer, perché hanno la capacità, grazie ai mezzi a loro disposizione, non solo di comprendere ma anche di condividere il loro pensiero. Loro a differenza della mia generazione, sanno utilizzare i mezzi di cui dispongono, noi discutevamo e portavamo il nostro pensiero in classe, loro agiscono su scala molto più ampia."

Robonica, nutrizione di precisione, smart kitchen: cosa sono? Queste innovazioni rappresentano il futuro?

"Nutrizione di precisione e smart kitchen hanno molti punti in comune: la nutrizione di precisione ha un potenziale enorme. 2000 anni fa Ippocrate diceva "Fa che il cibo sia la tua medicina e la tua medicina il cibo" ed il filosofo Feuerbach

afferma che "Siamo quello che mangiamo" ed è ovvio che sia così ma oggi si sa molto poco di quelle che sono le relazioni, le interazioni tra cibo e salute. Paradossalmente, in questo momento abbiamo gli strumenti per analizzare nel dettaglio e raccogliere queste informazioni. Si arriverà a una nutrizione personalizzata: negli ultimi anni sono aumentate le patologie che sono collegate allo stile di vita non corretto che ricade soprattutto nel campo della nutrizione sbilanciata.

In America, la cattiva nutrizione costa allo stato 250 miliardi di dollari sul sistema sanitario nazionale. Uno stato può sostenere queste spese? Ovviamente no e per questo è necessario intervenire prima e passare a un cibo più sano, conoscerlo meglio. Dopo 2000 anni, le parole di Ippocrate prima e Feuerbach dopo, sono di grande attualità e acquistano finalmente il giusto significato."

In che modo, secondo lei, si può intervenire in farmacia sul tema dell'innovazione?

"La farmacia del futuro, con all'interno cibo e superfood, deve dedicare spazio, deve divulgare le conoscenze sempre più attuali sul cibo, sull'alimentazione. Deve accompagnare i consumatori in questo cammino.

La farmacia è il luogo dove risolvere i nostri problemi, il farmacista è il nostro interlocutore di fiducia che ci consiglia e ci aiuta. Questo duo deve evolversi, devono dedicarsi a cultura, approfondimento degli aspetti nutrizionali, alimentazione sana per contribuire a questo cambiamento di mentalità auspicato."

Come ci ha confermato Marco Gualtieri, la farmacia dunque è sempre più un "Luogo per il Benessere" dove i clienti entrano con l'obiettivo di ritrovare o mantenere la propria salute. Il concetto di salute legato a quello dell'alimentazione sta conoscendo un periodo di crescente attenzione, di conseguenza il parere e il consiglio del farmacista su dietetica e nutrizione diventano indispensabili. L'auspicio è dunque che venga approvata la proposta di legge che introdurrebbe la possibilità per i farmacisti di elaborare diete ponderali.

Nell'attesa di una nuova normativa, tutti i farmacisti devono avere la consapevolezza di essere consiglieri del consumatore e di avere un ruolo fondamentale nell'educazione a una sana alimentazione.

IL DISCORSO DI **BARACK OBAMA**

Seeds&Chips è stato il palcoscenico perfetto non solo per le giovani start up provenienti da tutto il mondo e che hanno portato la loro grande passione per l'alimentazione, l'ecosostenibilità dei progetti e l'economia circolare per continuare a crescere, ma anche per l'attesissima conferenza del 44° presidente degli Stati Uniti d'America, Barack Obama.

L'ingresso del presidente è stato annunciato da un video in cui gli organizzatori hanno mostrato tutti i danni che stiamo causando, come l'aumento della temperatura, l'incremento della popolazione e la riduzione del cibo, la riduzione dei campi e l'aumento dell'inquinamento; ma hanno mostrato anche tutto ciò che abbiamo fatto nel corso della storia: siamo arrivati sulla luna, abbiamo attraversato oceani, sconfitto malattie. Tutto ciò è stato possibile perché "Siamo innovatori; siamo agricoltori; siamo artefici; siamo sognatori".

