



BIOFACH E VIVANESS 2016, IL MONDO BIO SI INCONTRA A NORIMBERGA

Norimberga (Germania), 10-13 febbraio 2016



Foto: OBX News / Fiera Norimberga

Il nuovo padiglione 3A presso il Centro Esposizioni di Norimberga.

Dal 10 al 13 febbraio la Fiera di Norimberga sarà nuovamente il palcoscenico privilegiato per il mondo del biologico: **Biofach, Salone Mondiale degli Alimenti Biologici**, e **Vivaness, Salone Internazionale della Cosmesi Naturale**, apriranno le porte a più di 2400 espositori che presenteranno novità e trend di mercato.

Biofach rivolgerà una attenzione particolare alla gastronomia e ristorazione bio collettiva con la mostra speciale **cook + talk**, momento d'incontro per i cuochi di professione, che discuteranno temi come la certificazione bio, la cucina biologica regionale, il calcolo dei costi, le mense scolastiche, l'hotellerie bio e molti altri aspetti. I prodotti biologici, infatti, continuano ad acquistare un'importanza maggiore non soltanto a livello individuale e per il consumo casalingo, ma oggi giorno, un terzo dell'intero fatturato ottenuto con i generi alimentari è realizzato al di fuori delle proprie quattro mura domestiche. Biofach getterà anche un ponte tra il **Pianeta Olio d'Oliva** e il tema della ristorazione fuori casa: viste le numerose proprietà positive attribuite all'olio d'oliva biologico, questo prezioso prodotto potrebbe essere impiegato nella ristorazione fuori casa in maniera ancor più massiccia di quanto fatto finora, permettendo anche ai produttori di poter aprire nuovi mercati al di fuori del dettaglio specializzato. Insieme al partner ed esperto del prodotto Richard Wolny, l'area dedicata offrirà ampie informazioni e ispirazioni sull'olio d'oliva proveniente da coltivazione biologica. Oltre al premio "Olive Oil Award", il programma abbraccerà altresì numerose presentazioni, tavole rotonde e conferenze.

Al **Pianeta Vino** si presenteranno al pubblico professionale

viticoltori di tutto il mondo. Nell'area riservata alla degustazione, la **Vinothek**, si potranno assaggiare sia i loro prodotti d'annata sia i vincitori del Concorso internazionale del vino biologico **Mundus Vini Biofach**. Dal momento che il vino biologico non può mancare nella lista delle bevande, la mostra **cook + talk** andrà di pari passo anche con il **Pianeta Vino** che, nel programma collaterale, stabilisce un collegamento con l'incontro per i cuochi di professione: nei punti di ristorazione dell'area dedicata, infatti, il pubblico professionale potrà assaporare un ampio ventaglio di combinazioni enoculinarie. Altra peculiarità di Biofach sarà il **Pianeta Vegan**, la più giovane delle aree dedicate del Biofach la cui premiare è stata festeggiata nel 2015: secondo gli esperti, infatti, la domanda di prodotti bio vegani è in continuo aumento. Nello spazio riservato si cucinerà, si assaggerà e si discuterà di aspetti tecnici.

Vivaness festeggerà il suo **decimo anniversario** nel padiglione 7A, pervaso di luce naturale, che metterà nella giusta luce i marchi e le novità degli espositori con una panoramica completa sul settore della cosmesi naturale. Il repertorio merceologico abbraccia prodotti per la cura della pelle, del corpo e dei capelli, prodotti per il wellness, cosmesi decorativa e speciale, articoli da drogheria nonché prodotti del commercio equosolidale e prodotti vegani.

Il **Congresso Vivaness** si svolgerà per la prima volta direttamente nel padiglione 7A, vale a dire nel vivo dell'attività fieristica, e offrirà relazioni approfondite sugli attuali sviluppi internazionali dell'intera catena del valore.

