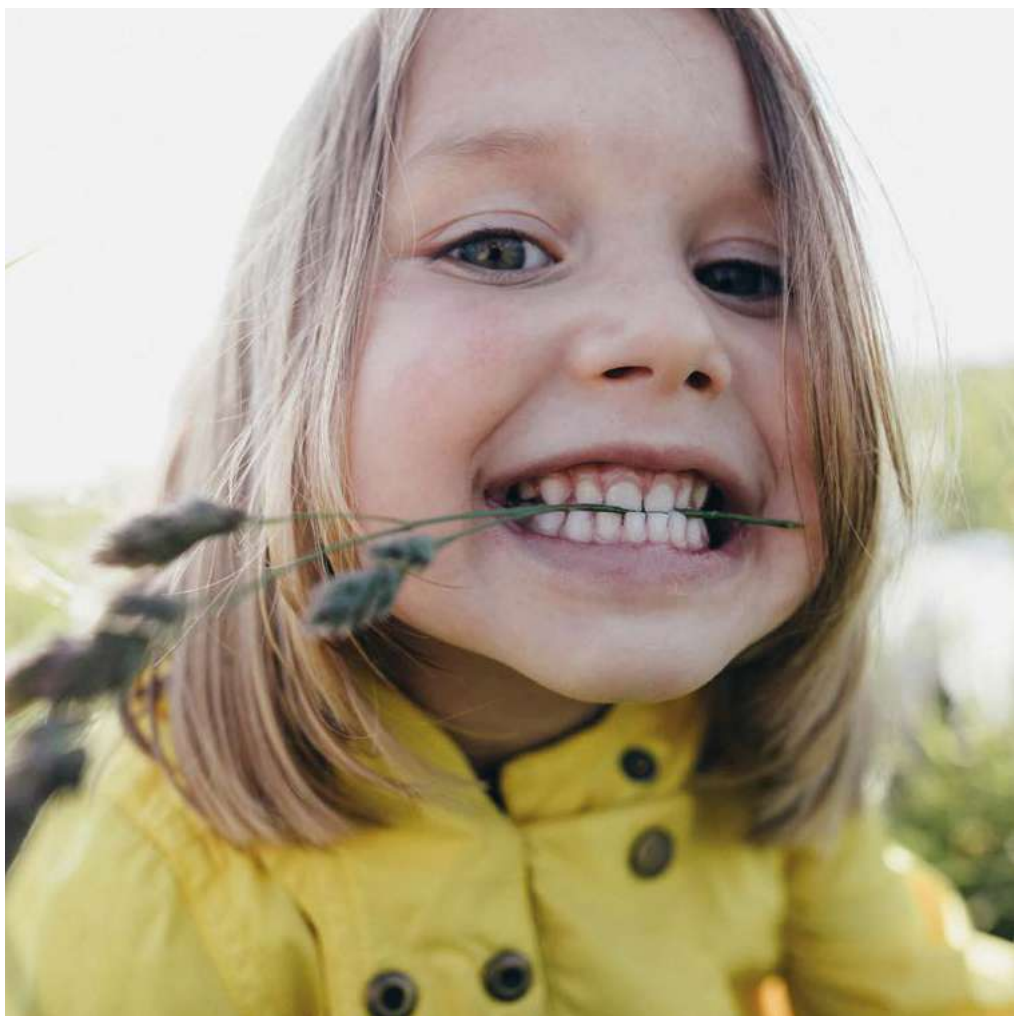
NAMED GROUP

IL NOME DELLA SALUTE

RASSEGNA STAMPA









ONLINE

– Touchmagazine.eu - 30/12/2024
I cibi fermentati a supporto del microbiota durante le feste di Natale
https://touchmagazine.eu/i-cibi-fermentati-a-supporto-del-microbiota-durante-le-feste-di-natale/



RISTORAZIONE

I cibi fermentati a supporto del microbiota durante le feste di Natale

30 Dicembre 2024 Davide La Placa

Gli alimenti fermentati possono supportare il microbiota intestinale anche durante le feste natalizie. La **fermentazione spontanea** garantisce infatti una **grande ricchezza in biodiversità**, in quanto negli alimenti saranno presenti migliaia di ceppi batterici diversi. A tal proposito **LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati (NAMED GROUP)**, pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, ha coinvolto **tre rinomati Chef** per realizzare **ricette a base di cibi fermentati**: l'obiettivo è **favorire il benessere del microbiota innovando il menu di Natale**, una scelta salutare senza rinunciare al gusto. La proposta delle tre ricette natalizie – a base di kimchi, sauerkraut e zucca – è stata curata da grandi professionisti della scena culinaria italiana, che si distinguono per ricerca, innovazione e l'uso di alimenti fermentati nel loro quotidiano: **Fulvio Vailati Canta** della scuola di cucina **ALMA**, **Lisa Bozzato**, Chef vegetale e consulente alimentare, **Mattia Trabetti**, Chef di **Alto Ristorante** di Fiorano Modenese.

"Innovare significa reinterpretare la tradizione, con gli ingredienti a disposizione nel proprio periodo storico e nel luogo in cui si vive, trasformandoli e sfruttando le competenze più attuali – afferma **Flavio Sacco Fermentation and Functional Research Manager di LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati** – *Oggi, innovare vuol dire valorizzare una dieta vegetale, riducendo gli sprechi e reintroducendo la fermentazione, non più come tecnica ancestrale di conservazione, ma con una nuova consapevolezza legata alla sostenibilità, alla ricerca di sapori originali e al legame con la salute del nostro ecosistema interiore: il nostro microbiota".*

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e, mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente è stata associata anche a benefici per la salute. La dimensione del mercato globale dei fermentati è stata stimata in 105,8 miliardi di dollari nel 2023 e si prevede **che cresca di oltre il 6,6% tra il 2024 e il 2032.**

Le ricette

Suppli al telefono con la Korea di **Fulvio Vailati Canta**, docente della scuola di cucina ALMA di Colorno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso carnaroli
- 40g di burro
- 200g di mozzarella
- 150g di uova intere (3 circa)
- 50g di parmigiano grattugiato
- 120g di kimchi di cavolo Orto Fermentato
- 30 g di gochujang (salsa piccante Koreana)
- 100 g di pane panko
- 100 g di farina 00

Preparazione

Versare in una casseruola 500 g di acqua, aggiungere il gochujang e stemperare bene, poi aggiungere il riso e cuocere con un coperchio per circa 10 minuti.

A cottura avvenuta, il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Unire a questo punto il kimchi tritato finemente, il burro, 70 g di uovo, il parmigiano e mescolare bene. Versare in una pirofila e stenderlo in modo uniforme perché si raffreddi velocemente.

Tagliare la mozzarella a fette, farla asciugare lasciandola scolare su di un setaccio, e poi preparare dei pezzi da circa 20 g ciascuno.