Il presidente, che ha fondato la sua ascesa politica sulla voglia di cambiamento e sulla possibilità di realizzarlo, è stato intervistato dal suo chef alla Casa Bianca, Sam Kass, durante il keynote speech e non ha parlato solo di alimentazione.

L'alimentazione è un argomento molto a cuore del presidente e di Michelle Obama che nel 2010 ha sviluppato e promosso il corretto stile di vita, quindi alimentazione sana ed esercizio fisico, con il progetto Let's Move. L'obesità, definita come una "silente epidemia globale" dall'Organizzazione mondiale della Sanità, continua a crescere a causa dell'utilizzo smodato di junk food, cibo spazzatura, e più in generale a causa di uno stile di vita sempre più scorretto. Gli Stati Uniti d'America sono sicuramente uno dei paesi con il più alto tasso di obesità ma quello che preoccupava e purtroppo preoccupa tuttora, e ha spinto la first lady a sviluppare il progetto, è l'elevata presenza di bambini obesi: 1 bambino su 3, con età inferiore ai 5 anni, era obeso. Dati alla mano, possiamo affermare che gli sforzi della first lady, che hanno coinvolto



Foto Micaela Romano

sia le famiglie che le scuole, hanno aiutato a migliorare la consapevolezza della corretta alimentazione e hanno aiutato a ridurre l'incidenza dell'obesità infantile. La prevenzione inizia a tavola e oltre a ridurre i casi di obesità, mira a ridurre i costi della sanità. Infatti, le spese sanitarie per questa patologia sono in aumento e per questo, agire sui più piccoli, educarli da subito è fondamentale per formare una generazione più attenta e più rispettosa verso il proprio organismo e verso l'ambiente perché, il cibo incide anche sull'ambiente. Obama ha sottolineato come sia importante ridurre lo spreco alimentare: produrre gli alimenti in base alla necessità, prestare attenzione agli imballaggi utilizzati per metterli in commercio. Tutte attenzioni che grazie a innovazione e consapevolezza possono essere facilmente messe in pratica.



Foto Micaela Romano

L'obiettivo del presidente è comunicare con i giovani, sensibilizzarli e incitarli a cambiare il mondo in cui "i cambiamenti climatici rappresentano la sfida che definirà i contorni del secolo, in modo più drammatico degli altri". Obama nei suoi 8 anni di mandato ha puntato molto sul clima attraverso una maggiore produzione di energia pulita e attraverso investimenti mirati a migliorare l'efficienza dell'energia, perché i cambiamenti climatici, che non risparmiano nessun paese, sia esso grande o piccolo, ricco o povero, incidono anche sulla produzione del cibo. Conseguenze di questi cambiamenti climatici sono la riduzione dei raccolti e l'aumento del prezzo del cibo senza considerare che "il settore alimentare è il secondo più grande produttore di gas serra e, se non ci saranno cambiamenti, entro il 2050 l'agricoltura e i cambiamenti di destinazione dei terreni potranno determinare il 70% delle emissioni di CO2 globale". Quindi, i passi che possiamo fare in campo di innovazione, faranno la differenza.

Educazione, prevenzione e innovazione sono la base da cui partire per avere cibo sano, di qualità e che non incida negativamente sul nostro organismo e sul nostro pianeta.

Grazie a Seeds&Chips e grazie a Close2media, Utifar è stata in prima linea durante questa importante conferenza e inoltre, ci hanno permesso di intervistare e conoscere delle giovani realtà con grandi idee.

L'ANGOLO DELLE START-UP

SEEDS&CHIPS: DALLA FATTORIA ALLA FORCHETTA E OLTRE

Il secondo spazio presente in TuttoFood, il Global Food Innovation Summit, ha rappresentato una bella scoperta.

