



## SANA 2016, BIO E NATURALE CRESCONO A BOLOGNA

Bologna, 9-12 settembre 2016

L'edizione numero 28 di SANA, Salone internazionale del biologico e del naturale, è in calendario da venerdì 9 a lunedì 12 settembre a Bologna: l'evento si rinnova preparandosi ad accogliere un numero sempre più alto di espositori e di visitatori, tra professionisti, operatori e persone interessate al comparto.

La vetrina internazionale del biologico italiano – che da quest'anno si sviluppa su una superficie di oltre 50.000 m2, con un deciso +30% rispetto al 2015 – si trasferisce per l'occasione nei padiglioni 25, 26, 29, 30 e 36 del quartiere fieristico.

All'interno della nuova area espositiva troveranno spazio i tre settori cardine della manifestazione: **Alimentazione biologica**, con tutto l'universo food, **Cura del corpo naturale e bio** che includerà la sezione dedicata alla salute e al benessere e Green lifestyle, il settore che si rivolge a coloro che desiderano uno stile di vita ecologico, sano e responsabile. Qui si potranno scoprire i prodotti a ridotto impatto ambientale per la cura, l'arredamento e la bellezza della casa, oltre che per l'abbigliamento, il tempo libero e il "vivere verde" in generale.

Nel settore Alimentazione biologica esporranno produttori e distributori di alimenti biologici, aziende di servizi e realtà che propongono attrezzature, packaging e tecnologie per l'apicoltura e l'agricoltura biologiche, ma anche istituzioni ed enti di certificazione.

Piante officinali e derivati, prodotti dietetici, integratori e alimenti speciali, trattamenti naturali, prodotti, servizi, accessori e attrezzature per la cura della persona saranno protagonisti nell'area dedicata a salute e benessere.

Le numerose conferme da parte di realtà di riferimento del settore e la significativa crescita delle nuove adesioni si inseriscono nel solco più che positivo dell'edizione 2015, che ha

fatto registrare più di 45.000 visitatori, con un +40% di buyer stranieri provenienti da 21 Paesi, e un +25% di espositori.

Il Salone sarà affiancato da numerosi appuntamenti, dentro e fuori il quartiere fieristico, di grande richiamo per gli operatori e i buyer del settore in arrivo dall'Italia e dall'estero. Agli appuntamenti tra professionisti si aggiungeranno i workshop e i convegni tematici: nella scorsa edizione si sono svolti 4.000 incontri b2b e 65 tra seminari e meeting a cui hanno preso parte oltre 6.000 partecipanti. Potenziali occasioni di sviluppo e networking saranno anche SANA NOVITÀ, vetrina dedicata ai prodotti con caratteristiche innovative segnalati dagli espositori e SANA CITY, il "fuori salone" di eventi culturali, gastronomici, di intrattenimento e commerciali organizzati per il pubblico della manifestazione e per la città.

Appuntamento con gli acquisti al SANA SHOP, dove i visitatori potranno testare e comprare prodotti alimentari, cosmetici, integratori, trattamenti di bellezza e articoli naturali per la casa e il tempo libero. Tornerà in Fiera anche il VeganFest, quest'anno in un'edizione speciale: durante il SANA si registreranno le puntate del nuovo format televisivo "VeganFest Live", con mostre, animazioni, proiezioni video, incontri, conferenze e vegan show cooking. Altra novità sarà l'Area Gelato VeganOK, con esibizioni di maestri gelatieri e pasticceri, degustazioni gratuite, dimostrazioni e conferenze formative.

Website: [www.sana.it](http://www.sana.it)

E74

Natural 1 è presente a SANA  
Padiglione 36, stand E74

## ERRATA CORRIGE

A causa di problemi tecnici, segnaliamo alcuni errori nell'articolo "Formulazione e caratterizzazione di un'emulsione cosmetica a base di un estratto di mela annurca ad attività antiossidante", apparso sul fascicolo di giugno 2016. Ce ne scusiamo con autori e lettori.

Di seguito, le rettifiche nel dettaglio.

