

V CONGRESSO NAZIONALE DELLA SOCIETÀ ITALIANA PER LA RICERCA SUGLI OLI ESSENZIALI (S.I.R.O.E.)

Teramo, 19-20 Ottobre 2018

Co-organizzato con Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, il V Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.) si svolgerà nell'Aula Magna – Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari della Facoltà.

Il programma provvisorio è indicato di seguito.



PROGRAMMA PROVVISORIO

Venerdì 19 Ottobre

- Registrazione dei Partecipanti (ore 9.00)
- Indirizzo di Benvenuto e Saluto delle Autorità (ore 9.30)
- I Sessione: Oli Essenziali in Botanica, Agronomia e Patologia Vegetale
- II Sessione: Oli Essenziali nel Settore Alimentare
- III Sessione: Oli Essenziali in Veterinaria
- Premio SIROE Giovani Ricercatori (ore 18.00)
- Cena sociale (20.00)

Sabato 20 Ottobre

- IV Sessione: Oli Essenziali: dalla Chimica alla Microbiologia fino alla Salute Umana
 - V Sessione: Oli Essenziali Prospettive Future
- Chiusura lavori 13.30

Website: www.siroe.it

COS'È SIROE

La **Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali** (S.I.R.O.E. - www.siroe.it) è un'Associazione scientifica senza scopi di lucro, costituita nel gennaio 2013 a Roma, presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS), sede legale ufficiale.

La maggior parte dei membri dell'associazione si compone soprattutto di studiosi e ricercatori di molti Atenei italiani, ad iniziare dalle Università degli Studi di Roma (Sapienza e Tor Vergata), per poi passare a quelle di Bari, Cagliari, Catania, Palermo, Genova, Bologna, Modena e Reggio Emilia, Torino, Firenze, Viterbo, Sassari, Perugia, Udine, Milano, Camerino, Teramo, Ancona, del Molise e della Basilicata, per proseguire con Dipartimenti e/o Centri di ricerca specifici, come l'Istituto Superiore di Sanità (ISS), il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) ed il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e Analisi dell'Economia (CREA); ma, alla S.I.R.O.E., aderiscono anche professionisti con specifiche "expertise" appartenenti ad Aziende ospedaliere ed Associazioni di ricerca. Senza dimenticare tutti coloro che, in ruoli diversi e motivati da applicazioni quanto mai diversificate, sono in qualche modo legati al complesso mondo degli oli essenziali (imprenditori, produttori di piante aromatiche, Direttori di Giardini e Orti Botanici, ecc., nonché studenti universitari e non solo).

Considerate le competenze e le prestigiose pubblicazioni dei numerosi soci esperti e ricercatori nel campo degli oli essenziali in vari settori multidisciplinari (agronomico, fitopatologico ed entomologico, botanico, biochimico, microbiologico, farmacologico, biomolecolare, tossicologico, etc., oltre che clinico-applicativo in campo umano e veterinario), l'Associazione ha ritenuto importante delineare sia lo stato dell'arte che le potenzialità biologiche degli oli essenziali, con lo scopo di:

- razionalizzare le ricerche già in atto, oltre che stimolare ricerche rigorose di alta qualità scientifica con la creazione di gruppi di studio e progetti di ricerca, sia a livello nazionale che internazionale;
- valutare sia gli aspetti regolatori, sia l'efficacia e la sicurezza dell'im-

patto degli oli essenziali sull'uomo, sull'animale e nell'ambiente;

- nonché le possibili integrazioni "evidence-based" con le terapie convenzionali, ai fini della tutela della Salute Pubblica.

Attualmente, gli oli essenziali per la loro poliedrica multifunzionalità, potrebbero essere dei promettenti candidati per soddisfare l'impellente esigenza da parte degli enti scientifici di trovare ed utilizzare nuove classi di molecole, non tossiche ma efficaci, per fronteggiare sia le continue emergenze infettive con associata farmaco-resistenza in medicina umana e veterinaria, sia l'aumento delle patologie croniche, sia la progressiva carenza di farmaci, soprattutto antimicrobici ed antitumorali, nonché di trovare nuove soluzioni di conservazione de-



gli alimenti, non tossiche ed ecosostenibili, per l'industria alimentare. La letteratura scientifica ha dato un ulteriore sostanziale supporto a precedenti evidenze empiriche e scientifiche sulle potenzialità preventive e/o terapeutiche delle sostanze e/o molecole di origine naturale, tra cui gli oli essenziali (dal 2000 ad oggi 17.800 pubblicazioni "indexed" solo per quest'ultimi) e ciò ha attirato l'interesse di importanti Enti finanziatori, quali la Comunità Europea e i National Institutes of Health (NIH) statunitensi, che hanno dedicato