Prendere il riso freddo e premerlo nelle mani dandogli la forma di un uovo (circa 70/80 g per suppli), introdurre l'indice in una delle due estremità formando un buco, riempirlo con un pezzo di mozzarella, chiudere l'apertura con un po' di riso. Quindi rotolare il suppli nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pane panko. Quando tutti i suppli saranno pronti, friggerli in olio caldo a 170 °C fino a doratura, scolarli e deporli su carta assorbente. Servire immediatamente per avere l'effetto filante.

Polentine croccanti, polvere di limoni neri, kecheck, sauerkraut viola e zenzero e alga nori tostata di **Lisa Bozzato** Chef vegetale e consulente alimentare

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di polenta gialla
- 1 lt di acqua
- 10 g di sale grosso
- 8 palline di kechek (bulgur di frumento fermentato) + 30 g del loro olio
- 100 g di sauerkraut viola e zenzero Orto Fermentato
- 2 fogli di alga nori
- Polvere di limoni neri
- Olio evo
- Pepe fresco

Preparazione

Scaldare l'acqua, quando è vicina al bollore aggiungere il sale grosso e versare la polenta a pioggia. Cuocere a fuoco basso mescolando spesso per circa 50 minuti. Versare la polenta cotta sul piano inumidito della cucina, coprire con un foglio di carta forno. Con il mattarello stendere la polenta fino allo spessore di 10 mm. Lasciar raffreddare, quindi coppare con dischi da 10 cm. Spennellare di olio evo e infornare in una teglia da forno per circa 20 minuti a 200 gradi, finché i dischi saranno dorati e la superficie croccante. Nel frattempo, lavorare le palline di kechek con 30 g del loro olio, pepe fresco macinato e poca acqua fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Inserire in una sac à poche.

Tagliare l'alga nori a listarelle di circa 40 x 5 mm e tostarle delicatamente in una padella antiaderente facendo molta attenzione a non bruciarla.

Comporre il piatto con la polenta croccante alla base, una spolverata di limone nero, quindi la crema di kechek, i sauerkraut viola e zenzero e per finire la nori tostata.

Assoluto di zucca di **Mattia Trabetti,** Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

Ingredienti per 4 persone

Semi di zucca fermentati

350g semi di zucca

350g acqua

5g amido di riso

3% sale sul peso totale

aromi

Preparazione

Bollire l'acqua, aggiungere l'amido di riso. Quando gelifica, togliere dal fuoco e aggiungere gli aromi. Quando il composto è freddo, aggiungere i semi di zucca, porre in una busta sottovuoto e sigillare al 100%. Fermentare a 40 gradi per 15 giorni.

Ingredienti

Zucca violino 1pz

Olio di semi di zucca 15g

Aceto di lambrusco 10g

Semi di zucca 50g

Rosmarino 1 rametto

Olio e sale a condire

Preparazione

Preparazione:

Privare la zucca della buccia. Affettare con l'affettatrice la parte superiore allo spessore di 0,5 millimetri. Mettere le sfoglie a marinare nell'aceto di lambrusco. La polpa restante, privarla dei semi e cuocerla a 180° in forno per circa 45 minuti.

Frullare con il rosmarino fino ad ottenere una crema densa e liscia, condire con olio e sale. Tostare le bucce in forno per 30 minuti, finché non siano ben colorate. Passarle in una pentola, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione lentamente. Cuocere per circa 20 minuti.

Filtrare e ridurre a glassa, emulsionare con olio ai semi di zucca. Arrostire i semi di zucca in forno a 160° per 8 minuti. Coppare le sfoglie di zucca marinate nell'aceto di lambrusco a forma di stella.

Il risultato è un piatto realizzato utilizzando tutte le parti della zucca: alla base crema di zucca cotta al forno e rosmarino. Sopra, dei fiori di zucca cruda marinata nell'aceto di riso nero. Semi di zucca tostati e fermentati alternati. Ultimiamo il piatto con un brodo di bucce di zucca tostate e olio ai semi di zucca.

LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati

Acquisita da Named Group nel 2024, LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati è l'azienda italiana pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, NON pastorizzati. L'azienda, certificata biologica, cura direttamente gli acquisti delle materie prime vegetali, avendo nel tempo selezionato produttori biologici di assoluta qualità sul territorio italiano. LIFe si dedica alla fermentazione detta tradizionale o spontanea, che quindi utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

Orto Fermentato è la linea di verdure biologiche fermentate spontaneamente di LIFe. Sono verdure che hanno subito un processo di trasformazione a carico di batteri dell'acido lattico naturalmente presenti in esse. La fermentazione spontanea, sapientemente controllata dai biologi fermentatori, rende possibile la conservazione delle verdure e ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e migliorandone notevolmente le proprietà, grazie alla quantità di microrganismi presenti.

NAMED GROUP

NAMED GROUP è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, INCO e la belga GDI Martera. Azionista di maggioranza di NAMED GROUP è White Bridge Investments. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

fancy

RICETTA DEL GIORNO

3 RICETTE FERMENTATE PER LE FESTE

Redazione · 29.12.2024

Gli alimenti fermentati possono supportare il microbiota intestinale anche durante le feste natalizie. La **fermentazione spontanea** garantisce infatti una **grande ricchezza in biodiversità**, in quanto negli alimenti saranno presenti migliaia di ceppi batterici diversi. A tal proposito **LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati** (**NAMED GROUP**), pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, ha coinvolto **tre rinomati Chef** per realizzare **ricette a base di cibi fermentati**: l'obiettivo è **favorire il benessere del microbiota innovando il menu di Natale**, una scelta salutare senza rinunciare al gusto. La proposta delle tre ricette natalizie – a base di kimchi, sauerkraut e zucca – è stata curata da grandi professionisti della scena culinaria italiana, che si distinguono per ricerca, innovazione e l'uso di alimenti fermentati nel loro quotidiano: **Fulvio Vailati Canta** della scuola di cucina ALMA, **Lisa Bozzato**, Chef vegetale e consulente alimentare, **Mattia Trabetti**, Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

"*Innovare significa reinterpretare la tradizione, con gli ingredienti a disposizione nel proprio periodo storico e nel luogo in cui si vive, trasformandoli e sfruttando le competenze più attuali* – afferma **Flavio Sacco Fermentation and Functional Research Manager di LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati** – *Oggi, innovare vuol dire valorizzare una dieta vegetale, riducendo gli sprechi e reintroducendo la fermentazione, non più come tecnica ancestrale di conservazione, ma con una nuova consapevolezza legata alla sostenibilità, alla ricerca di sapori originali e al legame con la salute del nostro ecosistema interiore: il nostro microbiota*".

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e, mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente è stata associata anche a benefici per la salute. La dimensione del mercato globale dei fermentati è stata stimata in 105,8 miliardi di dollari nel 2023 e si prevede **che cresca di oltre il 6,6% tra il 2024 e il 2032.**

Suppli al telefono con la Korea

di **Fulvio Vailati Canta**, docente della scuola di cucina ALMA di Colorno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso carnaroli
- 40g di burro
- 200g di mozzarella
- 150g di uova intere (3 circa)
- 50g di parmigiano grattugiato
- 120g di kimchi di cavolo Orto Fermentato
- 30 g di gochujang (salsa piccante Koreana)
- 100 g di pane panko
- 100 g di farina 00

Preparazione

Versare in una casseruola 500 g di acqua, aggiungere il gochujang e stemperare bene, poi aggiungere il riso e cuocere con un coperchio per circa 10 minuti.