Website: www.biofach.de/en - www.vivaness.de/en





COSMOPROF WORLDWIDE BOLOGNA PRONTA L'EDIZIONE 2016

Bologna, 18-21 marzo 2016

La 49ª edizione di Cosmoprof Worldwide Bologna, l'osservatorio internazionale sulle tendenze beauty in programma a Bologna dal 18 al 21 marzo 2016, in concomitanza con **Cosmopack** (17-20 marzo 2016), si annuncia ricca di iniziative. Organizzata da BolognaFiere SpA in collaborazione con Cosmetica Italia, vedrà il supporto di ICE – Agenzia per la Promozione all'Estero e l'Internazionalizzazione delle Imprese Italiane – e del Ministero per lo Sviluppo Economico.

Tra le novità del 2016, **Cosmoprof Wellness**, un'area dedicata al benessere e alle tendenze del settore Spa, segmento in crescita nel settore bellezza, che ospiterà anche lo spazio convegni Spa Symposium. Per la prima volta a Cosmoprof Worldwide Bologna, un'area espositiva - all'interno del padiglione dedicato alla **Cosmesi Naturale** - sarà riservata ad aziende nazionali e internazionali produttrici o distributrici di prodotti certificati HALAL ("leciti" in arabo), grazie al progetto "Halal Cosmetics: from production to sales", realizzato in partnership e con la supervisione dell'ente di certificazione halal italiano WHAD (World Halal Development).

Tra i numerosi e qualificati convegni e workshop in programma, si segnala "**Retail & Beauty by Largo Consumo**", primo workshop dedicato ai canali distributivi del mondo beauty, con la partecipazione di rappresentanti di imprese retail attive nei canali GDO, drugstore, profumeria selettiva, grandi magazzini, catene di profumeria, vendita diretta e a distanza. Gli operatori professionali potranno approfondire le caratteristiche di tutti i canali distributivi del settore, grazie al contributo della testata Largo Consumo.

L'International Buyer Program, strumento consolidato del network Cosmoprof Worldwide, consentirà la pianificazione di incontri B2B tra le aziende espositrici e le realtà produttive di nuovi Paesi, e nuove Collettive Nazionali saranno coinvolte all'interno della manifestazione. Tra le novità del 2016, Sudafrica, Australia, India, Marocco e Indonesia, oltre all'importante ritorno di Bulgaria e Romania.

Anche Cosmopack, la manifestazione che coinvolge l'intera filiera della cosmetica, dalle materie prime alla formulazione, dai macchinari al packaging, si annuncia ricca di iniziative e di contenuti di alto livello.

L'evento si svolgerà in concomitanza con **Nuce – Health World Expo**, il salone internazionale per l'industria nutraceutica, cosmeceutica, functional foods & beverages e health ingredients, che avrà luogo a Bologna il 17 e 18 Marzo 2016 presso il Palazzo dei Congressi di Fiera Bologna.

A Bologna si riunirà quindi l'intera filiera cosmeceutica e nutraceutica, espressione dell'eccellenza del Made in Italy riconosciuta a livello internazionale.

Leitmotiv di Cosmopack 2016 è l'attenzione all'innovazione e alla ricerca, fattori determinanti per lo sviluppo delle aziende e la loro evoluzione nei mercati più importanti, dove molte sono le sollecitazioni e dove basilare è la velocità di adattamento e la qualità del prodotto o servizio offerto per il successo economico.

Nuove tecnologie e materiali innovativi sono protagonisti a **The Cosmopack Factory**, l'installazione che presenta dal vivo gli step produttivi dei più importanti prodotti cosmetici. Per l'edizione 2016 sarà realizzata la Cream Factory, che mostrerà le fasi principali della produzione di un siero perfezionante illuminante, il Cosmopack Optimoist Perfectionist Serum, dalla texture leggera e impalpabile.

Dopo il successo delle precedenti edizioni, **The Cosmopack Wall Award – The Avant-Garde Edition** rappresenterà un vero e proprio "innovation corner", dove le aziende di eccellenza del settore, italiane e internazionali, presenteranno progetti, materie prime e formulazioni innovative, che saranno premiate da una giuria altamente qualificata di esperti del settore.