- a pagina 61, III colonna, riga 11, il contenuto di polifenoli corretto è di **120,3 ± 1,1 µg per mg di estratto**
- a pagina 62, I colonna, riga 1, l'espressione in parentesi corretta è **IC<sub>50</sub> 15,8 ± 1,3 µg/mL**
- a pagina 62, I colonna, riga 4, l'espressione in parentesi corretta è **IC<sub>50</sub> 524,6 ± 14,9 µg/mL**
- a pagina 62, II colonna, riga 14, l'espressione in parentesi corretta è **IC<sub>50</sub> 524,6 µg/mL**
- a pagina 64, I colonna, riga 20, l'espressione in parentesi corretta è **IC<sub>50</sub> 524,6 µg/mL**

Infine risultava mancante la didascalia della figura 2, che è: **Microfotografie (FM) dell'emulsione base (a) e dell'emulsione contenente APE (b-c).**

L'articolo corretto è consultabile e scaricabile nella sezione "Articoli Gold Area Riservata Abbonati", "Cosmesi naturale" del sito [www.biokyma.com](http://www.biokyma.com).


## HEALTH ASIA

**Karachi (Pakistan),  
20-22 settembre 2016**

**H**ealth Asia Exhibition & Conferences, manifestazione giunta alla sua dodicesima edizione, è un importante evento dedicato al **settore sanitario e della salute** che raccoglie insieme produttori farmaceutici e sanitari, professionisti, fornitori di apparecchiature mediche, istituzioni mediche e università, ospedali, cliniche, laboratori e alcuni tra i più importanti e influenti decision-maker della regione asiatica. La manifestazione, in calendario dal 20 al 22 settembre a Karachi, in Pakistan, intende fornire le migliori opportunità interattive di rapporti economici per aziende e operatori partecipanti e un ambiente ideale per il pubblico.

A Health Asia Exhibition & Conferences sarà presente anche una **gamma completa di conferenze** relative al settore sanitario su diversi argomenti dedicati alla medicina e alla salute, che attraverseranno l'intero spettro dei servizi sanitari. Le delegazioni del Ministero della Salute dei paesi OIC e asiatici, Ospedali di fama internazionale, istituzioni mediche e le aziende farmaceutiche sono i principali partecipanti alla manifestazione.

**Website: [www.health-asia.com](http://www.health-asia.com)**



**ACCADEMIA  
DELLA TISANA**

---

**LE ERBE  
DI QUALITÀ**

---

Laboratori Biokyma s.r.l. Località Mocaia, 44B - 52031 Anghiari (AR) [www.biokyma.com](http://www.biokyma.com)



## L'AZIENDA AGRICOLA SANDEMETRIO COMPIE 20 ANNI

L'Azienda Agricola Biologica Sandemetrio festeggia il suo 20° anniversario. Nata nel 1996 grazie all'intuizione e alla passione per le erbe del dottor **Giuseppe Maria Ricchiuto**, originario di Specchia, l'azienda è oggi una realtà radicata sul territorio che, oltre a vivere di una propria attività indipendente, rappresenta il "cuore pulsante" del Gruppo Specchiasol, fondato e presieduto da Ricchiuto a Bussolengo, in provincia di Verona.

L'Azienda Agricola Sandemetrio è una **realtà economica affermata del Salento**. 180 ettari interamente adibiti alla coltivazione biologica di circa 100 specie di piante officinali e aromatiche destinate all'industria erboristica, alimentare e cosmetica. Presso l'Azienda Agricola Sandemetrio vengono utilizzati sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale, che rispettano i naturali cicli vegetativi delle piante e assicurano loro

una crescita sana e vigorosa e una maggiore concentrazione in principi attivi.

In tutte le fasi della produzione agricola il metodo di coltivazione biologica garantisce **l'assenza totale di pesticidi, diserbanti e concimi chimici**.