A cottura avvenuta, il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Unire a questo punto il kimchi tritato finemente, il burro, 70 g di uovo, il parmigiano e mescolare bene. Versare in una pirofila e stenderlo in modo uniforme perché si raffreddi velocemente.

Tagliare la mozzarella a fette, farla asciugare lasciandola scolare su di un setaccio, e poi preparare dei pezzi da circa 20 g ciascuno.

Prendere il riso freddo e premerlo nelle mani dandogli la forma di un uovo (circa 70/80 g per suppli), introdurre l'indice in una delle due estremità formando un buco, riempirlo con un pezzo di mozzarella, chiudere l'apertura con un po' di riso. Quindi rotolare il suppli nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pane panko. Quando tutti i suppli saranno pronti, friggerli in olio caldo a 170 °C fino a doratura, scolarli e deporli su carta assorbente. Servire immediatamente per avere l'effetto filante.



Polentine croccanti, polvere di limoni neri, kecheck, sauerkraut viola e zenzero e alga nori tostata

di **Lisa Bozzato** Chef vegetale e consulente alimentare

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di polenta gialla
- 1 lt di acqua
- 10 g di sale grosso
- 8 palline di kechek (bulgur di frumento fermentato) + 30 g del loro olio
- 100 g di sauerkraut viola e zenzero Orto Fermentato
- 2 fogli di alga nori
- Polvere di limoni neri
- Olio evo
- Pepe fresco

Preparazione

Scaldare l'acqua, quando è vicina al bollore aggiungere il sale grosso e versare la polenta a pioggia. Cuocere a fuoco basso mescolando spesso per circa 50 minuti. Versare la polenta cotta sul piano inumidito della cucina, coprire con un foglio di carta forno. Con il mattarello stendere la polenta fino allo spessore di 10 mm. Lasciar raffreddare, quindi coppare con dischi da 10 cm. Spennellare di olio evo e infornare in una teglia da forno per circa 20 minuti a 200 gradi, finché i dischi saranno dorati e la superficie croccante. Nel frattempo, lavorare le palline di kechek con 30 g del loro olio, pepe fresco macinato e poca acqua fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Inserire in una sac à poche.

Tagliare l'alga nori a listarelle di circa 40 x 5 mm e tostarle delicatamente in una padella antiaderente facendo molta attenzione a non bruciarla.

Comporre il piatto con la polenta croccante alla base, una spolverata di limone nero, quindi la crema di kechek, i sauerkraut viola e zenzero e per finire la nori tostata.



Assoluto di zucca

di **Mattia Trabetti**, chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese

Ingredienti per 4 persone

Semi di zucca fermentati

350 g semi di zucca

350 g acqua

5 g amido di riso

3% sale sul peso totale

aromi

Preparazione

Bollire l'acqua, aggiungere l'amido di riso. Quando gelifica, togliere dal fuoco e aggiungere gli aromi. Quando il composto è freddo, aggiungere i semi di zucca, porre in una busta sottovuoto e sigillare al 100%. Fermentare a 40 gradi per 15 giorni.

Ingredienti

Zucca violino 1pz

Olio di semi di zucca 15 g

Aceto di lambrusco 10 g

Semi di zucca 50 g

Rosmarino 1 rametto

Olio e sale a condire

Preparazione

Privare la zucca della buccia. Affettare con l'affettatrice la parte superiore allo spessore di 0,5 millimetri. Mettere le sfoglie a marinare nell'aceto di lambrusco. La polpa restante, privarla dei semi e cuocerla a 180° in forno per circa 45 minuti.

Frullare con il rosmarino fino ad ottenere una crema densa e liscia, condire con olio e sale. Tostare le bucce in forno per 30 minuti, finché non siano ben colorate. Passarle in una pentola, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione lentamente. Cuocere per circa 20 minuti.

Filtrare e ridurre a glassa, emulsionare con olio ai semi di zucca. Arrostire i semi di zucca in forno a 160° per 8 minuti. Coppare le sfoglie di zucca marinate nell'aceto di lambrusco a forma di stella.

Il risultato è un piatto realizzato utilizzando tutte le parti della zucca: alla base crema di zucca cotta al forno e rosmarino. Sopra, dei fiori di zucca cruda marinata nell'aceto di riso nero. Semi di zucca tostati e fermentati alternati. Ultimiamo il piatto con un brodo di bucce di zucca tostate e olio ai semi di zucca.

ONLINE

– Greenplanner.it - 23/12/2024
Quest’anno il pranzo di Natale facciamolo… fermentare
https://www.greenplanner.it/2024/12/23/questanno-il-pranzo-di-natale-facciamolo-fermentare/

LIFe Laboratorio Italiano Fermentati | NAMED GROUP IL NOME DELLA SALUTE

Quest’anno il pranzo di Natale facciamolo… fermentare

di **Camilla Galli Macricé** - 23 Dicembre 2024



Immagine da Depositphotos

Il menu di Natale di quest’anno potrebbe veramente essere salutare. Basta solo adottare qualche piccolo stratagemma e usare ricette tipiche della cucina fermentata, un toccasana per il microbiota intestinale e per una buona digestione

È ormai assodato che la **fermentazione dei cibi** faccia bene. Quella della fermentazione spontanea, ovvero senza alcuna pastorizzazione degli alimenti vegetali, è una pratica che fa parte della dieta umana da circa 10.000 anni e, mentre nell’antichità la sua funzione primaria ruotava attorno a una **maggiore sicurezza alimentare** e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente è stata associata anche a **benefici per la salute**.

Perché la fermentazione va ad agire sul benessere del **microbiota**. Si tratta di una procedura non complicata su cui attira l’attenzione **Life** – Laboratorio italiano fermenti – spiegando che è possibile reinterpretare la tradizione con gli ingredienti a disposizione nel proprio periodo storico e nel luogo in cui si vive, trasformandoli e sfruttando le competenze più attuali.

“*Oggi, innovare vuol dire valorizzare una dieta vegetale* – afferma **Flavio Sacco**, fermentation and functional research manager del Laboratorio Italiano Fermentati, da qualche mese facente parte di Named Group – *riducendo gli sprechi e reintroducendo la fermentazione, non più come tecnica ancestrale di conservazione, ma con una nuova consapevolezza legata alla sostenibilità, alla ricerca di sapori originali e al legame con la salute del nostro ecosistema interiore: il nostro microbiota*“.

Quindi, aggiungiamo ai pranzi di Natale il kefir, il kombucha e le verdure fermentate.

Un po’ di storia dei cibi fermentati

Dicevamo che da sempre si usa fermentare i cibi. Ma agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo **Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell’acido lattico nel cibo fermentato producevano **corpi disinfettanti benefici per l’ospite umano**, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell’uomo ed è cresciuto l’interesse di nutrizionisti e consumatori verso questo tipo di cibi.