Website: www.cosmoprof.it



COSMOFARMA EXHIBITION 2016 FESTEGGIA LA 20ª EDIZIONE

Bologna, 15-17 aprile 2016

Cosmofarma Exhibition, l'evento di BolognaFiere dedicato a prodotti e servizi legati al mondo della farmacia, conferma l'appuntamento a Bologna dal 15 al 17 Aprile 2016: un'edizione importante, che festeggia i 20 anni, con il prestigioso patrocinio di **Federfarma**, la Federazione che raccoglie oltre 16.000 farmacie italiane e con il sostegno del Gruppo Cosmetici in Farmacia di Cosmetica Italia. Cosmofarma affiancherà Pharmintech, la rassegna triennale dedicata alla filiera tecnologica per l'industria farmaceutica, parafarmaceutica, nutraceutica, e cosmeceutica.

Il claim scelto per il 2016 ben rappresenta il leitmotiv di Cosmofarma Exhibition e della sua storia ventennale: "Creiamo valore, condividiamo il sapere" sottolinea il ruolo della manifestazione come piattaforma in cui nascono progetti e idee per il futuro della farmacia, che sono condivisi con tutti i protagonisti del settore mediante momenti di formazione, corsi di approfondimento e presentazioni dei prodotti e dei servizi più innovativi.

"Questa edizione 2016 coincide con il 20° anniversario di Cosmofarma – dichiara Duccio Campagnoli, Presidente di BolognaFiere – una manifestazione che mai come oggi guarda al futuro. Accanto a Cosmofarma, che è indubbiamente l'evento di riferimento per i prodotti e i servizi per il settore della farmacia, la grande piattaforma espositiva di Bologna Fiere dedicata alla salute e al benessere arricchisce l'esperienza dei visitatori con la realizzazione di Pharmintech, l'evento triennale dedicato alla filiera tecnologica per l'industria farmaceutica, parafarmaceutica, nutraceutica, e cosmeceutica. Tutto durante una **'Pharma Week'**, una settimana interamente dedicata agli operatori italiani e internazionali del settore farmaceutico, un'occasione unica per informarsi e fare business".

L'offerta espositiva e convegnistica si articola secondo quat-

tro focus di approfondimento, risultato di analisi del mercato farmaceutico attuale e dei temi di discussione proposti dalle aziende espositrici secondo le loro necessità di business.

In primo piano la cosmesi in farmacia, un settore che continua a essere una delle voci principali nel bilancio economico delle farmacie, con un valore consolidato di circa 2 miliardi di euro. Il focus verrà affrontato con la seconda edizione del convegno "**Dermocosm – Vita Cutis**", dove saranno analizzati i principali temi e le novità terapeutiche per i problemi della cute, con la partecipazione di medici dermatologi, chirurghi plastici, medici estetici e farmacisti.

Altro tema è l'alimentazione, in risposta all'incremento economico del mercato per gli integratori e i nutraceutici, superiore del 10% rispetto allo scorso anno. Dietologi e nutrizionisti saranno invitati per la prima volta a Cosmofarma per partecipare a un convegno centrato sulla nutrizione. Novità è il focus sui **medical devices/diagnostica e prevenzione**: macchinari, prodotti e servizi che permettono di tenere sotto controllo specifiche patologie mediche, migliorando la qualità della vita dei pazienti. Infine il management in farmacia e della farmacia, ossia un'analisi delle attività di marketing, comunicazione, visual merchandising e di tutte quelle voci gestionali che influenzano il fatturato di una farmacia, sempre più destinata a diventare una vera e propria attività imprenditoriale.

Incrementata l'attività di coinvolgimento di aziende e buyer internazionali, grazie all'**International Buyer Program**, strumento consolidato nel corso degli anni che facilita l'incontro tra domanda e offerta. Oltre al coinvolgimento dei professionisti dell'industria in Germania, Francia, Regno Unito, Spagna, Portogallo ed Europa dell'Est, il recruitment dei buyer si concentrerà sui paesi del Nord Africa, i paesi slavi, Grecia e Turchia.