speciali sezioni a questa materia, spesso in combinazione con ricerca sui nanomateriali. Non da ultimo, gli oli essenziali, vengono oggi inseriti in ricerche alquanto innovative che riguardano la conservazione del patrimonio artistico-culturale (testi cartacei, monumenti lapidei, ecc.), indicando un ulteriore potenziale ruolo di questi composti naturali in un ambito specifico di grande attualità, soprattutto per il nostro Paese. Alla luce delle varie problematiche sopra elencate è utile quindi sottolineare come la S.I.R.O.E. rivesta un ruolo importante ai fini della creazione di nuove collaborazioni e progetti nazionali ed internazionali nell'ambito della ricerca scientifica sugli oli essenziali, come ai fini formativi nell'ambito accademico, a tutela della salute dell'uomo e della salvaguardia dell'ambiente in senso lato.



La sede del MiCo (Milano Congressi), accanto a fieramilano-city



Per la prima volta a Milano, in-vitality: una manifestazione con conferenze dedicata alla formulazione e produzione di alimenti funzionali e integratori.

Con il supporto di Assoerbe, Gruppo Miaf (Federchimica-Aispec) e SISTE, in-vitality è ospitato da Making Cosmetics: la più importante manifestazione in Italia per la formulazione e creazione di cosmetici e prodotti personal care, con oltre 3,000 operatori di settore in due giorni, più di 3,000 metri quadri di spazio espositivo, oltre 40 ore di contenuto scientifico e più di 200 fornitori di materie prime e servizi.

L'edizione 2017 di Making Cosmetics ha riscosso un grande successo e ha rappresentato un'opportunità unica di aggiornamento di conoscenze e informazioni "up-to-the-minute" nel campo della cosmetica.

La manifestazione, oltre a proporre una zona espositiva interamente riservata alla creatività della cosmetica e del personal care, ha proposto una serie di interessanti workshop interattivi, nei quali è stato possibile sperimentare dal vivo la preparazione di emulsioni e altre formulazioni cosmetiche.

È stato infatti possibile assistere a dimostrazioni "live" rivolte in particolare agli operatori professionali del settore, in cui testare da vicino l'uso di macchinari all'avanguardia in grado di facilitare la produzione riducendo tempi e costi; sono stati proposti anche eventi sensoriali che hanno permesso ai visitatori di vivere in prima persona l'esperienza legata alla creazione di una fragranza, grazie alla presenza di esperti profumieri e alla selezione di fondamentali materie prime. Anche il programma scientifico proposto è stato ricco e di spessore, per merito delle numerose relazioni tenute da esperti del settore.



Tre conferenze scientifiche 2018 – free to attend

Salute E Benessere - Rivolta a R&D e Business Development del settore nutraceutico la conferenza tratterà temi dalle fasi dello sviluppo di un integratore alimentare all'utilizzo di fonti alternative e di nuove tecnologie.

Organizzata da L'Integratore Nutrizionale, CEC Editore

Probiotici: una nuova primavera? - Nel 2017 Council for Responsible Nutrition (CRN) e International Probiotics Association (IPA) realizzano una linea guida volontaria su base scientifica con raccomandazioni su etichettatura, test di stabilità, conservazione per integratori e alimenti funzionali a base di probiotici. Si propone un aggiornamento con case studies sulla efficacia dei probiotici.

Organizzata da Agrofood Hi-tech

Normative - Miaf: Il Gruppo materie prime per integratori alimentari e alimenti funzionali di Federchimica – AISPEC, rappresenta 17 imprese che producono e commercializzano vitamine e sostanze con attività simili.

Organizzata da Miaf - AISPEC



Website: www.in-vitality.it



SANA - SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE, NUOVO LAYOUT PER IL TRENTENNALE - Bologna, 7-10 settembre 2018

Appuntamento dal 7 al 10 settembre a Bologna con SANA, il Salone internazionale del biologico e del naturale, che si prepara a **festeggiare il 30° anniversario** insieme a tutti i protagonisti del comparto: dalle aziende di produzione e distribuzione ai buyer italiani e stranieri, dagli organismi europei alle associazioni e federazioni di categoria, dalle istituzioni locali e nazionali agli enti di certificazione. La prossima edizione riparte dagli ottimi dati del 2017: 920 espositori (+10% rispetto al 2016) su 22.000 mq di superficie espositiva netta (+13%), 70 appuntamenti tra convegni, workshop e presentazioni e 2.500 incontri programmati tra aziende e buyer internazionali in arrivo da 30 Paesi (+11%).