"La nascita dell'Azienda Agricola Sandemetrio – racconta Giuseppe Maria Ricchiuto – ha rappresentato la realizzazione di un sogno. Questo sogno oggi compie 20 anni. Sono stati 20 anni impegnativi ma che mi hanno regalato immense soddisfazioni. Tuttavia si tratta solo di un primo traguardo. Il mio sogno non finisce qui – tiene a precisare Giuseppe Maria Ricchiuto. – Proprio da qui, come sempre, partiremo per affrontare nuove sfide che vedranno protagoniste l'Azienda Agricola Sandemetrio".

Website: [www.sandemetriosrl.it](http://www.sandemetriosrl.it)



Giuseppe Maria Ricchiuto con la moglie Franca Vellani

Due vedute dell'Azienda Agricola Sandemetrio



### L'AZIENDA AGRICOLA E L'OPIFICIO SANDEMETRIO

L'Azienda Agricola "San Demetrio" è il cuore produttivo del Gruppo Specchiasol con i suoi 180 ettari di terreno interamente adibiti alla coltivazione biologica di ben 100 specie di piante officinali e aromatiche. Alla "Sandemetrio" – localizzata a Specchia, in provincia di Lecce – l'attenzione alla qualità parte dalla preparazione del terreno e prosegue con la scelta accurata di semi e talee e con un raccolto effettuato nel rispetto più assoluto dei tempi biologici di maturazione. Presso l'Azienda Agricola Sandemetrio vengono utilizzati sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale, che rispettano i naturali cicli vegetativi delle piante e assicurano loro una crescita sana e vigorosa e una maggiore concentrazione in principi attivi.

In tutte le fasi della produzione agricola il metodo di coltivazione biologica garantisce l'assenza totale di pesticidi, diserbanti e concimi chimici.

Le piante officinali vengono quindi sistemate in essiccatoi termovenilati a basse temperature, in grado di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto, e sono sempre sottoposte a rigidi controlli di qualità, effettuati da personale qualificato presso il laboratorio di analisi.

Nel 2005, all'Azienda Agricola è stato affiancato un **Opificio**. Una struttura che, nell'architettura, vuole ricordare le tradizionali masserie

salentine e che all'interno è dotata delle più moderne tecnologie per la lavorazione e il confezionamento dei prodotti.

Grazie alla disponibilità dell'Azienda Agricola, dove vengono coltivate le piante e le erbe, e dell'Opificio, dove vengono lavorate, si ha la possibilità di seguire passo dopo passo tutta la filiera produttiva, dal "seme" alla commercializzazione, realizzando un prodotto di altissima qualità.

Nel 2008, infine, in occasione dell'avvio del **Centro Studi Pianta Officinali**, gestito in collaborazione con l'**Università di Bari**, è stato inaugurato l'**Orto Botanico** che permette di realizzare un importante lavoro di sperimentazione e selezione delle piante, valutando la crescita di nuove specie. Nel giardino sono presenti oltre 200 specie differenti di piante officinali, medicinali e aromatiche ma anche cotone, aloe vera, tabacco e coloranti naturali. L'Orto Botanico viene visitato ogni anno da studenti, farmacisti, erboristi ed esperti del settore.





## XXIV CONGRESSO NAZIONALE DI FITOTERAPIA

Dall'etnobotanica alla moderna ricerca scientifica



Il pubblico del Congresso e, a destra, Daniela Giachetti, Presidente della S.I. Fit.

**S**i è svolto ad Arezzo dal 27 al 29 maggio l'annuale Congresso Nazionale di Fitoterapia organizzato dalla Società Italiana di Fitoterapia, giunto quest'anno alla sua 24ª edizione.

Sempre numerose le adesioni a questo **momento d'incontro tra ricercatori** che operano nel campo delle piante medicinali e della fitoterapia, i quali hanno presentato i più recenti aggiornamenti del loro lavoro scientifico e si sono confrontati sulle differenti esperienze. Attenzione particolare rivolta costantemente alle nuove leve della ricerca, che hanno aperto i lavori congressuali con una sessione dedicata proprio al **SYRP Project** (S.I. Fit. Young Researchers Project), nella quale i giovani studiosi provenienti da atenei di tutta Italia hanno presentato i loro interessanti lavori sia su piante ben conosciute come *Humulus lupulus* o *Glycyrrhiza glabra*, sia su piante le cui attività biologiche sono ancora da approfondire, come *Pereskia aculeata*.