Website: www.cosmofarma.com

FA' LA COSA GIUSTA, PER UN FUTURO SOSTENIBILE - Milano, 18-20 marzo 2016

Dal 18 al 20 marzo 2016 prenderà il via la tredicesima edizione di Fa' la cosa giusta!, la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, organizzata da Terre di mezzo Eventi nel centrale **quartiere fieristico di fieramilanocity**.

La manifestazione sarà luogo di incontro, scambio e condivisione. Ospiterà stand, laboratori, spazi verdi, ristoranti, spettacoli e incontri. L'edizione 2015 è stata una tra le più partecipate dal 2004 a oggi: 75mila presenze, 280 appuntamenti nel programma culturale, 650 giornalisti accreditati, 3500 studenti partecipanti al progetto scuole. Il pubblico di troverà nuovi temi e progetti, affiancati a prodotti e iniziative negli ambiti che da sempre caratterizzano la fiera: alimentazione biologica, a km zero o cruelty free, moda etica, mobilità a basso impatto, abitare green, giochi e proposte sostenibili per l'infanzia, prodotti del commercio equo e progetti delle associazioni e cooperative non profit.

Tra le novità dell'edizione 2016 il **Progetto Speciale**: un'area tutta da vivere, dove degustare differenti miscele di tè, acquistare spezie

esotiche e di casa nostra, come il peperoncino e la liquirizia calabrese, partecipare a laboratori e andare alla scoperta di una storia che ci porta dalle saline italiane fino al lontano Oriente. Un luogo di vendita, ma soprattutto di incontro di tradizioni e di scambi culturali, dove sarà possibile conoscere l'utilizzo e le proprietà delle diverse piante, grazie alla presenza di produttori o distributori italiani ed esteri. Vi saranno anche laboratori creativi in cui, per esempio, si utilizzeranno gli aromi per creare un vero e proprio mappamondo speziato, che guiderà alla scoperta delle differenti culture mondiali, attraverso i colori e i profumi delle spezie tipiche di ogni cucina locale.

Ci sarà anche un ampio spazio tematico dedicato ai **Percorsi a piedi** e **Grandi itinerari italiani ed europei**, oltre al Porto di Fa' la cosa giusta!, dedicato alle grandi ricchezze dei territori costieri, caratterizzati da preziose mescolanze e da continue sfide: lavoro, ambiente, produzione, tutela della biodiversità, valorizzazione del territorio e tutela sociale.

Website: www.falacosagiusta.org

INFARMA

Madrid, 8-10 marzo 2016

In calendario dall'8 al 10 marzo 2016 la 28ª edizione di Infarma, che si svolgerà a Madrid per la quarta volta, continuando quindi ad alternarsi con Barcellona negli anni dispari.

La manifestazione è da lungo tempo un importante evento del **settore farmaceutico sia per la Spagna sia per l'Europa**, grazie non solo al Salone del Medicinale e del Parafarmaco, ma anche al Congresso Europeo dei Negozi di Farmacia.

Il Congresso è infatti un tradizionale punto di incontro dei professionisti che affrontano i temi attuali e le nuove sfide della farmacia. Il Salone del Medicinale e del Parafarmaco, invece, si conferma spazio ideale per conoscere fornitori, prodotti e tecnologia e reperire tutte le novità per i negozi di farmacia, sono previsti oltre 300 espositori. Infarma è l'ambiente ideale per la condivisione di esperienze professionali, competenze e idee sui nuovi ruoli della professione e sulle novità inerenti l'esercizio professionale.

Settori di riferimento: Farmaci da banco e parafarmaci, Fitoterapia, Omeopatia, Erboristeria, Cosmetica, Prodotti sanitari, Servizi, Commercializzazione, distribuzione, Arredamento e abbigliamento professionale, Consulenze e servizi, Stampa tecnica, multimedia e informatica.