Qui abbiamo incontrato le start up vincitrici di bandi della regione Puglia: ApuliaKundi, startup che produce la Spirulina naturale e pura al 100% ma anche cibi funzionali a base di questa microalga; BioInno Tech che punta alla riqualificazione degli scarti agroalimentari per ottenere prodotti ad alto valore aggiunto; Canapuglia, azienda che vuole restituire l'identità alla canapa, pianta presente da sempre nel DNA del territorio italiano; e Ortinova, associazione che in questa occasione presenta il progetto "Micro-ortaggi: nuovi alimenti freschi e funzionali per esplorare tutto il valore della biodiversità" con l'obiettivo di evidenziare il valore del grande patrimonio di agro-biodiversità della Puglia e, partendo da ciò, sviluppare prodotti agroalimentari innovativi e ad alto valore aggiunto come i micro-ortaggi.

I micro-ortaggi, plantule commestibili, sono una novità molto presente a Seeds&Chips. Infatti, qui abbiamo incontrato l'azienda Mi green Food che commercializza 6 varietà di plantule con elevata concentrazione di vitamina C, vitamina E e vitamina K: crescione, amaranto, ravanella verde, ravanella, cavolo, cima di rapa. Nel nostro percorso all'interno del padiglione 8/12 di TuttoFood abbiamo potuto apprezzare Italbugs con il suo nuovo progetto che coinvolge il baco giallo di Ascoli, e Melovita, start up veneta che partendo dal melograno non vuole ottenere solo gli arili, ma anche sostanze utili per industria farmaceutica e cosmetica, biopolimeri per produrre la bioplastica tutto nell'ottica dell'economia circolare. Senza dimenticare la presenza di associazioni no profit come Made in carcere che grazie a quello che gli altri scartano, offre una possibilità alle detenute che creano manufatti, curano orti nella propria cella. Giovani, creativi, spinti dalla passione, dalla voglia di futuro e dalla voglia di crescere insieme al territorio. Questi gli aspetti chiave delle startup che abbiamo incontrato durante i quattro giorni di TuttoFood.

INTERVISTE A

- MYEATNESS
- MELOVITA
- MI GREEN FOOD



Tra le aziende presenti nell'area espositiva di SpazioNutrizione, abbiamo incontrato **MyEatness**, azienda italiana che produce alimenti naturalmente nutraceutici. Martina Ursini, co-founder con il fratello Pierpaolo, ci ha raccontato di questa realtà, nata nel cuore dell'Abruzzo in una famiglia impegnata nella produzione dell'olio da tre generazioni.

La vostra azienda nasce dalla voglia di innovare e il vostro obiettivo è portare sulla nostra tavola prodotti buoni, sani e sicuri che però abbiano certificati benefici per la salute dei consumatori. Cosa sono gli alimenti naturalmente nutraceutici?

“La nutraceutica è una parola che deriva dalla fusione di nutrizione e farmaceutica: i nutraceutici sono i principi nutritivi contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute. Possiamo distinguere tre categorie di nutraceutici: gli integratori in capsula, gli alimenti addizionati e gli alimenti naturalmente nutraceutici. Nei primi due casi, i nutrienti vengono estratti e poi addizionati agli alimenti o ad una capsula; nel terzo caso che rappresenta il nostro, il nutriente non viene estratto ma viene preservato durante il processo di produzione del prodotto. Quindi, grazie ad un'attenta selezione delle materie prime, dall'origine alla raccolta, alla rapida trasformazione produciamo “cibi-farmaci” in grado di garantire all'organismo la quantità ottimale di nutrienti, sali minerali, vitamine, grassi essenziali per mantenerlo in perfetta efficienza”.

I farmacisti, i consumatori, sono abituati a pensare ai nutraceutici come integratori alimentari, intesi come sostituiti in caso di alimentazione scorretta e quindi in caso di apporto in difetto di nutrienti. Oltre a questi, esistono quindi due fasce di nutraceutici.

“Gli integratori sono importanti perché quando ci alimentiamo, i prodotti, a causa dei processi di trasformazione che subiscono, perdono la maggior parte dei nutrienti. Pertanto, con l'alimentazione convenzionale non riusciamo ad avere l'integrazione di cui

abbiamo bisogno e sono fondamentali gli integratori in capsula. Anziché in capsula, è possibile estrarre i nutrienti da piante officinali o alimenti e addizionarli in altri alimenti. Se per esempio voglio produrre un olio per lo svezzamento del bambino, lo arricchisco con vitamine.