Gli **alimenti fermentati** hanno subito una trasformazione a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, per esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi.

Il **valore nutrizionale** diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione sono:

- la fornitura di nutrienti per promuovere l’equilibrio dei microbi intestinali indigeni
- la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale

Va detto, i cibi fermentati si possono ora facilmente acquistare, ma **è possibile anche produrli in casa**. L’importante è adottare norme di sicurezza alimentare.

Crediti immagine: Depositphotos

ONLINE

– Agenfood.it - 17/12/2024
Cibi fermentati a supporto del microbiota durante le feste di Natale
https://www.agenfood.it/gastronomia/cibi-fermentati-a-supporto-del-microbiota-durante-le-feste-di-natale/



Cibi fermentati a supporto del microbiota durante le feste di Natale

17/12/2024 18:00 Redazione Agenfood GASTRONOMIA

(Agen Food) – Bussolengo, 17 dic. – Gli alimenti fermentati possono supportare il microbiota intestinale anche durante le feste natalizie. La **fermentazione spontanea** garantisce infatti una **grande ricchezza in biodiversità**, in quanto negli alimenti saranno presenti migliaia di ceppi batterici diversi.

A tal proposito **LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati (NAMED GROUP)**, pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, ha coinvolto **tre rinomati Chef** per realizzare **ricette a base di cibi fermentati**: l'obiettivo è **favorire il benessere del microbiota innovando il menu di Natale**, una scelta salutare senza rinunciare al gusto. La proposta delle tre ricette natalizie – a base di kimchi, sauerkraut e zucca – è stata curata da grandi professionisti della scena culinaria italiana, che si distinguono per ricerca, innovazione e l'uso di alimenti fermentati nel loro quotidiano: **Fulvio Vailati Canta** della scuola di cucina ALMA, **Lisa Bozzato**, Chef vegetale e consulente alimentare, **Mattia Trabetti**, Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

"Innovare significa reinterpretare la tradizione, con gli ingredienti a disposizione nel proprio periodo storico e nel luogo in cui si vive, trasformandoli e sfruttando le competenze più attuali – afferma **Flavio Sacco Fermentation and Functional Research Manager di LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati** – Oggi, innovare vuol dire valorizzare una dieta vegetale, riducendo gli sprechi e reintroducendo la fermentazione, non più come tecnica ancestrale di conservazione, ma con una nuova consapevolezza legata alla sostenibilità, alla ricerca di sapori originali e al legame con la salute del nostro ecosistema interiore: il nostro microbiota".

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e, mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente è stata associata anche a benefici per la salute. La dimensione del mercato globale dei fermentati è stata stimata in 105,8 miliardi di dollari nel 2023 e si prevede **che cresca di oltre il 6,6% tra il 2024 e il 2032.**

Le ricette



Suppli al telefono con la Korea di **Fulvio Vailati Canta**, docente della scuola di cucina ALMA di Colorno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso carnaroli
- 40g di burro
- 200g di mozzarella
- 150g di uova intere (3 circa)
- 50g di parmigiano grattugiato
- 120g di kimchi di cavolo Orto Fermentato
- 30 g di gochujang (salsa piccante Koreana)
- 100 g di pane panko
- 100 g di farina 00

Preparazione

Versare in una casseruola 500 g di acqua, aggiungere il gochujang e stemperare bene, poi aggiungere il riso e cuocere con un coperchio per circa 10 minuti.

A cottura avvenuta, il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Unire a questo punto il kimchi tritato finemente, il burro, 70 g di uovo, il parmigiano e mescolare bene. Versare in una pirofila e stenderlo in modo uniforme perché si raffreddi velocemente.

Tagliare la mozzarella a fette, farla asciugare lasciandola scolare su di un setaccio, e poi preparare dei pezzi da circa 20 g ciascuno.

Prendere il riso freddo e premerlo nelle mani dandogli la forma di un uovo (circa 70/80 g per suppli), introdurre l'indice in una delle due estremità formando un buco, riempirlo con un pezzo di mozzarella, chiudere l'apertura con un po' di riso. Quindi rotolare il suppli nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pane panko. Quando tutti i suppli saranno pronti, friggerli in olio caldo a 170 °C fino a doratura, scolarli e deporli su carta assorbente. Servire immediatamente per avere l'effetto filante.



Polentine croccanti, polvere di limoni neri, kecheck, sauerkraut viola e zenzero e alga nori tostata di **Lisa Bozzato** Chef vegetale e consulente alimentare

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di polenta gialla
- 1 lt di acqua
- 10 g di sale grosso
- 8 palline di kechek (bulgur di frumento fermentato) + 30 g del loro olio
- 100 g di sauerkraut viola e zenzero Orto Fermentato
- 2 fogli di alga nori
- Polvere di limoni neri
- Olio evo
- Pepe fresco

Preparazione

Scaldare l'acqua, quando è vicina al bollore aggiungere il sale grosso e versare la polenta a pioggia. Cuocere a fuoco basso mescolando spesso per circa 50 minuti. Versare la polenta cotta sul piano inumidito della cucina, coprire con un foglio di carta forno. Con il mattarello stendere la polenta fino allo spessore di 10 mm. Lasciar raffreddare, quindi coppare con dischi da 10 cm. Spennellare di olio evo e infornare in una teglia da forno per circa 20 minuti a 200 gradi, finché i dischi saranno dorati e la superficie croccante. Nel frattempo, lavorare le palline di kechek con 30 g del loro olio, pepe fresco macinato e poca acqua fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Inserire in una sac à poche.

Tagliare l'alga nori a listarelle di circa 40 x 5 mm e tostarle delicatamente in una padella antiaderente facendo molta attenzione a non bruciarla.

Comporre il piatto con la polenta croccante alla base, una spolverata di limone nero, quindi la crema di kechek, i sauerkraut viola e zenzero e per finire la nori tostata.

Assoluto di zucca di **Mattia Trabetti,** Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

Ingredienti per 4 persone

Semi di zucca fermentati

350g semi di zucca

350g acqua

5g amido di riso

3% sale sul peso totale

aromi

Preparazione

Bollire l'acqua, aggiungere l'amido di riso. Quando gelifica, togliere dal fuoco e aggiungere gli aromi. Quando il composto è freddo, aggiungere i semi di zucca, porre in una busta sottovuoto e sigillare al 100%. Fermentare a 40 gradi per 15 giorni.

Ingredienti

Zucca violino 1pz

Olio di semi di zucca 15g

Aceto di lambrusco 10g

Semi di zucca 50g

Rosmarino 1 rametto

Olio e sale a condire

Preparazione

Preparazione:

Privare la zucca della buccia. Affettare con l'affettatrice la parte superiore allo spessore di 0,5 millimetri. Mettere le sfoglie a marinare nell'aceto di lambrusco. La polpa restante, privarla dei semi e cuocerla a 180° in forno per circa 45 minuti.

Frullare con il rosmarino fino ad ottenere una crema densa e liscia, condire con olio e sale. Tostare le bucce in forno per 30 minuti, finché non siano ben colorate. Passarle in una pentola, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione lentamente. Cuocere per circa 20 minuti.