Le novità di questa edizione riguardano in primo luogo il layout di manifestazione, che arriva a occupare **7 padiglioni**, per accogliere le sempre più numerose aziende espositrici, cartina di tornasole di un settore in continua crescita. All'Alimentazione biologica e alla presentazione di alimenti freschi e confezionati, prodotti lattiero-caseari e gelati, alimenti a base di carne e di pesce, oli, pasta, riso, cereali, dolci e prodotti da forno, alimenti dietetici, miele e conserve, vini e bevande e tanto altro nell'ambito dell'offerta biologica italiana e internazionale sono dedicati 4 padiglioni: il 21, il 22, il 31 e 32. Una riorganizzazione degli spazi espositivi che risponde alle esigenze di un comparto sempre più strategico per l'economia del nostro Paese, leader in Europa per le produzioni agroalimentari biologiche. Secondo i più recenti dati Nomisma i consumi interni si attestano a 3,5 miliardi di euro (+15% su 2016) e l'export sfiora i 2 miliardi, a conferma del

ruolo di primo piano giocato dall'Italia per il settore biologico. **Spazi più ampi** - con i padiglioni 25 e 26 - per il settore **Cura del corpo naturale e bio** che proporrà il meglio dell'offerta in fatto di cosmetici biologici e naturali, prodotti per la bellezza e la cura del corpo, integratori alimentari, prodotti e servizi naturali per la cura della persona. Confermata anche la **centralità dell'area Green lifestyle**, collocata per la prima volta al padiglione 19 e articolata in 7 sotto-settori per offrire, a chi conduce (o vuole condurre) uno stile di vita sano ed ecologico, tutto il meglio del mercato. Ad arricchire la manifestazione il nutrito calendario di iniziative che farà da corollario all'appuntamento fieristico: SANA Novità, la mostra dedicata alle più recenti proposte della produzione biologica e naturale italiana portate in Fiera dagli espositori; l'**Osservatorio SANA**, con la presentazione degli ultimi dati dal mondo del biologico; gli eventi e gli incontri di **SANA City** che trasformeranno la città di Bologna, in parallelo alla manifestazione, in un microcosmo green; i **convegni di SANA Academy** cui parteciperanno **docenti e ricercatori universitari e professionisti del mondo naturale e del biologico** che affronteranno **temi di attualità** quali le caratteristiche e l'utilizzo di probiotici e prebiotici; i vari aspetti salutistici delle diete vegetariane; la relazione tra malattie croniche e alimentazione; tradizione e moderna ricerca sui botanicals e alimenti come coadiuvanti nei disturbi gastrointestinali; l'uso delle biotecnologie per la produzione di ingredienti cosmetici naturali e sostenibili.

Website: www.sana.it

EFSA CONFERENCE 2018 - SCIENCE, FOOD, SOCIETY,

Parma, 18-21 settembre 2018

Quali sono le opportunità e le sfide che dovrà affrontare la scienza della valutazione dei rischi nei prossimi anni? La tecnologia sta rendendo la nostra vita più facile, ma quali sono gli svantaggi? Come possiamo prevedere le tendenze in un mondo in rapida evoluzione?

Sono queste alcune delle domande che verranno affrontate al prossimo congresso scientifico dell'EFSA, che si terrà a Parma, dal 18 al 21 settembre 2018. Il congresso verterà sul **futuro della valutazione del rischio scientifico nella sicurezza alimentare**, ponendo l'accento sul contesto sociale e politico nel quale essa si trova a operare.

Ricercatori, valutatori del rischio, scienziati sociali, gestori del rischio e parti interessate di tutto il mondo si riuniranno quindi per discutere questioni relative alla complessa interazione tra scienza, cibo e società.

Il Congresso rappresenterà dunque un'opportunità unica

per condividere saperi e discutere con i leader della comunità scientifica di tutto il mondo in un contesto interdisciplinare, allacciare nuove conoscenze e sviluppare una rete in vista della costruzione di una carriera di ricerca. Per **incoraggiare giovani scienziati** a partecipare infatti, **è stato ideato un programma specifico** per i ricercatori a inizio carriera.

Questi i principali temi trattati: Contestualizzazione e avanzamento della scienza della valutazione dei rischi: Salute umana - Nutrizione - Rischi biologici - Ambiente; Gestione delle evidenze scientifiche; Interazione con il mondo scientifico e la società; Valutazione del rischio in un mondo in evoluzione. Immaginare le competenze del futuro. Rimane pertinente in un mondo che cambia.