Noi siamo pionieri della nutraceutica naturale: il nostro primo prodotto è stato l'olio extra vergine d'oliva. In Italia mediamente, abbiamo oltre 600 varietà di oliva da cui otteniamo l'olio, noto per le sue proprietà antiossidanti dovute alla presenza di polifenoli. Secondo il regolamento CE 432/2012 ogni giorno servono 5 mg di polifenoli per avere effetti antiossidanti, e questa rappresenta la quantità estratta dalle olive e poi inserita in capsule. Per raggiungere questa quantità dovremmo introdurre con la nostra dieta, 2-3 bicchieri di olio ma questo non è facilmente realizzabile. La nostra sfida è stata scendere sotto questa quantità e raggiungere una dose giornaliera di olio che sia sostenibile e contenga 5 mg di polifenoli”.

Anni di studio e ricerca per raggiungere questo obiettivo. Come riuscite ad ottenere e preservare queste caratteristiche?

“Tutto inizia con la selezione della cultivar di olive con più polifenoli in principio.



Queste molecole sono antiossidanti, si ossidano con l'ossigeno, quindi, abbiamo ridotto, durante tutto il processo di produzione, tutte le fasi che ossidano il prodotto: lavoriamo il più velocemente possibile, in assenza di luce, con poca acqua, in assenza di cibo, quindi riducendo tutti al minimo i fattori che favoriscono l'ossidazione. In questo modo otteniamo una concentrazione di 5 mg di polifenoli in 1-2 cucchiaini di olio al giorno.

Con lo stesso approccio lavoriamo tutti i nostri prodotti”.

Oltre alla linea MyOlio, produce altri alimenti come pomodoro, cioccolato e non solo. Quali sono le loro caratteristiche nutrizionali?

“Grazie al team di ricerca e sviluppo, costituito da un ricercatore, una biologa nutrizionista e da uno chef, sviluppiamo il prodotto sia scegliendo gli ingredienti che, in natura, hanno le più alte concentrazioni di nutrienti che le tecniche di trasformazione che impattano meno sul deterioramento dei nutrienti. Inoltre, scegliamo le combinazioni migliori per un prodotto ottimale che conservi le proprietà benefiche. I prodotti presentati a Cosmofarma e poi qui a SpazioNutrizione sono: MyPomodoro e MyCioccolato. Partendo dal pomodoro italiano abbiamo commercializzato sia la classica passata che la passata bere, entrambe ricche di vitamina C che contribuisce alla formazione del collagene, al normale metabolismo energetico, alla funzione psicologica e del sistema immunitario, al corretto funzionamento del sistema nervoso. Ancora, la vitamina C accresce l'assorbimento del ferro e riduce la stanchezza e l'affaticamento.

Inoltre, abbiamo la salsa da spalmare, fonte naturale di Vitamina A e di Licopene: 15 g di pomodoro contengono più di 10 mg di licopene, sostanza con forte potere antiossidante, utile a problemi legati alla prostata. Il licopene è un carotenoide estratto dal pomodoro durante la cottura e il suo assorbimento nel nostro organismo è facilitato da olio.

Invece, per la vitamina C il pomodoro deve essere il meno cotto possibile per evitare il deterioramento, in quanto è una molecola termolabile.

Il cioccolato, prodotto con cacao amaro e zucchero integrale di canna, è fonte di manganese ed è stato invece unito alle proprietà benefiche del melograno e dello zenzero. Il primo, contribuisce al normale metabolismo energetico, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo e alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento. Lo zenzero, contribuisce al mantenimento della salute delle ossa, al normale metabolismo energetico e alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo”.

In quale canale avete scelto di vendere i vostri prodotti alimentari nutraceutici che come visto sono naturali, biologici e 100% italiani?