Filtrare e ridurre a glassa, emulsionare con olio ai semi di zucca. Arrostire i semi di zucca in forno a 160° per 8 minuti. Coppare le sfoglie di zucca marinate nell'aceto di lambrusco a forma di stella.

Il risultato è un piatto realizzato utilizzando tutte le parti della zucca: alla base crema di zucca cotta al forno e rosmarino. Sopra, dei fiori di zucca cruda marinata nell'aceto di riso nero. Semi di zucca tostati e fermentati alternati. Ultimiamo il piatto con un brodo di bucce di zucca tostate e olio ai semi di zucca.

FOOD

Innovare il menù natalizio: ricette fermentate per il benessere del microbiota intestinale

Scopri come gli alimenti fermentati possono arricchire le festività natalizie con ricette innovative, promuovendo il benessere del microbiota intestinale e unendo tradizione culinaria e salute.

by Armando Proietti 17 Dicembre 2024



Innovare il menù natalizio: ricette fermentate per il benessere del microbiota intestinale - Gaeta.it

Facebook WhatsApp Twitter

Durante il periodo delle festività natalizie, spesso ci si preoccupa di come mantenere un equilibrio tra il gusto e la salute. Un'ottima soluzione per celebrare senza sentirsi in colpa è rappresentata dagli **alimenti fermentati**. Questi cibi non solo arricchiscono le tavole natalizie, ma contribuiscono anche al benessere del **microbiota intestinale**. Frutto di antiche pratiche di conservazione, i cibi fermentati possono ora essere reinterpretati attraverso **ricette originali**. Un'iniziativa intrapresa da **LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati** ha coinvolto chef di spicco per reinventare le tradizionali pietanze con ingredienti fermentati. Scopriamo insieme queste **innovative ricette** che uniscono tradizione e salute.

L'importanza dei cibi fermentati

Negli ultimi anni, l'interesse per i cibi fermentati è cresciuto notevolmente. Questi alimenti, che includono **kimchi**, **sauerkraut** e **yogurt**, presentano una vasta gamma di ceppi batterici benefici che possono migliorare la **salute digestiva**. La **fermentazione spontanea** conferisce a questi alimenti una biodiversità microbica senza precedenti. Attraverso la promozione di una dieta ricca di cibi fermentati, è possibile non solo preservare tradizioni culinarie, ma anche promuovere il benessere dell'organismo.

Le pratiche antiche di fermentazione erano inizialmente orientate alla sicurezza alimentare e alla conservazione, ma oggi si riconoscono anche per i loro effetti positivi sulla salute. Un dato significativo è che la dimensione del mercato globale dei fermentati ha raggiunto nel **2023** i **105,8 miliardi di dollari**, un numero destinato a crescere. Questa tendenza indica una maggiore consapevolezza sui benefici derivanti dalla fermentazione e sull'importanza di integrare questi alimenti nella dieta quotidiana.

L'incontro tra tradizione e innovazione nelle ricette

Un'importante iniziativa è stata guidata da **LIFe**, che ha scelto tre chef rinomati per elaborare **ricette natalizie** basate su ingredienti fermentati. Gli chef **Fulvio Vailati Canta**, **Lisa Bozzato** e **Mattia Trabetti** hanno unito le loro competenze per realizzare piatti che non solo esaltano il gusto, ma fanno anche bene. Le ricette proposte presentano un'interessante combinazione di sapori e tecniche culinarie che rispettano le **pratiche sostenibili** e offrono un'esperienza gastronomica unica.

L'idea di innovare significa reinterpretare la tradizione, utilizzando ingredienti disponibili nella propria regione e periodo storico. Questo approccio non solo riduce gli sprechi alimentari, ma accresce anche la consapevolezza della salute, legandosi al benessere del microbiota. È attraverso la creazione di piatti che utilizzano alimenti fermentati come il **kimchi** e il **sauerkraut** che si può intraprendere un percorso gastronomico ricco di significato e gusto.

Ricette fermentate per festeggiare

Supplì al telefono con kimchi di Fulvio Vailati Canta

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di **riso carnaroli**
- 40 g di **burro**
- 200 g di **mozzarella**
- 150 g di **uova**
- 50 g di **parmigiano grattugiato**
- 120 g di **kimchi di cavolo**
- 30 g di **gochujang**
- 100 g di **pane panko**
- 100 g di **farina 00**

La preparazione di questo piatto inizia con la cottura del **riso carnaroli** in acqua miscelata con **gochujang**, creando un sapore ricco e intrigante. Una volta che il riso ha assorbito l'acqua, si aggiunge il **kimchi** tritato e il **burro**, creando una miscela deliziosa. Formando delle polpette ripiene di **mozzarella**, il tutto viene infine impanato e fritto fino a doratura. Questo piatto racchiude un perfetto equilibrio tra consistenza e gusto, elevando il classico **supplì** a una nuova dimensione gastronomica.

Polentine croccanti con sauerkraut di Lisa Bozzato

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di **polenta gialla**
- 1 lt di **acqua**
- 10 g di **sale grosso**
- 100 g di **sauerkraut** viola e zenzero
- **Alga nori**

La preparazione della polenta è un processo che richiede attenzione, ma il risultato è sorprendente. Dopo aver cotto la **polenta** e lasciata raffreddare, viene tagliata in dischi croccanti, da abbinare a un'originale crema di **kechek** e **sauerkraut**. Completano il piatto polvere di **limone nero** e **alga nori** tostata, regalando sapori che fanno viaggiare i sensi in nuove direzioni.

Assoluto di zucca di Mattia Trabetti

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di **semi di zucca**
- 1 **zucca violino**
- **Olio di semi di zucca**

Questo piatto è un'ode alla **zucca**, che viene utilizzata in ogni sua parte. Dalla crema densa di **zucca** cotta al forno ai semi tostati e fermentati, ogni elemento è stato pensato per esaltare il sapore naturale dell'ortaggio e la sua versatilità. Le sfoglie di **zucca** marinate nell'aceto di **lambrusco** offrono una freschezza che completa perfettamente i sapori terrestri della crema.

Attraverso queste ricette, **LIFe** non solo promuove una cucina sana e saporita, ma invita anche a riflettere sull'importanza della fermentazione nella cultura alimentare moderna.

Ultimo aggiornamento il 17 Dicembre 2024 da Armando Proietti

ONLINE

– Foodmoodmag.it - 17/12/2024
Cibo fermentato, la ricetta per natale
https://www.foodmoodmag.it/read/cibo-fermentato-la-ricetta-per-natale



FOOD :: 17 DIC 2024

CIBO FERMENTATO, LA RICETTA PER NATALE

Gli chef consigliano

BY LA REDAZIONE







Cosa sapete dei **cibi fermentati**? Mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, oggi i cibi fermentati sono perlopiù associati ai benefici per la salute. Possono, infatti, supportare il **microbiota intestinale**, l'insieme dei **microrganismi** presenti nel tubo digerente. Chiamato erroneamente, prima del 2000, "flora intestinale".