Website: www.infarma.es

ACCADEMIA DELLA TISANA

Corso teorico-pratico. La libera miscelazione estemporanea di piante officinali
Anghiari, giugno 2016



Terza e quarta edizione per l'Accademia della Tisana, il corso organizzato con successo da Laboratori Biokyma, rivolto a Laureati e Laureandi in Tecniche Erboristiche, in Farmacia, in Chimica e Tecnologia Farmaceutica. La 3ª edizione si svolgerà dal 2 al 5 giugno 2016, la 4ª edizione dal 6 al 9 giugno 2016.

Per la terza edizione la priorità delle iscrizioni è prevista per i lavoratori dipendenti.

Coloro che sono interessati a partecipare al percorso devono inviare via fax o via email la scheda di iscrizione alla Segreteria organizzativa entro il 30/04/2016. La partecipazione prevista è fino ad un massimo di 25 iscritti.

La formazione consiste in 22 ore totali comprensive di attività di laboratorio e visita in azienda. Ad ogni partecipante sarà rilasciato un Attestato di partecipazione.

Il percorso formativo si articola in numerosi approfondimenti: I segreti di 100 piante officinali, Colore, Odore, Sapore; La personalizzazione e la miscelazione della tisana, sua preparazione e degustazione: gli strumenti adeguati; Laboratori pratici e valutazioni sensoriali; Coltivazione, produzione e commercio delle Piante officinali, processo produttivo: visita all'Azienda Laboratori Biokyma srl.; Le principali strategie di marketing che gravitano attorno al prodotto tisana (prezzi, packing, tecniche di vendita); Le basi legislative e normative del settore erboristico.

Per informazioni:

Segreteria organizzativa Laboratori Biokyma s.r.l. - Località Mocaia, 44B - 52031 Anghiari (AR) - Italia Tel: +39 0575 749989 (informazioni) - Fax: +39 0575 749996 (iscrizioni).

E-mail: segreteria@accademiadellatisana.com

Website: www.accademiadellatisana.com



Foto di Enlightenmentreloaded



XXIV CONGRESSO NAZIONALE SIFIT

Arezzo, Piazza Grande

Arezzo, 27-29 maggio 2016

Il Consiglio del Direttivo della S.I.Fit., Società Italiana di Fitoterapia, riunitosi a Bologna il 30 ottobre 2015, ha deliberato data e sede del prossimo Congresso, tradizionale appuntamento scientifico organizzato dalla Società, che riunisce le competenze di molti dei principali esperti e ricercatori del settore fitoterapico, italiani e non.

Il XXIV Congresso Nazionale di Fitoterapia si svolgerà ad Arez-

zo, presso l'Hotel Minerva, dal 27 al 29 maggio 2016.

Decisi anche i principali temi del Congresso: gli interventi si concereranno sulle applicazioni della fitoterapia in pediatria, le novità legislative e scientifiche sulla cannabis, la medicina tradizionale cinese e moderna fitoterapia occidentale a confronto.

Sono poi previsti focus su echinacea e sulle preparazioni galeniche fitoterapiche.

Website: www.sifit.org

SPAZIO NUTRIZIONE, LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE A TUTTOFOOD

Milano, 5-7 maggio 2016

Siglato lo scorso novembre l'accordo tra **Fiera Milano** e **Akesios**, società specializzata nell'organizzazione di convegni e congressi medico-scientifici, che si concretizzerà nel progetto Spazio Nutrizione.

"TUTTOFOOD, posizionatasi fra le tre manifestazioni agroalimentari B2B più importanti d'Europa" ha affermato Corrado Peraboni, Amministratore Delegato di Fiera Milano – 'diventa grande' e sempre più responsabile, investendo sulla sua anima più nobile, quella del know-how. Questa partnership, che porta in dote convegni e congressi di altissimo livello medico-scientifico, rafforza TUTTOFOOD come centro nevralgico internazionale per il dibattito su nutrizione e salute. Che, insieme con l'insostituibile ruolo di piattaforma di business, ne fa una manifestazione di superiore livello internazionale, capace di anticipare e interpretare le tendenze mondiali del food".