“Abbiamo scelto di presentarci nel canale legato al benessere farmacia, parafarmacia ed erboristeria. La nostra è sicuramente una scelta di posizionamento importante perché questi prodotti hanno una posologia, indichiamo quanto prodotto prendere per avere gli effetti benefici. Sono prodotti trattati alla stregua degli integratori alimentari e per questo devono essere veicolati da interlocutori che sanno spiegare i benefici”.



All'interno del Global Food Innovation Summit, abbiamo incontrato altre due realtà molto interessanti: Melovita e Mi Green Food.

Melovita è una start up nata a H-Farm che nasce con la voglia di facilitare l'utilizzo di un superfood, il melograno. Ma cosa si intende per superfood? I superfood sono alimenti estremamente ricchi di nutrienti, vitamine, minerali, fibre, antiossidanti, e per questo hanno notevoli effetti benefici per la salute. Esempi di superfood sono i mirtilli, il cacao, le barbabietole e, appunto, il melograno. Questo frutto è considerato super perché presenta una concentrazione di antiossidanti maggiore rispetto a mirtilli e lamponi. Ma non solo: il melograno, costituito per 80% da acqua, è ricco anche di minerali, come ferro, calcio, magnesio, potassio e fosforo; e vitamine, soprattutto vitamina C, vitamina K, vitamina B, vitamina E e vitamina A; mentre è povero di calorie (contiene circa 60 kcal per 100 grammi di prodotto). Il melograno è quindi un frutto utile per rafforzare e per depurare l'organismo, e stimolare la diuresi, grazie alla presenza di acqua, zuccheri e fibre.

Il melograno è un frutto dalle molteplici proprietà ma è sempre più studiato per il suo potere antiossidante dovuto a polifenoli, tannini, antocianine. Quali sono gli effetti benefici di queste molecole?

“Gli antiossidanti sono molecole in grado di contrastare i radicali liberi, sostanze instabili che possiedono un solo elettrone e per ritrovare l'equilibrio “rubano” un elettrone alle molecole con cui vengono a contatto, innescando così un meccanismo di instabilità. Gli antiossidanti, interagendo con i radicali, permettono alla cellula di neutralizzarli e prevengono l'ossidazione cellulare, rallentano l'invecchiamento cellulare e, come dimostrato in numerosi studi scientifici, possono aiutare a combattere malattie neurodegenerative come il morbo di Alzheimer.”

Melovita non è una startup che parte dal prodotto finale, ma parte dalla coltivazione della pianta. Come si sviluppa il vostro progetto e quali sono le innovazioni che vi caratterizzano?

“Melovita riunisce alcuni produttori di melograno delle province di Padova e Vicenza e da qui nasce l'esigenza di valorizzare il frutto viste le sue innumerevoli proprietà. È nato così uno snack con melograno già sgranato, un prodotto ready to eat in una confezione biodegradabile di bioplastica che deriva da amido di mais. Non solo la confezione esterna, ma anche il cucchiaino è in bio-

plastica così come sono biodegradabili anche le etichette, su cui sono indicati i valori nutrizionali dello snack, e l'inchiostro. Quindi, una volta consumato il prodotto, il contenitore non va nel bidone della plastica ma in quello dell'umido, questo è un punto di forza ed è quello che ci differenzia. Il prodotto verrà messo in commercio da ottobre e poi partiremo con prodotti correlati che riguardano solo ed esclusivamente il melograno.”

In questo evento abbiamo visto la forte attenzione all'ambiente: la mentalità sempre più diffusa è quella di unire sana alimentazione e tutela del pianeta. Come unite questi due aspetti?

“L'idea di coltivare il melograno in Veneto è nata dalla volontà di cambiare rispetto alle tradizionali coltivazioni della nostra area e dal fatto che questa pianta è presente ovunque nei giardini veneti per la bellezza del fiore e del colore che il fogliame assume in primavera. Il melograno era, infatti, più utilizzato come pianta ornamentale, ma oggi, grazie alle numerose scoperte scientifiche, è molto più valorizzata e per questo abbiamo deciso di coltivarla e commercializzare i suoi frutti.