Website: <https://conference.efsa.europa.eu/>





BIOFACH2019
into organic

VIVANESS2019
into natural beauty

Una veduta di Norimberga

VIVANESS E BIOFACH: POLO DI SUCCESSO PER IL BIOLOGICO

Norimberga (Germania), 13-16 febbraio 2019

La coppia di Saloni Vivaness e Biofach nell'ultima edizione svoltasi lo scorso febbraio si è confermata nuovamente polo d'incontro della cosmesi naturale e dell'alimentazione biologica, con 50.200 visitatori professionali da 134 paesi e 3238 espositori, e la macchina organizzativa è al lavoro per la prossima edizione, che si svolgerà nella consueta cornice del Centro Esposizioni Norimberga dal 13 al 16 febbraio 2019.

I risultati del sondaggio ufficiale svolto tra gli espositori e il pubblico hanno confermato l'atmosfera positiva respirata durante i quattro giorni della manifestazione. Secondo i dati rilevati da un istituto indipendente l'88% degli espositori ha valutato positivamente il successo generale della propria presenza al Vivaness. Il 94% ha apprezzato l'alta qualità degli operatori in visita allo stand e per il 90% degli intervistati gli interessanti contatti avuti hanno fruttato nuove relazioni d'affari. Di conseguenza l'87% intende partecipare di nuovo al VIVANESS 2019. I visitatori hanno vissuto quattro giornate altrettanto ricche di eventi: nel complesso il 97% si è dichiarato soddisfatto della proposta espositiva e il 96% tornerà ancora nel 2019. Il Vivaness rende altresì onore alla sua fama di fonte di ispirazioni e permette all'89% degli espositori e all'87% dei vi-

sitatori di tornare a casa con un ricco bagaglio di idee nuove e suggerimenti preziosi. Queste le impressioni decisamente positive che accompagnano gli espositori alla prossima edizione dei due Saloni del biologico: per Vivaness l'early booking si chiude il 13 luglio, con possibilità di acquisto stand fino al 7 settembre, mentre per Biofach le iscrizioni si chiuderanno il 31 luglio.

Website: www.vivaness.de/en www.biofach.de/en
www.nuernbergmesse-italia.it

melacól

L'alternativa

Favorisce il metabolismo dei lipidi



Integratore alimentare
a base di estratto di
Mela Annurca Campana IGP
con **Olivo** che favorisce il metabolismo dei lipidi



www.melacol.info

Prodotto e distribuito da: A.V.D. Reform Srl
Via Enrico Fermi 6, Noceto (PR) - tel. 0521 628498



www.avdreform.it

NATEXPO, LA PRIMA VOLTA A LIONE PER LA VETRINA BIO FRANCESE

Lione (Francia), 23-24 settembre 2018

Natexpo, evento di riferimento francese per tutti gli attori del mercato biologico, da quest'anno diventa un appuntamento annuale. Nel 2018 la fiera si terrà **per la prima volta a Lione**, nel cuore di una regione leader per la produzione biologica, il 23 e il 24 settembre nella Hall 4 dell'Eurexpo. Nasce così **l'alternanza annuale** con la consueta sede di Parigi, che ospiterà la manifestazione nel 2019, dal 20 al 22 ottobre.

I professionisti del biologico, visitatori o espositori, potranno conoscere tutte le novità dal settore e identificare le ultime tendenze e le nuove soluzioni, informarsi sul futuro del mercato e facilitare lo scambio tra operatori per sviluppare il loro business. Nelle due giornate della manifestazione saranno organizzate conferenze, dimostrazioni, aree tematiche, workshop e forum.

Con **650 espositori attesi dalla Francia e dall'estero**, Natexpo riunisce tutti i settori del biologico, che vanno dal cibo agli integratori alimentari, ai prodotti e agli ingredienti per la cosmesi e l'igiene personale.

Tra le aree tematiche della fiera, a Lione saranno presentate due novità: un'area per seminari aperta a organizzazioni interprofessionali, federazioni e cluster regionali chiamata **"Focus regionale"**, e uno spazio "speed dating" per

incontri tra gli specialisti della vendita al dettaglio e i futuri fondatori di negozi biologici alla ricerca di preziosi consigli.

Cosmetic Innovations Forum sarà il palcoscenico wellness e beauty center. Realizzato in associazione con Cosmébio, l'associazione di categoria per la cosmesi ecologica e biologica, questo spazio è interamente dedicato alla bellezza e al benessere, presentando le innovazioni relative alla cosmesi naturale e bio. I professionisti del settore saranno quindi invitati a partecipare alle conversazioni condotte da Cosmébio e dalla sua consociata di certificazione COSMECERT, oltre a prendere parte ai diversi workshop in programma e a testare i prodotti.