**Daniela Giachetti**, Presidente S.I. Fit., ha aperto ufficialmente il congresso esprimendo la soddisfazione per l'ampia partecipazione e sottolineando quanto sia importante l'incontro tra le persone, mentre la Opening lecture è stata affidata a **Roberto Della Loggia**, che ha illustrato le evidenze cliniche delle piante per il mal di testa.

Il seminario dedicato a "L'etnobotanica del passato e di oggi per lo studio delle piante medicinali" ha consentito di tuffarsi nella storia e nella tradizione, da Dioscoride a Mattioli e a Ildegarda da Bingen. Ancora tradizione nel seminario "Approccio diagnostico e terapeutico nella medicina tradizionale cinese e nella fitoterapia occidentale", mentre la ricerca più recente è stata protagonista di quello sugli "Aggiornamenti scientifici sulla Cannabis terapeutica".

Alle potenzialità delle piante medicinali in ambito pediatrico, per esempio nei disturbi respiratori o in quelli delle vie urinarie, è stato dedicato un apposito seminario, come pure all'utilizzo dei fitoderivati in oncologia umana e veterinaria.

Come di consueto sono stati assegnati i **Premi Italo Taddei e Lamberto Monti**, riconoscimenti con cui la S.I. Fit. intende incentivare l'interesse delle **nuove generazioni di ricercatori** per lo studio scientifico delle proprietà delle piante medicinali. Nel segno dello sguardo rivolto alla tradizione, **Michele Sari**, dell'Università degli Studi di Trieste, ha vinto il Premio Taddei 2016 con la tesi "Le piante medicinali della Val Lumiei (Sauris, Udine). Indagine etnobotanica e confronto tra medicina popolare saurana e conoscenze scientifiche attuali". Ex aequo per il Premio Monti 2016, vinto da **Pasquale Dalia**, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia per la relazione "Effects of *Rhodiola rosea* L. in a stress cellular model: modulation of inflammatory parameters in the Central Nervous System", e da **Veronica Micheli**, Università degli Studi di Messina, per la relazione "Ethnophytotherapeutic research in Gallé, Limaoko and Fabata villages (Mali, Africa)".

Website: [www.sifit.org](http://www.sifit.org)

# GreenPlus

L'alga marina biologica  
che favorisce  
il metabolismo energetico

- **Equilibrio del peso corporeo**
- **Sostegno alla normale funzione tiroidea**
- **Supporto ai processi depurativi dell'organismo**
- **Ideale per le diete ipocaloriche**



IT-BIO-007  
Agricoltura UE



Seagreens®  
Ascophyllum nodosum

Gli integratori non vanno  
intesi quali sostituti di una  
dieta variata, equilibrata  
e di un sano stile di vita.

**Green Plus** è a base di **Ascophyllum nodosum Seagreens®** un'alga marina bruna certificata biologica che cresce in prossimità delle coste dell'oceano Atlantico e dell'Europa del nord.

Rappresenta un'ottima **sorgente naturale di iodio e nutrienti bilanciati** che contribuisce a sostenere il metabolismo energetico, le funzioni tiroidee e la concentrazione, aiutando l'organismo a mantenersi in forma in modo sano. L'elevato valore nutrizionale di questa alga (contiene vitamine del gruppo B, vitamine A, C, D, E, K, minerali, omega 3, aminoacidi essenziali e no) la rendono utile come **supporto in regimi dietetici** volti alla perdita e all'**equilibrio del peso corporeo**.

**Green Plus** è priva di inquinanti, metalli tossici, microbi patogeni, irradiazioni e OGM. Si tratta di **pure alghe vive, non trattate**, tagliate in acque cristalline, raccolte e tritate sul posto, per preservarne la freschezza. La polvere ottenuta viene racchiusa in capsule vegetali.