Inoltre, essendo una pianta molto resistente, si adatta bene a essere coltivata con agricoltura biologica e molte aziende che fanno parte del nostro progetto, stanno già seguendo questa via per ottenere frutti certificati bio.”

Oltre alla commercializzazione finale del prodotto, quali sono i vostri obiettivi futuri?

“Il 50% del frutto del melograno è commestibile e il restante 50% è scarto.

Noi vogliamo riutilizzare questo scarto con un duplice obiettivo: estrarre sostanze, principalmente antiossidanti, ad utilizzo cosmetico e farmaceutico e creare un biopolimero per ottenere esattamente lo stesso packaging, rimetteremo i semi di melograno all'interno del frutto sotto forma di packaging. Tutto per creare un'economia circolare!"

Mi Green Food è una startup pugliese che produce micro-ortaggi, superfoods che rappresentano una grande innovazione del mercato agroalimentare. Milena Mastropiero è la founder di questa startup operativa da luglio 2016.

Iniziamo dalla vostra innovazione, i micro-ortaggi. Cosa sono e quali sono i loro vantaggi nutrizionali?

"I micro-ortaggio sono plantule commestibili di ortaggi che hanno elevati valori nutrizionali. I micro-ortaggi sono stati definiti superfood in seguito agli studi condotti da Zhenlei Xiao, Gene E. Lester, Yaguang Luo e Qin Wang, in collaborazione con l'Università del Maryland che nel 2012 si sono concretizzati con la pubblicazione dei risultati: i micro-greens, da cui deriva il termine italiano micro-ortaggi, hanno una elevata concentrazione di vitamina C, vitamina E e vitamina K, note per gli effetti benefici sulla prevenzione di malattie come quelle cardiovascolari.

Noi distribuiamo questi prodotti soprattutto a ristoranti e agriturismi in una vaschetta dove raggiungono una altezza di 3-5 cm".



Come vengono ottenute queste piante?

"Si parte da semi di ortaggi maturi per abbreviare il ciclo di produzione che è pertanto un ciclo molto breve che va dai 10 ai 15 giorni. Grazie a un impianto di produzione verticale e all'utilizzo dei led, realizziamo una coltivazione intensiva e ci permette di avere un impatto ambientale ridotto grazie alla presenza dei pannelli fotovoltaici e prodotti per tutto l'anno".

Oltre alle notevoli proprietà nutritive, quali sono i vantaggi dovuti all'utilizzo di questi prodotti?

"I nostri prodotti, in cui il contenuto nutritivo è circa 2 volte maggiore rispetto ai relativi ortaggi, sono prodotti facili da usare: si recidono e si utilizzano per decorare piatti, primi, bruschette e tutto quello che si preferisce".

Quali sono i vostri obiettivi futuri?

"Il nostro obiettivo è quello di commercializzare il prodotto in tutta Italia, in quanto in questo primo anno ci siamo concentrati sul mercato pugliese. Successivamente, l'obiettivo è di entrare nella grande distribuzione come gli ortaggi di IV gamma, rispetto ai quali, i micro-ortaggi hanno il vantaggio di garantire una maggiore freschezza vista la presenza del substrato".

Irritazione, infiammazione congiuntivale¹⁻³

Calendula officinalis 3 DH

*"Calendula è il vero
antisettico omeopatico⁴"*

Euphrasia officinalis 3 DH

*"Irritazione o infiammazione
congiuntivale di qualunque origine^{1"}*

Magnesia carbonica 5 CH

"Infiammazioni oculari, blefarite^{2"}

**Sodio cloruro 0,9%
Acqua depurata**



Dolori brucianti, lacrimazione, secrezioni oculari, palpebre agglutinate⁵

Homéoptico® collirio contiene diluizioni omeopatiche che, per le loro basse concentrazioni molari, non presentano generalmente tossicità chimica, controindicazioni, interazioni farmacologiche direttamente legate alla quantità di prodotto assorbito⁶⁻⁸.