Un microbiota intestinale sano svolge numerose ed importanti funzioni per tutto l'organismo:

elimina le sostanze tossiche,
favorisce la digestione degli alimenti,
protegge l'apparato cardiocircolatorio
contribuisce alla sintesi di vitamine essenziali, come ad esempio l'acido folico, le vitamine del gruppo B e la vitamina K.

Ed ecco che a tal proposito **LIFe** – Laboratorio Italiano Fermentati (NAMED GROUP), pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, ha coinvolto tre rinomati Chef per realizzare ricette a base di cibi fermentati: **Fulvio Vailati Canta** della scuola di cucina ALMA, **Lisa Bozzato**, Chef vegetale e consulente alimentare, **Mattia Trabetti**, Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

l'Assoluto di zucca di Mattia Trabetti, Chef di **Alto Ristorante**

Ingredienti per 4 persone
Semi di zucca fermentati
350g semi di zucca
350g acqua
5g amido di riso
3% sale sul peso totale
aromi

Preparazione
Bollire l'acqua, aggiungere l'amido di riso. Quando gelifica, togliere dal fuoco e aggiungere gli aromi. Quando il composto è freddo, aggiungere i semi di zucca, porre in una busta sottovuoto e sigillare al 100%. Fermentare a 40 gradi per 15 giorni.

Ingredienti
Zucca violino 1pz
Olio di semi di zucca 15g
Aceto di lambrusco 10g
Semi di zucca 50g
Rosmarino 1 rametto
Olio e sale a condire

Preparazione
Privare la zucca della buccia. Affettare con l'affettatrice la parte superiore allo spessore di 0,5 millimetri. Mettere le sfoglie a marinare nell'aceto di lambrusco. La polpa restante, privarla dei semi e cuocerla a 180° in forno per circa 45 minuti. Frullare con il rosmarino fino ad ottenere una crema densa e liscia, condire con olio e sale. Tostare le bucce in forno per 30 minuti, finché non siano ben colorate. Passarle in una pentola, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione lentamente. Cuocere per circa 20 minuti.

"Oggi, innovare vuol dire valorizzare una dieta vegetale, riducendo gli sprechi e reintroducendo la fermentazione, non più come tecnica ancestrale di conservazione, ma con una nuova consapevolezza legata alla sostenibilità, alla ricerca di sapori originali e al legame con la salute del nostro ecosistema interiore: il nostro microbiota" - le parole di **Flavio Sacco Fermentation and Functional Research Manager di LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati.**

*" Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario. "*

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA



AZIENDE | 16/12/2024 11:30

Alimentazione, i cibi fermentati a supporto del microbiota durante le feste di Natale

Gli alimenti fermentati possono supportare il microbiota intestinale anche durante le feste natalizie. La **fermentazione spontanea** garantisce infatti una **grande ricchezza in biodiversità**, in quanto negli alimenti saranno presenti migliaia di ceppi batterici diversi. A tal proposito **LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati (NAMED GROUP)**, pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, ha coinvolto **tre rinomati Chef** per realizzare **ricette a base di cibi fermentati**: l'obiettivo è **favorire il benessere del microbiota innovando il menu di Natale**, una scelta salutare senza rinunciare al gusto. La proposta delle tre ricette natalizie – a base di kimchi, sauerkraut e zucca – è stata curata da grandi professionisti della scena culinaria italiana, che si distinguono per ricerca, innovazione e l'uso di alimenti fermentati nel loro quotidiano: **Fulvio Vailati Canta** della scuola di cucina ALMA, **Lisa Bozzato**, Chef vegetale e consulente alimentare, **Mattia Trabetti**, Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

"*Innovare significa reinterpretare la tradizione, con gli ingredienti a disposizione nel proprio periodo storico e nel luogo in cui si vive, trasformandoli e sfruttando le competenze più attuali* – afferma **Flavio Sacco Fermentation and Functional Research Manager di LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati** – *Oggi, innovare vuol dire valorizzare una dieta vegetale, riducendo gli sprechi e reintroducendo la fermentazione, non più come tecnica ancestrale di conservazione, ma con una nuova consapevolezza legata alla sostenibilità, alla ricerca di sapori originali e al legame con la salute del nostro ecosistema interiore: il nostro microbiota".*

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e, mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente è stata associata anche a benefici per la salute. La dimensione del mercato globale dei fermentati è stata stimata in 105,8 miliardi di dollari nel 2023 e si prevede **che cresca di oltre il 6,6% tra il 2024 e il 2032.**

Le ricette

Supplì al telefono con la Korea di **Fulvio Vailati Canta**, docente della scuola di cucina ALMA di Colorno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso carnaroli
- 40g di burro
- 200g di mozzarella
- 150g di uova intere (3 circa)
- 50g di parmigiano grattugiato
- 120g di kimchi di cavolo Orto Fermentato
- 30 g di gochujang (salsa piccante Koreana)
- 100 g di pane panko
- 100 g di farina 00

Preparazione

Versare in una casseruola 500 g di acqua, aggiungere il gochujang e stemperare bene, poi aggiungere il riso e cuocere con un coperchio per circa 10 minuti.

A cottura avvenuta, il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Unire a questo punto il kimchi tritato finemente, il burro, 70 g di uovo, il parmigiano e mescolare bene. Versare in una pirofila e stenderlo in modo uniforme perché si raffreddi velocemente.

Tagliare la mozzarella a fette, farla asciugare lasciandola scolare su di un setaccio, e poi preparare dei pezzi da circa 20 g ciascuno.

Prendere il riso freddo e premerlo nelle mani dandogli la forma di un uovo (circa 70/80 g per supplì), introdurre l'indice in una delle due estremità formando un buco, riempirlo con un pezzo di mozzarella, chiudere l'apertura con un po' di riso. Quindi rotolare il supplì nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pane panko. Quando tutti i supplì saranno pronti, friggerli in olio caldo a 170 °C fino a doratura, scolarli e deporli su carta assorbente. Servire immediatamente per avere l'effetto filante.

Polentine croccanti, polvere di limoni neri, kecheck, sauerkraut viola e zenzero e alga nori tostata di **Lisa Bozzato** Chef vegetale e consulente alimentare

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di polenta gialla
- 1 lt di acqua
- 10 g di sale grosso
- 8 palline di kechek (bulgur di frumento fermentato) + 30 g del loro olio
- 100 g di sauerkraut viola e zenzero Orto Fermentato
- 2 fogli di alga nori
- Polvere di limoni neri
- Olio evo
- Pepe fresco

Preparazione

Scaldare l'acqua, quando è vicina al bollore aggiungere il sale grosso e versare la polenta a pioggia. Cuocere a fuoco basso mescolando spesso per circa 50 minuti. Versare la polenta cotta sul piano inumidito della cucina, coprire con un foglio di carta forno. Con il mattarello stendere la polenta fino allo spessore di 10 mm. Lasciar raffreddare, quindi coppare con dischi da 10 cm. Spennellare di olio evo e infornare in una teglia da forno per circa 20 minuti a 200 gradi, finché i dischi saranno dorati e la superficie croccante. Nel frattempo, lavorare le palline di kechek con 30 g del loro olio, pepe fresco macinato e poca acqua fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Inserire in una sac à poche.