Spazio Nutrizione è un programma di convegni e corsi realizzati in collaborazione con autorevoli Società medico-scientifiche, un momento di conoscenza e condivisione che coinvolgerà, oltre ai protagonisti dell'agroalimentare già presenti a TUTTOFOOD (manifestazione biennale dedicata al settore alimentare), anche nuove figure come medici, nutrizionisti, dietisti, operatori del benessere, personal trainer e farmacisti grazie a un'agenda di grande rigore scientifico: l'occasione per presentare anche a loro la ricca offerta di prodotti agroalimentari esposta in fiera, alla quale si affiancheranno gli specifici prodotti delle imprese sponsor di Spazio Nutrizione (functional food, integratori e ingredienti alimentari).

Una macro-area di conoscenza e condivisione che si esprimerà in 4 aree tematiche, ciascuna focalizzata su esigenze specifiche: Adult, dedicata al ruolo della nutrizione come prevenzione negli adulti; Kids, che toccherà invece gli aspetti inerenti ai più piccoli; Earth, per una nutrizione sana, naturale e sostenibile

sotto tutti i punti di vista; Sport, che offrirà preziosi spunti e informazioni agli sportivi sia professionisti sia amatoriali.

"Spazio Nutrizione ha scelto di posizionarsi a Milano – ha aggiunto Petrusca Andretta, Amministratore Delegato di Akesios Group – perché riconosce nella sinergia tra fiera, città e sana alimentazione un polo di attrazione globale, un vero e proprio brand la cui risonanza e prestigio nel mondo food è stata ulteriormente accresciuta da EXPO. I corsi ECM sul tema dell'alimentazione che terremo a Spazio Nutrizione permetteranno di integrare in questo quadro il punto di vista scientifico sulla filiera della sana nutrizione, creando un mix unico tra business, networking e conoscenza che ha pochi uguali nel mondo".

Spazio Nutrizione avrà cadenza annuale: negli anni dispari sarà ospitata all'interno della manifestazione (8-11 maggio 2017), mentre negli anni pari si terrà al MiCo, il prestigioso centro congressi di Fiera Milano nel cuore della città, adiacente all'avveniristico quartiere di Citylife dal 5 al 7 maggio 2016.

Website:

www.spazionutrizione.it - www.tuttofood.it



Akesios è specializzata nell'organizzazione di congressi scientifici. Nella foto, l'evento ARTOI dei giorni 25-27 giugno 2015



NUTRACEUTICI E INTEGRATORI PER GLI SPORTIVI

Università di Bologna, febbraio-marzo 2016

“Componenti nutraceutici e integratori alimentari per lo sport” è il Corso di formazione promosso dal Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita dell'Università degli Studi di Bologna. Il corso intende offrire ai professionisti specializzati nel settore degli integratori alimentari un programma che presenti il tema dei nutraceutici e degli integratori alimentari per lo sport sotto molteplici punti di vista: il ruolo dei componenti nutraceutici nell'alimentazione dello sportivo; gli aspetti nutrizionali, normativi e di marketing degli integratori; il rapporto tra gli integratori alimentari e le sostanze d'abuso sotto il profilo tossicologico, sia chimico che farmacologico.

Destinatari del Corso sono tutti i professionisti che desiderano incrementare le proprie conoscenze scientifiche su argomenti e tematiche concernenti la corretta nutrizione dello sportivo, l'utilizzo degli integratori alimentari e la loro sicurezza d'uso.

Il programma prevede 35 ore di lezione frontale. Le lezioni si svolgeranno a Bologna dal 5 febbraio al 18 marzo 2016 presso l'Aula didattica del Complesso Unione (Via Azzo Gardino 33). L'iniziativa è in corso di accreditamento per i Crediti Professionali di Farmacisti e Medici.