Dopo il successo della prima edizione lo scorso anno a Parigi, torna a Lione **l'Organic Ingredient Forum**, che si svolgerà nel nuovo settore della fiera "Ingredients and Raw Material". Un gruppo di esperti e operatori del mercato biologico si incontreranno durante i due giorni della manifestazione per discutere delle **attuali tendenze e sfide nel settore biologico**: filiera, qualità, innovazione, regolamentazione e utilizzo delle risorse.

Website: www.natexpo.com

POLIFENOLI E RICERCA SULLE ATTIVITÀ BIOLOGICHE

Bonn (Germania), 25-28 settembre 2018

LInternational Society of Antioxidants in Nutrition and Health (ISANH) e il suo Comitato scientifico annunciano che il 12° Congresso mondiale sulle applicazioni dei polifenoli "Bonn Polyphenols 2018" si terrà presso l'Università di Bonn, in Germania, dal 25 al 28 settembre, e riunirà esperti del mondo accademico e industriale per discutere gli **ultimi progressi scientifici nel campo dei polifenoli e delle loro applicazioni nelle scienze alimentari, farmaceutiche e mediche**. Il Congresso dei polifenoli di Bonn è promosso oltre che dall'ISANH, anche dalla International Society of Microbiota (ISM). Nel 2018, l'Università di Bonn celebrerà il suo **200° anniversario**, evidenziando i risultati ottenuti dalla ricerca effettuata nelle sue strutture e offrendo un programma variegato di quasi 100 eventi.

La ricerca sui polifenoli vegetali ha infatti una lunga tradizione presso l'Università di Bonn. L'autenticazione degli alimenti derivati dalle piante attraverso l'analisi del profilo dei composti fenolici, il recupero dei metaboliti

secondari vegetali dai sottoprodotti della filiera inclusi i fenoli, la stabilità del colore degli antociani e gli studi di biodisponibilità sui flavonoidi sono stati argomenti chiave dei gruppi di ricerca dell'Istituto di scienze nutrizionali e alimentari, attualmente come nel passato. Più recentemente, le **proprietà antimicrobiche** dei polifenoli e delle **interazioni tra microbioma e polifenoli** hanno attratto l'interesse della ricerca.

Durante il Congresso saranno affrontati questi argomenti e molte altre aree di interesse corrente per la comunità della ricerca sui polifenoli come: interazioni polifenoli-microbioma; biodisponibilità, metabolismo ed effetti dei polifenoli e dei loro metaboliti; focus sulle malattie neurodegenerative; aspetti tecnologici e biotecnologici; caratterizzazione e analisi dei polifenoli e dei loro metaboliti; ruolo dei polifenoli nelle piante; polifenoli nell'alimentazione animale e nel benessere.

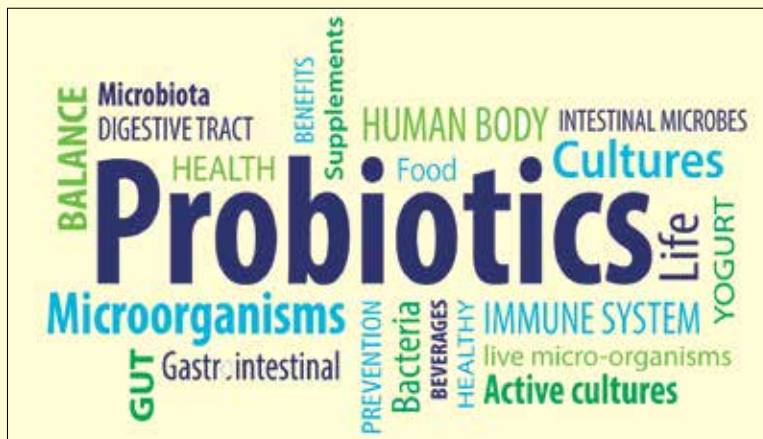
Website: www.polyphenols-site.com

2nd INTERNATIONAL PROBIOTICS, NUTRITION & MICROBIOME CONFERENCE Amsterdam (Olanda), 10-12 ottobre 2018