Tagliare l'alga nori a listarelle di circa 40 x 5 mm e tostarle delicatamente in una padella antiaderente facendo molta attenzione a non bruciarla.

Comporre il piatto con la polenta croccante alla base, una spolverata di limone nero, quindi la crema di kechek, i sauerkraut viola e zenzero e per finire la nori tostata.

Assoluto di zucca di **Mattia Trabetti,** Chef di Alto Ristorante di Fiorano Modenese.

Ingredienti per 4 persone

Semi di zucca fermentati

350g semi di zucca

350g acqua

5g amido di riso

3% sale sul peso totale

aromi

Preparazione

Bollire l'acqua, aggiungere l'amido di riso. Quando gelifica, togliere dal fuoco e aggiungere gli aromi. Quando il composto è freddo, aggiungere i semi di zucca, porre in una busta sottovuoto e sigillare al 100%. Fermentare a 40 gradi per 15 giorni.

Ingredienti

Zucca violino 1pz

Olio di semi di zucca 15g

Aceto di lambrusco 10g

Semi di zucca 50g

Rosmarino 1 rametto

Olio e sale a condire

Preparazione

Preparazione:

Privare la zucca della buccia. Affettare con l'affettatrice la parte superiore allo spessore di 0,5 millimetri. Mettere le sfoglie a marinare nell'aceto di lambrusco. La polpa restante, privarla dei semi e cuocerla a 180° in forno per circa 45 minuti.

Frullare con il rosmarino fino ad ottenere una crema densa e liscia, condire con olio e sale. Tostare le bucce in forno per 30 minuti, finché non siano ben colorate. Passarle in una pentola, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione lentamente. Cuocere per circa 20 minuti.

Filtrare e ridurre a glassa, emulsionare con olio ai semi di zucca. Arrostire i semi di zucca in forno a 160° per 8 minuti. Coppare le sfoglie di zucca marinate nell'aceto di lambrusco a forma di stella.

Il risultato è un piatto realizzato utilizzando tutte le parti della zucca: alla base crema di zucca cotta al forno e rosmarino. Sopra, dei fiori di zucca cruda marinata nell'aceto di riso nero. Semi di zucca tostati e fermentati alternati. Ultimiamo il piatto con un brodo di bucce di zucca tostate e olio ai semi di zucca.

PER CONTRASTARE I SINTOMI DA RAFFREDDAMENTO E INFLUENZALI

Influepid Plus Effervescente di Specchiasol è un integratore alimentare della linea EPID®, caratterizzata dalla presenza di propoli decerata e purificata attraverso un metodo che permette di ottenere una materia prima priva di impurità. Formulato



con N-acetilcisteina e palmitoiletanolamide, Influepid effervescente è potenziato con estratti di rosa canina che lo rendono ricco di vitamina C, contribuendo al normale funzionamento del sistema immunitario e del metabolismo energetico. Completa la formulazione la presenza dell'artiglio

del diavolo, utile per favorire la fisiologica funzionalità articolare. Si consiglia di assumere 2 compresse al giorno al bisogno, 1 al mattino e 1 alla sera, sciolte in un bicchiere d'acqua (pari a 150 ml). Disponibile in confezione da 20 compresse effervescenti al gusto limone.

ONLINE

– Lecceprima.it - 29/11/2024
Microbiota intestinale e Guttestplus wellmicro
https://www.lecceprima.it/salute/microbiota-intestinale-e-guttestplus-wellmicro-11990273.html

Sara D

29 novembre 2024 12:27

SALUTE

STADIO

Microbiota intestinale e Guttestplus wellmicro

Un microbiota sano e diversificato, non solo favorisce il benessere intestinale bensì influisce positivamente sull'intero organismo e l'alimentazione riveste un ruolo fondamentale in questo equilibrio.

Si parla di

salute

Lecce

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di LeccePrima

Sono la Dott.ssa Valeria Mazzei, Biologa nutrizionista iscritta all'Albo dei Biologi di Puglia e Basilicata. Attualmente, esercito la mia professione presso il Centro Medico "Corporis Lab" a Lecce, dove ho introdotto l'analisi del microbiota intestinale tramite l'esecuzione del GutTestPlus Wellmicro Named Group. Credo fortemente nell'importanza del microbiota intestinale: un microbiota sano e diversificato, non solo favorisce il benessere intestinale bensì influisce positivamente sull'intero organismo. L'alimentazione riveste un ruolo fondamentale in questo equilibrio, costituendo uno strumento essenziale per mantenere la sinergia tra microbiota e salute generale. Tale intervento, oltre a determinare benefici a lungo termine, può essere potenziato con l'integrazione di micronutrienti e probiotici specifici capaci di riequilibrare la microflora intestinale. Come funziona il GutTestPlus Wellmicro ? Il GutTestPlus-Metagenomic Revolution utilizza il sequenziamento metagenomico Shotgun in modo da conoscere non solo batteri e funghi presenti, ma anche Virus a DNA e parassiti. Il test viene eseguito mediante la raccolta di un campione di feci, il quale poi viene sequenziato presso i laboratori Wellmicro con successivo Report finale. Tale Report offre informazioni sul bilanciamento e sulla diversità del microbiota, identificando potenziali squilibri e problemi correlati, come infiammazioni croniche o sindrome dell'intestino permeabile.

ONLINE

- Italiaoggi.it - 18/11/2024
Romitelli Ceo di Named Group
https://www.italiaoggi.it/news/romitelli-ceo-di-named-group-2646272

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named group. Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in ingegneria gestionale presso l'università La Sapienza e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in ingegneria meccanica e aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'healthcare. Prima di entrare nel 2022 in Named group, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato associate partner di Bain & company, facendo parte del leadership team della practice healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della salute.

Romitelli Ceo di Named group



Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named group. Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in ingegneria gestionale presso l'università La Sapienza e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in ingegneria meccanica e aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'healthcare. Prima di entrare nel 2022 in Named group, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato associate partner di Bain & company, facendo parte del leadership team della practice healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della salute.

ONLINE

– QN Economia - 01/11/2024
Named Group si amplia e acquisisce la INCO
https://www.quotidiano.net/economia/named-group-si-amplia-e-acquisisce-la-inco-485e4a17

QUOTIDIANO NAZIONALE

QNECONOMIA

Named Group si amplia. E acquisisce la INCO

Named Group acquisisce INCO, azienda di Bologna specializzata in cosmetici e dispositivi medici. L'operazione porta a quattro le aziende del Gruppo in Emilia-Romagna, con investimenti per l'ammodernamento dello stabilimento. CEO Romitelli: strategico per l'espansione e l'innovazione.