Gli eccipienti di Homéoptico® sono costituiti esclusivamente da una soluzione allo 0,9% di sodio cloruro in acqua depurata, che garantisce l'isotonicità del collirio⁹, l'assenza di contaminazione minerale e l'ottimale solubilità in acqua delle sostanze attive.

L'assenza di conservanti, viscosizzanti, EDTA e vasocostrittori permette, generalmente, l'utilizzo di Homéoptico® in tutti i soggetti.

Può essere utilizzato anche nei portatori di lenti a contatto¹⁰.

Homéoptico® è ben tollerato e generalmente sicuro¹¹.

È prodotto con tecnologia Bottelpack®, che assicura simultaneamente la produzione del contenitore monodose e la ripartizione sterile della soluzione sterilizzata^{12,13}.

In associazione con altri colliri, distanziare di almeno 5 minuti le somministrazioni¹⁰.

Homéoptico®, in quanto medicinale omeopatico, è adatto ad adulti, bambini^{6,14}, anziani⁶ e pazienti politrattati¹⁵.

Instillare 1-2 gocce in ciascun occhio, 2-6 volte al giorno.



D. Lgs. 219/2006 art. 85: "Medicinale omeopatico senza indicazioni terapeutiche approvate".

D. Lgs. 219/2006 art. 120 1 bis: "Trattasi di indicazioni per cui non vi è, allo stato, evidenza scientificamente provata dell'efficacia del medicinale omeopatico".

Medicinale non a carico del SSN.

1. Demarque D, Jouanny J, Poitevin B, Saint-Jean V. Farmacologia e materia medica omeopatica. Milano: Tecniche Nuove; 2000. p.174,175. 2. Duprat H. Traité de Matière Médicale Homéopathique. Tome II Paris: J-B Baillière & Fils. p.359. 3. Vithoulkas G. Materia Medica Viva. Calendula Officinalis. Calendula Officinalis - The Essential Features. Int. Academy of Classical Homeopathy; Vol 7. Disponibile su: <http://www.vithoulkas.com/materia-medica-viva-2>. 4. Vannier L, Poirier J. Précis de matière médicale homéopathique. Belgique: Doin éditeurs; 1993. p.116. 5. Kent JT. Repertorio della materia medica omeopatica. Tomo II. Ipsa editore; 1992. p.963, 996, 997, 1009, 1014. 6. Boulet J. Homéopathie - L'enfant. Marabout; 2003. p. 14-17. 7. Homeopathic and Anthroposophic Medicinal Products. Legislative term 2009-2014 of the European Parliament and the European Commission. ECHAMP E.E.I.G. European Coalition on Homeopathic and Anthroposophic Medicinal Product. 8. Kirby BJ. Safety of homeopathic products. Journal of the Royal Society of Medicine. 2002; 95 (5):221, 222. Disponibile su: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1279671/>. 9. Stella R. Manuale di farmacologia, tecnica, legislazione farmaceutica ed organizzazione dei servizi farmaceutici. Ed. Cortina; 1988. p.289-290, 399-400. 10. Agenzia italiana del farmaco. Guida all'uso dei farmaci:12. Oculistica. Anno 2008/5. p.251. 11. Clinical study report. Ocular tolerance of eyedrops versus placebo after single and repeated administration in healthy volunteer. Ref.: HC2001 Aster Ref.: DC378. Date of version 12/09/01. 12. Berrebi H. Le système Bottelpack répond aux besoins de la pharmacie. Emballage Magazine; 1985. p.4-9. 13. Bourny E, Dumolard L, Peronnet A. Remplissage intégré aseptique: la technologie blow-fill-seal (BFS) dans l'industrie pharmaceutique. S.T.P. Pharma Pratiques 1995; 5(3):203-214. 14. Giacomini AL. Infective and Inflammatory Eyelid Disorders: Conventional and Unconventional Therapies to Maintain Eye Health and Avoid Lid Surgery. EC Ophthalmology 3.6; 2016; 435-445. 15. Jouanny J, Crapanne JB, Dancer H, Masson JL. Terapia omeopatica: possibilità in patologia acuta. Ariete Salute; 1993. 1: p.81.