Per informazioni riguardo i requisiti di accesso, il programma didattico e la quota di partecipazione consultare il link: <http://www.fondazionealmamater.unibo.it/eventi/componenti-nutraceutici-e-integratori-alimentari-per-lo-sport>. Iscrizioni online entro il 2 febbraio 2015.

In aprile 2016 si svolgerà un Corso di Formazione Permanente dal titolo “Le sostanze dopanti nello sport”. Data la complementarietà delle tematiche trattate e l'affinità dei profili professionali di riferimento, sarà prevista una quota di partecipazione ridotta per coloro che avranno partecipato al Corso sui Componenti nutraceutici.

Per maggiori informazioni è attiva la Segreteria didattica: tel. 051 2098036. E-mail: s.monari@fondazionealmamater.it



www.probios.it



Già provata la bontà dell'avena senza glutine?

La gamma Altri Cereali si arricchisce di nuovi prodotti senza glutine a base di avena.

Scopri il sapore di questo antico cereale declinato in merendine e biscotti per iniziare la giornata con un gusto nuovo.

Tutti i prodotti sono biologici e mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale.



Impianto pilota per la coltivazione di Spirulina allestito a Ravenna presso Micoperi Blue Growth in collaborazione con ALGOLAB (UNIBO).

RIUNIONE ANNUALE DEL GRUPPO DI ALGOLOGIA DELLA SOCIETÀ BOTANICA ITALIANA (SBI)

Il 6 e 7 novembre 2015 si è svolta la Riunione Annuale del Gruppo di Algologia della Società Botanica Italiana (SBI) presso i locali del CNR ISMAR di Venezia.

Il Gruppo di Algologia include oltre 100 aderenti, di tutte le età (da studenti e dottorandi a ricercatori a professori ormai in pensione), tutti attivi nel campo della ricerca algologica. Le Riunioni annuali sono un momento di incontro scientifico molto stimolante e piacevole, in cui gli algologi italiani e talvolta anche stranieri si ritrovano e presentano i risultati delle loro ricerche recenti, che spaziano dalla tassonomia, all'ecologia, alla fisiologia, alle biotecnologie.

La Riunione del 2015 è stata articolata in diverse sessioni scientifiche. Nella sessione Harmful Algae si è parlato della microalga tossica *Ostreopsis cf. ovata* (Dinophyceae), che nell'ultima decade produce intense fioriture in gran parte delle coste rocciose del Mediterraneo, causando intossicazioni umane e morie di organismi marini in seguito alla produzione di tossine del gruppo delle palitossine. Sono stati trattati diversi aspetti quali i fattori ambientali che influiscono sulle fioriture, le interazioni con altre microalghe e con i batteri e le strategie nutrizionali. Si è anche affrontato il tema del trasporto di forme di resistenza (cisti) di specie alloctone nelle acque di zavorra delle navi che rappresentano potenziali veicoli di introduzione di nuove specie.

Nella Sessione Macroalghe sono stati toccati argomenti molto diversi, tra cui la vegetazione di sistemi lagunari in cui le alghe sono utilizzate come indicatori di stato ecologico, la tassonomia morfologica e molecolare di alcuni importanti generi, la segnalazione di nuove specie di Charophyta in ambienti di transizione, la tossicità di nanoparticelle su alcune specie di



Esemplare di Porphyra atropurpurea raccolto nel 1949 nella Laguna di Venezia e conservato presso l'Algarium Veneticum (ISMAR-CNR Venezia). Collezione Minio & Spada.



Ostreopsis cf. ovata, una dinoflagellata bentonica produttrice di tossine del gruppo delle palitossine. Immagine al microscopio ottico (200x) (Foto Stefano Accoroni).



Cystoseira amentacea (Phaeophyceae) in ambiente superficiale battuto, Procida (Foto Daniele Grech).



Sargassum vulgare (Phaeophyceae) in ambiente superficiale riparato, Castello Aragonese di Ischia (Foto Daniele Grech)



Cianobatteri filamentosi rinvenuti sulle pareti della Grotta del Gigante (Foto Katia Sciuto).



