

A SANA ACADEMY 2014 IN CATTEDRA GLI OLI ESSENZIALI CONTRO LE INFEZIONI

Anche di recente l'OMS - l'Organizzazione Mondiale della Sanità - ha lanciato un allarme sull'aumento dei batteri farmaco resistenti. Siamo dunque disarmati contro le infezioni, ad esempio della pelle? Un aiuto in realtà potrebbe venire dagli oli essenziali, prodotti indicati per combattere, in particolare, le infezioni batteriche e micotiche della pelle, delle vie aeree e delle mucose gastrointestinali, e che sono facilmente reperibili in erboristeria e nelle farmacie che dispongano di un reparto erboristico. Gli oli essenziali al momento non sono invece indicati per il trattamento delle infezioni sistemiche, tipo quelle a carico del tratto genito-urinario. In genere, spiega Marco Valussi, fitoterapeuta e membro della EHTPA (*European Herbal & Traditional Medicine Practitioners Association*), gli oli essenziali per combattere le infezioni si dividono in due classi, ovvero tra quelli contenenti fenoli - più efficaci ma più irritanti - e quelli contenenti alcoli - meno efficaci ma poco irritanti. Alla prima classe appartengono gli oli essenziali di timo, origano, santoreggia, chiodi di garofano e cannella, per citare i più famosi, che funzionano come ottimi antibatterici, in particolare contro i gram positivi, mentre sono meno efficaci contro i gram negativi.

Della seconda classe fanno parte gli oli essenziali, come quelli, ad esempio, di teatree, lavanda, geranio, basilico, maggiorana che, come specificato sopra, si collocano a un gradino inferiore di efficacia rispetto ai primi ma che presentano il vantaggio

di caratterizzarsi per una maggior facilità di applicazione topica (sulla pelle) o sulle mucose (nel caso di assunzioni per via orale per combattere le infezioni del tratto gastro-intestinale) in quanto sono meno irritanti.

Anche nel caso del ricorso agli oli essenziali, sottolinea Marco Valussi, è sempre consigliato il fai-da-te: si tratta, infatti, di rimedi che è bene utilizzare rivolgendosi ad uno specialista fitoterapeuta per la scelta del prodotto più adatto all'infezione da trattare e per farsi indicare le appropriate modalità di impiego. Si eviteranno, così, fastidiosi effetti collaterali che possono insorgere se il prodotto non è assunto con le dovute modalità, come irritazioni della pelle nei casi di uso topico. A maggior ragione lo specialista va interpellato se il prodotto viene assunto per via orale perché in questo caso è maggiore il rischio di controindicazioni. In genere, per qualsiasi uso esterno è consigliabile mescolare l'olio essenziale a normale olio da cucina per facilitare l'applicazione e ridurre il rischio di irritazioni.

Ma da dove deriva il potere batteriostatico e/o battericida degli oli essenziali? Principalmente dall'alto tasso di molecole attive che contengono, come fenoli ed alcoli, ma anche dalla sinergia con molecole meno attive, risponde Valussi. All'ulteriore domanda se gli oli essenziali siano sostitutivi o meno degli antibiotici, la sua risposta è negativa, salvo i casi, precisa Valussi, "di batteri farmaco resistenti, perché allora l'olio essenziale offre una delle poche alternative disponibili al paziente". Resta il fatto che gli oli essenziali presentano un diverso meccanismo di azione rispetto agli antibiotici e non ne possiedono la medesima specificità. Il dato interessante evidenziato da svariati studi è semmai che l'associazione tra antibiotici e alcuni oli essenziali (in particolare quelli della prima classe, i più studiati e in grado di offrire un buon livello di combinazione e di efficacia) aumenta l'efficacia del farmaco e ne riduce il dosaggio necessario.

Tornando al problema della sempre più diffusa farmaco-resistenza di alcuni batteri è auspicabile, sottolinea Valussi, che vengano sostenute sia la ricerca sulle proprietà alternative degli oli essenziali, sia l'informazione in campo sanitario per non lasciare alla buona volontà del singolo medico l'attività di aggiornamento e la prescrizione di questi prodotti, in modo da evitare anche i dannosi fai-da-te da parte dei pazienti.

Il tema delle proprietà e dell'uso degli oli essenziali nella cura delle infezioni sarà al centro del corso che Marco Valussi terrà martedì 9 settembre nell'ambito di SANA ACADEMY, il programma di corsi di formazione e aggiornamento professionale, a ingresso gratuito, promossi dal 26° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale (BolognaFiere, sabato 6 - martedì 9 settembre).