La Conferenza Internazionale sui Probiotici, la Nutrizione e il Microbioma, appuntamento annuale giunto alla sua seconda edizione, che rappresenta uno dei più grandi eventi educativi nella comunità scientifica dei probiotici, si terrà tra il 10 e il 12 ottobre 2018 ad Amsterdam, nei Paesi Bassi. Lo scopo della conferenza è quello di conoscere i recenti progressi, i probabili sviluppi futuri e lo scambio di idee ed esperienze scientifiche riguardanti il vasto e vivace mondo dei probiotici all'interno di un ambiente unico. Il programma scientifico, che comprende conferenze plenarie, sessioni orali, sessioni di poster e simposi / workshop, si concentrerà sugli **attuali progressi nella ricerca, produzione e uso dei probiotici**, con particolare attenzione al loro ruolo nel mantenere la salute e prevenire le malattie. Saranno prese in considerazione tutte le diverse forme con cui i probiotici vengono solitamente assunti, **dai prodotti lattiero-caseari, agli integratori alimentari e alimenti funzionali con specifiche indicazioni sulla salute**. L'obiettivo della conferenza, raduno internazionale di esperti, professionisti, accademici e ricercatori di tutto il mondo, è quello di **fornire un forum scientifico** per tutti gli interessati ai probiotici e di consentire lo scambio interattivo di conoscenze allo stato dell'arte. Queste le principali tematiche affrontate nelle sessioni scientifiche: Microbiota fecale; Nutrizione globale e salute pubblica; Applicazioni pratiche di probiotici per i disturbi gastrointestinali; Probiotici per salute orale; Neuroscienze nutrizionali e disturbi alimentari; Produzione industriale e tecnologie lattiero-casearie; Piante Probiotics, Nutrition e Synbiotics; Probiotici e peptide bioattivo; Nutrizione cellulare e fisiologica / Metabolismo; Accelerare la ricerca nei probiotici.

Website:

<https://probiotics.madridge.com/>



Preparati al Sole

Oleolito di carota

fonte naturale di β -carotene

biokyma

Laboratori Biokyma srl
Anghiari - Toscana
+39 0575 749989
www.biokyma.com



La struttura del Palexpo di Ginevra, accanto all'aeroporto



IL SUCCESSO DI VITAFOODS EUROPE RIFLETTE LA FORZA DELL'INDUSTRIA NUTRACEUTICA

Il successo di Vitafoods Europe 2018 - **evento nutraceutico globale con espositori provenienti da tutto il mondo** - che per la prima volta ha attirato più di 20.000 visitatori, riflette la forza del settore, dicono gli organizzatori.

Un totale di 21.132 visitatori hanno attraversato le porte del Palexpo a Ginevra, tra il 15 e il 17 Maggio. I numeri sono stati i più alti dei 21 anni di storia della manifestazione, e hanno rappresentato un incremento del 6% rispetto alla scorsa edizione. Anche il numero degli espositori è aumentato, con 1.119 aziende che hanno mostrato i loro prodotti e servizi, l'8% in più rispetto al 2017.

Commentando i dati, Chris Lee, Managing Director di Global Health & Nutrition Network Europe, Informa Exhibitions, ha dichiarato: "Il successo di Vitafoods risiede nel fatto che operiamo in un'industria dinamica e in rapida evoluzione, che è impegnata nell'innovazione. C'è un'enorme sete di

conoscenza e noi offriamo uno spazio dove le persone possono imparare, oltre a riunirsi per fare affari. Fornendo opportunità per scoprire nuovi prodotti e ottenere informazioni sulle tendenze e sulla scienza che modellano il mondo della nutrizione, speriamo di contribuire a guidare l'innovazione. L'obiettivo principale ora è costruire il nostro ruolo come partner per l'industria di settore, supportandone la crescita e aiutandola ad adattarsi alle sfide".

Gli organizzatori di Vitafoods Europe stanno ora pianificando la prossima edizione (**7-9 maggio 2019 presso il Palexpo di Ginevra**) e Vitafoods Asia (11-12 settembre 2018 a Singapore). Inoltre, hanno messo a disposizione "Vitafoods Insights" - una piattaforma di coinvolgimento digitale disponibile tutto l'anno che esplora le questioni chiave nel settore della salute e della nutrizione a livello mondiale.

Website: www.vitafoods.eu.com/en/welcome.html



Alcuni espositori e il pubblico alla manifestazione



PROBIOS FESTEGGIA 40 ANNI DI SUCCESSI!

Lo scorso 15 maggio Probios - azienda leader in Italia nella distribuzione di prodotti biologici, vegetariani e vegani - ha festeggiato a Milano **il suo 40esimo anniversario**, con un evento speciale.

Il Presidente, **Fernando Favilli**, e il CFO, **Rossella Bartolozzi**, hanno raccontato agli ospiti i 40 anni di storia dell'Azienda, i traguardi raggiunti e gli obiettivi per il futuro.