Alcuni momenti del Congresso

macroalghe, le variazioni nella produzione di agar da parte di alcune specie di Gracilariaceae (Rhodophyta), la mappatura delle macrofite nel Golfo di Taranto, l'impatto delle attività antropiche su alcuni tra i importanti habitat a macroalghe, la biodiversità della macroflora in Tunisia e infine l'istituzione di un nuovo erbario algologico, l'Algarium veneticum, presso la Biblioteca Storica di Studi Adriatici (Venezia).

Le presentazioni della sessione Microalghe hanno spaziato tra gli ambienti più variegati: microalghe verdi isolate in Antartide, i popolamenti a cianobatteri nelle grotte terrestri, le diatomee che vivono sul carapace delle tartarughe marine, il microfitorbenthos nelle risorgive sottomarine di gas. Si è parlato inoltre di biodiversità e filogenesi in particolare di una delle più importanti famiglie di diatomee planctoniche (le Chaetocerotaceae), di cisti di resistenza rinvenute nei sedimenti delle acque costiere del mar Tirreno e del mare Adriatico e di alghe estremofile come quelle rinvenute negli affreschi di Pompei o nelle aree vulcaniche.

Un'altra sessione è stata dedicata all'Ecofisiologia delle alghe, ove si è parlato dell'evoluzione dei meccanismi di fotoprotezione, degli effetti di luce e fonti di carbonio sulla crescita dei cianobatteri, di stress ossidativo in relazione al metabolismo dello zolfo e degli effetti dello zolfo e dell'anossia su organismi modello. È stato dato inoltre ampio spazio anche alle Biotecnologie, trattando temi quali la microscopia confocale avanzata applicata allo studio del biodeterioramento delle ossa fossili in siti archeologici, la produzione di Spirulina importante come integratore alimentare in un impianto pilota, le tecniche di coltivazione di cianobatteri produttori di esopolisaccaridi con proprietà immunomodulatrici con effetti benefici in pazienti affetti da psoriasi, la selezione di ceppi di *Nannocloropsis* per una produzione ottimale di biodiesel, l'utilizzo dei frustuli di diatomee per applicazioni nanotecnologiche nel campo della fotonica, il trattamento delle acque inquinate utilizzando biomassa di macrofite o biofilm microalgali.

Cecilia Totti

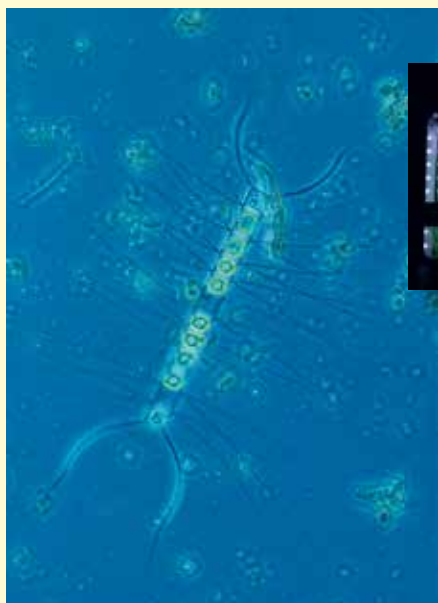


Immagine di colture di cianobatteri cresciuti a diverse condizioni di illuminazione in fotobioreattori a piccola scala (Foto Nicoletta La Rocca).

Il genere Chaetoceros è uno dei più importanti tra le diatomee planctoniche: Chaetoceros affinis al microscopio ottico (400x). (Foto Cecilia Totti)

GreenVet®
fitoterapia veterinaria



Prodotti di Fitoterapia Veterinaria

APA-CT srl
Via Nicola Sacco, 22 - 47122 Forlì (FC)
Tel 0543 705152 - Fax 0543 707315
dal lunedì al venerdì ore
9,00 - 12,30/14,30 - 17,00

www.greenvet.com
www.erboristeriaveterinaria.it