**Green Plus** è in vendita nelle erboristerie, farmacie e negozi di alimentazione naturale.



Natural Point srl  
via P. Mariani 4 - 20128 Milano  
Tel. 02 27007247  
[www.naturalpoint.it](http://www.naturalpoint.it)



*Il pubblico, la famiglia Bergamaschi e la location della giornata di presentazione del progetto benefico de L'Erbolario: "Buoni un milione di volte"*

## L'ERBOLARIO E BANCO ALIMENTARE, UN MILIONE DI PASTI A CHI HA BISOGNO

**P**resentato a Milano lo scorso 31 maggio il nuovo progetto benefico de L'Erbolario: **"Buoni un milione di volte"** è l'iniziativa ispirata ai valori di diritto al cibo e lotta allo spreco alimentare, che fino al **14 novembre 2016** si propone di raggiungere il grande obiettivo di donare alle famiglie italiane più bisognose un milione di pasti.

Per L'Erbolario la bellezza ha avuto da sempre un profilo etico. Da quasi quarant'anni, infatti, la filosofia dell'azienda lodigiana si fonda sul rispetto delle persone e delle donne in particolare, sulla sostenibilità ambientale e sul made in Italy. "Non abbiamo delocalizzato alcuna fase produttiva in paesi terzi, men che meno in quelli nei quali i diritti umani e i diritti fondamentali dei lavoratori sono calpestati" ha affermato **Daniela Villa**, co-fondatrice de L'Erbolario insieme a suo marito **Franco Bergamaschi**. Che ha aggiunto: "Riteniamo che l'impegno sociale a favore di chi è meno fortunato debba essere alla base del nostro operato. È su queste basi che è nato il progetto Buoni un milione di volte, dalla volontà di contribuire all'attività di Banco Alimentare, garantendo il diritto al cibo alle famiglie italiane più povere".

Banco Alimentare è un'organizzazione senza scopo di lucro, che dal 1989 **recupera in Italia alimenti ancora integri e non scaduti destinati alla distruzione**, perché non più commercializzabili. Salvati dallo spreco, riacquistano valore e diventano risorsa per chi ha troppo poco. "La nostra organizzazione recupera e raccoglie in un anno circa 85.000 tonnellate di alimenti. Questi vengono poi distribuiti gratuitamente alle strutture caritative che aiutano le persone e le famiglie bisognose in Italia" ha spiegato **Paolo Cattini**, responsabile Comunicazione e Raccolta Fondi.

La situazione della povertà in Italia è drammatica, come ha specificato l'indagine Istat presentata il 15 luglio 2015, da cui è risultato che nel 2014 le persone in stato di povertà assoluta sono più di quattro milioni, di cui oltre un milione è rappresentato da bambini e quasi 600mila da anziani.

In questo panorama, sono circa quindicimila le strutture caritative che distribuiscono pacchi alimentari ed erogano pasti caldi ai bisognosi. Oltre ottomila di queste sono convenzionate con la rete Banco Alimentare.

**Antonio Oliva**, Vice Presidente di Banco Alimentare, ha dichiarato: "Sono molto felice di questa nuova collaborazione, trovo che Banco Alimentare e L'Erbolario abbiano la medesima comunione d'intenti: entrambi hanno a cuore le persone. L'Erbolario si occupa della loro cura e bellezza, Banco Alimentare pensa alla loro sussistenza, con l'intento di ridonare ai più bisognosi la dignità che meritano".

Il progetto "Buoni un milione di volte" prevede che all'acquisto di due prodotti di qualsiasi linea del marchio, **L'Erbolario donerà un pasto a chi ne ha più bisogno**, impegnandosi a devolvere a Banco Alimentare 70.000 euro, somma equivalente al costo sostenuto per il recupero e la distribuzione di 500 tonnellate di alimenti.

Il progetto, oltre a garantire il diritto al cibo, si rivolge anche alle Clienti de L'Erbolario. Ogni consumatrice che acquisterà due prodotti riceverà un coupon per partecipare al concorso Dona e Vinci, che prevede un'estrazione mensile, per cinque mesi, di un anno di spesa alimentare del valore complessivo di 5.200 euro.

Website: [www.erbolario.com](http://www.erbolario.com)