Giunti ormai alla terza edizione sulla scorta del successo riscosso negli anni passati, i corsi di SANA Academy sono dedicati sia all'alimentazione a base di prodotti biologici e nutraceutici, sia alla cura della salute con rimedi naturali e alla cosmesi che impiega ingredienti bio e naturali. In aggiunta ai tradizionali seminari frontali in programma all'interno del Salone dal 6 al 9 settembre, il programma educational di SANA propone quest'anno anche gli innovativi corsi in diretta streaming (webinar) sul sito di SANA, in calendario nei mesi che precedono e seguono la fiera. Le informazioni per l'iscrizione ai corsi in streaming ("*webinar*") sono pubblicate alla pagina <http://www.sana.it/corsi-e-convegni/sana-academy-webinar-2014/2893.html>

Si è cominciato giovedì 12 giugno con l'avvocato Valeria Fabbri che ha tenuto il corso online intitolato "Nuovi canali di vendita in erboristeria e parafarmacia" dedicato all'e-commerce. Il pubblico che seguirà la lezione potrà rivolgere domande alla docente in diretta. Il 26 giugno, il secondo seminario web, tenuto da Gian Paolo Valli della Carpigiani Gelato University, ha avuto per tema "Le nuove frontiere del gelato: biologico e nutraceutico". Terzo appuntamento prima di SANA il 3 luglio con il webinar "Innovazione nella nutrizione e integrazione sportiva", condotto dal professor Fulvio Marzatico (Università di Pavia) e dal dott. Nicola Sponsiello, specialista in scienze dell'alimentazione.

Nell'ambito di SANA, sabato 6 settembre il corso tenuto dall'avvocato Gabriella Ferraris avrà per tema la pubblicità di alimenti, integratori e cosmetici. Domenica 7 settembre con Carlo Vettorazzi si parlerà della ristorazione biologica a 360 gradi che il Bio Hotel Elite di Levico Terme offre ai suoi ospiti. Il giorno seguente, lunedì 8, salirà in cattedra uno chef davvero speciale: Paolo Sari, il primo cuoco bio al mondo che può fregiarsi di una stella Michelin, assegnata quest'anno al suo ristorante Elsa di Montecarlo. Tema della sua lezione: "Il fallimento della globalizzazione alimentare".

I corsi in streaming riprenderanno il 30 ottobre con Roberto Spigarolo, ricercatore dell'Università di Milano, con il corso sulla promozione degli alimenti bio nelle mense scolastiche e aziendali, e si concluderanno il 20 novembre con il professor Enrico Roda che parlerà di integratori e componenti nutraceutici degli alimenti.

SANA 2014 - 26° SALONE
INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL
NATURALE
BOLOGNAFIERE, SABATO 6 SETTEMBRE -
MARTEDI' 9 SETTEMBRE

Organizzato da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, con il patrocinio di EXPO 2015 e di IFOAM, SANA si conferma come la più importante manifestazione fieristica in Italia per l'alimentazione biologica certificata, l'erboristica e la cosmetica naturale e bio, l'appuntamento da non mancare sia per gli operatori professionali del settore, sia per i consumatori che a tavola preferiscono gli alimenti biologici e che per la cura del corpo e il mantenimento della salute ricorrono, rispettivamente, a prodotti cosmetici ottenuti da ingredienti-base naturali e bio e a integratori alimentari di vario tipo.

Sono tre i settori espositivi in cui è strutturato il Salone. I padiglioni dedicati all'**Alimentazione** espongono le ultime novità in materia di **prodotti biologici certificati**, freschi e conservati. Nel settore **Benessere** sono in mostra **prodotti per la salute e la cura della persona**: alimenti bio destinati ad una dieta particolare (ad esempio per celiaci, diabetici, sportivi), cosmetici a base di ingredienti naturali e bio, erbe officinali, integratori alimentari, cibi funzionali e trattamenti naturali. Infine, nel settore **Altri prodotti naturali** dedicato al **vivere ecologico quotidiano**, si trovano prodotti per la pulizia della casa naturali, capi di abbigliamento bio, componenti di arredamento e mobili non trattati con sostanze chimiche e prodotti per il tempo libero.

Visto l'altissimo indice di gradimento raggiunto l'anno scorso presso gli espositori e il pubblico dei visitatori, torna **SANA SHOP**, lo spazio allestito da BolognaFiere all'interno di SANA in cui **solo** gli espositori di SANA possono vendere i loro prodotti ai visitatori.

L'ingresso a SANA è **gratuito per gli operatori del settore**, previa registrazione online sul sito sana.it. Per il pubblico di **visitatori** non professionali il costo del biglietto è di **5 euro sabato 6 e domenica 7**, e di **20 euro lunedì 8 e martedì 9**. **L'abbonamento ai 4 giorni di manifestazione costa 20 euro**. **Orario di apertura**: dalle 9.30 alle 18.30 da sabato a lunedì, e dalle 9.30 alle 17.00 martedì.

Sul sito della manifestazione sana.it sono disponibili in tempo reale tutti gli aggiornamenti.