Insieme a loro anche il Presidente di FederBio, **Paolo Carnemolla**, che ha tracciato un quadro del settore.

La serata è proseguita con uno showcooking dello chef vegano, **Simone Salvini**, che ha realizzato due ricette - 'Crema alle tre consistenze di fagioli rossi e barbabietola' e 'Ravioli di grano saraceno' - che gli ospiti hanno potuto gustare, in versione rivisitata, anche durante la cena che è culminata con il taglio della torta.

Sullo sfondo dei Chiostri di San Barnaba, che hanno ospitato l'evento, anche una mostra fotografica che ha ripercorso, attraverso le immagini, i primi 40 anni di attività di Probios.

LA NUOVA VISUAL IDENTITY

In concomitanza con il suo 40° Anniversario, Probios presenta la sua nuova visual identity, una rinnovata identità grafica che coniuga la tradizionale immagine di marca con il percorso di crescita e innovazione dell'Azienda.

Sviluppata in collaborazione con la boutique creativa Jam Communication, la nuova immagine desidera rafforzare la riconoscibilità del marchio a scaffale e aumentare così anche la brand awareness del Gruppo.

Il tradizionale marchio cambia tonalità, va a inserirsi all'interno di una fascetta verde scuro che mette in evidenza il logo e la storia di marca Probios ("BIOLOGICO dal 1978") integrando in modo armonico anche il brand della singo-

la linea prodotto. Il consumatore conserva così l'identità di ciascun marchio, percependo la linea come ramo del Gruppo Probios, il cui brand conserva i tratti distintivi. L'immagine iconica del logo ("Pro"- "bios", a favore della vita) rimane, infatti, invariata: uomo e natura si incontrano simbolicamente all'interno di un tondo, che rappresenta il mondo, la vita.

Al redesign del brand, si affianca un **restyling completo del packaging** che esprime tutto l'universo dei valori Probios, come l'attenzione e il controllo della materia prima e il rispetto dell'ambiente.

Website: www.probios.it



Alcuni momenti della suggestiva serata ai Chiostri di San Barnaba, Milano



INDENA: INNOVAZIONE E QUALITÀ NELLA PRODUZIONE DI ESTRATTI VEGETALI

Salute gastrointestinale, salute cardiovascolare e infiammazione silente sistemica di bassa intensità: questi i tre temi intorno ai quali è ruotato l'incontro di aggiornamento scientifico organizzato da Indena lo scorso 18 maggio, nella splendida cornice di Villa Frua, a Stresa, sul Lago Maggiore.

I dati presentati in apertura di giornata hanno ricordato come la ricerca scientifica abbia già ampiamente dimostrato che l'infiammazione silente è un fattore comune in molte malattie croniche, alcune delle quali inserite dall'OMS nell'elenco dei "10 big killers".

Oltre a tali evidenze, una vasta quantità di prove suggerisce che molti alimenti, sostanze nutritive e componenti alimentari non nutritivi sono in grado di modulare l'infiammazione, pertanto alcuni derivati vegetali specifici possono rappresentare una valida opzione nutraceutica.

Allo stesso tempo, le vendite globali del mercato degli integratori alimentari hanno raggiunto 121,2 miliardi di dollari nel 2016, con una crescita del 6% e si prevede che raggiungano i 155 miliardi di dollari entro il 2020. La categoria Herbs & Botanicals rappresenta oltre il 20% del mercato totale degli integratori.

Ma cosa differenzia le migliaia di estratti botanici disponibili sul mercato? Quali sono le tendenze, le nuove prospettive e le più recenti innovazioni in questo campo?

Per approfondire questi temi Indena, ha organizzato l'incontro dal titolo "Indena Innovation Seminar".

Nell'incontro organizzato da Indena, alcuni dei più autorevoli esperti - Attilio Giacosa, Coordinatore scientifico del Dipartimento di Gastroenterologia del Policlinico di Monza; Andrea Poli, Presidente di NFI - Nutrition Foundation of Italy e Francesco Visioli, docente di Nutrizione umana presso l'Università di Padova - hanno discusso sulle più recenti evidenze

scientifiche in alcuni dei più comuni problemi di salute: disturbi funzionali gastrointestinali, salute cardiovascolare e infiammazione silente, presentando nuove prospettive e soluzioni per gestirli in modo efficiente, in particolare dopo l'integrazione alimentare con alcuni estratti vegetali.

È emerso che attualmente le possibilità di terapia farmacologica per alcuni disturbi, per esempio quelli gastrointestinali, sono ancora limitate. Allo stesso tempo, nonostante la credenza comune, gli interventi dietetici per il controllo del colesterolo hanno un impatto limitato sul colesterolo LDL, il principale

fattore di rischio di malattia cardiovascolare coronarica; e il progressivo stato pro-infiammatorio, che appare essere la maggiore caratteristica del processo di invecchiamento nell'uomo - fenomeno per il quale l'immunologo Claudio Franceschi ha coniato il termine di "inflammaging" - sta diventando un problema di salute pubblica con un'importante



Casperome® (Boswellia Phytosome®) è una miscela standardizzata di acidi triterpenoidi ricavati dalla gommoresina di *Boswellia serrata*, formulata con il sistema Phytosome® per ottimizzare il loro assorbimento, data la scarsa biodisponibilità di questi composti. Utile per il benessere gastrointestinale.

I 30 Controlli di Qualità dalla materia prima al prodotto finito



dimensione socio-economica, incrementando il carico sul sistema sanitario nazionale. Oltre al punto di vista clinico, Pietro Allegrini, Elisabetta Frattini e Cosimo Palumbo - rispettivamente Direttore ricerca e sviluppo, Ricercatore e Direttore marketing di Indena - hanno portato le più recenti evidenze cliniche a supporto del profilo di efficacia e sicurezza di alcuni estratti vegetali prodotti da Indena indicati per alcune specifiche condizioni di salute (vedi box a lato).

La domanda di prodotti naturali ed erboristici è costantemente in crescita e i consumatori cercano prodotti in grado di aiutare a mantenere il benessere generale e di fare prevenzione in modo efficace. C'è un crescente bisogno di informazioni supportate scientificamente relative ad alimenti e integratori, per poter fare scelte informate: soprattutto i giovani, che stanno diventando consumatori consapevoli di integratori a scopo preventivo, chiedono prodotti supportati da trasparenza, prove scientifiche e profili di validazione, ottenuti dalle catene di produzione e dai processi portati avanti in piena conformità con le migliori pratiche e coerenti con gli usi dietetici tradizionali.

La natura si conferma una fonte inestimabile di sostanze che offrono nuove prospettive nella prevenzione di alcune dei più comuni disturbi e la letteratura scientifica conferma il ruolo potenziale di prodotti naturali ben tollerati per la loro gestione.

Il punto chiave rimane la qualità: solo un rigoroso approccio scientifico e di qualità in tutti i settori della filiera produttiva, dal campo all'estratto, può garantire i più alti livelli di autenticità degli integratori attraverso test e certificazione, e i relatori hanno sottolineato come Indena sia in prima linea in tutto questo.

Prodigest® è una combinazione brevettata di due ingredienti standardizzati: un estratto unico di foglie di carciofo (*Cynara cardunculus* L.) e un estratto lipofilo in CO₂ delle radici di zenzero (*Zingiber officinale* Rosc.). La sinergia tra i due estratti è utile per la digestione il benessere gastrointestinale.



Meriva® Curcumin Phytosome®

Low-level chronic inflammation. Pioneering a contemporary approach to turmeric.



Meriva® - The Life Guardian™ è la formulazione brevettata di curcumina con lecitina alimentare (non OGM) sviluppata da Indena. Contiene tutti e 3 i curcuminoidi nelle stesse proporzioni previste in natura, ed è la formulazione disponibile con i più alti livelli plasmatici di DMC, il curcuminioide più potente. Utile per modulare l'infiammazione.

PROFILO AZIENDALE

Indena è l'azienda italiana che dal 1921 si dedica all'identificazione, allo sviluppo e alla produzione di principi attivi di alta qualità derivati dalle piante per l'industria farmaceutica, alimentare e per la cura personale. Sostenuta da oltre 90 anni di esperienza nei botanicals, l'azienda detiene oltre 120 brevetti primari, ha pubblicato più di 700 studi scientifici e collabora con le più prestigiose università e istituti di ricerca privati del mondo. Indena impiega circa 800 dipendenti, investendo circa il 10% del suo fatturato annuo in ricerca, rendendo questa attività la chiave del suo successo. Con sede a Milano, Indena ha 5 siti di produzione e 5 filiali internazionali in tutto il mondo e gestisce le vendite in oltre 80 paesi. Gli esperti della Società comunicano e interagiscono costantemente con le principali autorità internazionali di regolamentazione come l'OMS, l'EMA, l'FDA e l'ESCP e collaborano all'aggiornamento di tutte le principali farmacopee.

Oggi Indena fornisce anche capacità e competenze per servizi di produzione personalizzati e relative tecnologie chiave.

Informazioni dalle aziende

Website:  **indena®**
www.indena.com SCIENCE IS OUR NATURE