Named Group acquisisce INCO, azienda di Bologna specializzata in cosmetici e dispositivi medici. L'operazione porta a quattro le aziende del Gruppo in Emilia-Romagna, con investimenti per

Named Group – il polo della salute naturale in Italia – acquisisce INCO, azienda italiana di Pianoro, in provincia di Bologna, nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni INCO produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di INCO porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di Named Group (Farma-Derma, Wellmicro, LIFe e INCO) che aggiunge a Bussolengo (VR) un secondo sito produttivo a Pianoro.

Con un investimento pari a circa 3 milioni, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento INCO, funzionale anche all'aumento della capacità produttiva.

"L'acquisizione di INCO si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici – afferma Alessio Romitelli (nella foto), CEO di Named Group. Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il Gruppo".

VENERDÌ - 1 NOVEMBRE 2024 - WEEKEND

QN

SALUTE NATURALE

Named Group si amplia E acquisisce la INCO



Named Group – il polo della salute naturale in Italia – acquisisce INCO, azienda italiana di Pianoro, in provincia di Bologna, nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni INCO produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di INCO porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di Named Group (Farma-Derma, Wellmicro, LIFe e INCO) che aggiunge a Bussolengo (VR) un secondo sito produttivo a Pianoro. Con un investimento pari a circa 3 milioni, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento INCO, funzionale anche all'aumento della capacità produttiva.

«L'acquisizione di INCO si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici – afferma Alessio Romitelli (nella foto), CEO di Named Group. Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il Gruppo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STAMPA

- Sanità & Benessere - Numero 49 - 10/2024
Longevità e ruolo dei nutraceutici. Video reportage
https://www.pharmastar.it/news/-longevit-e-ruolo-dei-nutraceutici-video-reportage-44200

FOCUS | Longevity

HUMAN LONGEVITY PROGRAM: COME RALLENTARE E INVERTIRE L'INVECCHIAMENTO

L'invecchiamento in salute è una sfida globale, si pensi che nel 2050 **in Italia, la quota di ultra 65enni raggiungerà il 35,9% della popolazione totale.** Uno degli obiettivi della medicina moderna è identificare risposte per raggiungere il traguardo di regalare anni di salute alla popolazione che invecchia. Grazie alla ricerca scientifica esistono già molte risposte per aiutarci a invecchiare in salute. Per capire meglio come affrontare il percorso di vita finalizzato a una longevità sana e quali siano i programmi di ricerca dedicati al tema abbiamo parlato con il **Professor Ennio Tasciotti**, Direttore dello Human Longevity Program presso l'IRCCS San Raffaele di Roma e Ordinario di Scienze e Tecnologie Mediche Applicate presso l'Università San Raffaele di Roma.



Prof. Ennio Tasciotti

Professor Tasciotti, in cosa consiste lo "Human Longevity Program"?

"Dopo 15 anni di ricerca negli Stati Uniti in nanomedicina e medicina rigenerativa, ho deciso di applicare quello che ho imparato su tecnologie biomedicali di frontiera alla sfida contro l'invecchiamento. Lo Human Longevity Program integra i recenti progressi tecnologici, scientifici e clinici per sviluppare diagnostica molecolare avanzata (genomica, biochimica, microbioma), nuove terapie personalizzate (anti-infiammatorie e di biohacking), e rivoluzionari approcci preventivi (medicina digitale e tecnologie assistive per l'invecchiamento attivo). L'obiettivo è garantire la massima efficienza metabolica all'organismo, al fine non solo di rallentare l'invecchiamento biologico, ma anche di invertirne la direzione. L'IRCCS San Raffaele di Roma, designato dal Ministero della Salute come centro di eccellenza per la gestione delle polimorbidità, delle malattie croniche e delle patologie neurodegenerative a lungo decorso è l'istituzione che ospita il programma. **La nostra ambizione è migliorare le condizioni di prevenzione, diagnosi e cura dei pazienti, per diminuire l'impatto dei sintomi della malattia sulla funzionalità dell'individuo e massimizzarne il decorso clinico**."

Come si struttura questo programma?

"Il programma ha una struttura molto articolata e rappresentativa delle necessarie specialità mediche e discipline scientifiche, ma fondamentalmente si basa su quattro pilastri centrali.

1) **Nutrizione e Nutraceutica**: la dieta è fondamentale per la salute e deve essere adattata alle esigenze individuali del paziente. Per diverse ragioni, tra cui l'impoverimento dal punto di vista nutrizionale degli alimenti, l'alimentazione selettiva o altro può essere che la dieta non sia sufficiente e il ricorso alla nutraceutica diventi sempre più importante.

2) Non tutti hanno lo stesso **metabolismo**, quindi è essenziale costruire una dieta e una supplementazione personalizzata. In alcuni casi, è importante intervenire con la nutraceutica e l'integrazione di nutrienti non facilmente ottenibili tramite il cibo. La personalizzazione della dieta e l'integrazione mirata possono migliorare significativamente la salute e rallentare l'invecchiamento.

3) **Attività Fisica**: il corpo umano è fatto per muoversi. L'attività fisica permette di bruciare calorie, mantenere l'equilibrio tra massa magra e massa grassa, e attivare il sistema linfatico, che elimina le tossine. Inoltre, l'esercizio fisico stimola il metabolismo muscolare, che produce citochine e messaggeri molecolari con effetti positivi su organi e funzioni corporee, promuovendo la riparazione tissutale.

4) **Funzionalità Cognitiva:** l'attività cerebrale è cruciale per tutte le funzioni corporee in tutto il percorso di vita. Disturbi emotivi come stress, ansia e paure possono avere un impatto negativo sulla longevità. La parte cognitiva è particolarmente importante per pazienti con malattie neurodegenerative a decorso lento. Intervenire precocemente può modificare il decorso di queste malattie, che altrimenti progredirebbero inevitabilmente.

Implementando questi quattro pilastri, il programma mira a mantenere un'alta efficienza metabolica, permettendo all'organismo di riparare i danni e contrastare i processi degenerativi legati all'invecchiamento."

Quando è importante il contributo di aziende private per incentivare la ricerca e promuovere awareness sul tema longevità? Ci parli del progetto Wellongevity di Named Group e del suo board scientifico.

"L'approccio alla longevità e alle pratiche anti invecchiamento è intrinsecamente multidisciplinare. ONU e OMS hanno chiaramente chiesto il contributo della comunità scientifica, delle istituzioni e dei privati per arrivare all'obiettivo di una longevità in salute e sostenibile. Per affrontare il problema in modo completo, è essenziale riunire diversi esperti scientifici e clinici. Per questo Named Group ha riunito me e diversi altri importanti esperti del tema longevità. Il progetto si fonda sullo studio di alcuni degli ambiti fondamentali sui quali agire per sostenere prevenzione e correttivi mirati anche in un'ottica di sostenibilità futura del Sistema Sanitario Nazionale. **1.)** Mantenere in equilibrio il microbiota intestinale; **2)** Evitare e ridurre precocemente il rischio di malattie cardiovascolari; **3)** Gestire al meglio il dolore cronico; **4)** Ridurre il grasso viscerale e combattere l'obesità; **5)** Gestire attentamente le fasi ormonali della vita riproduttiva e la menopausa; **6)** Rompere il binomio invecchiamento-disabilità; **7)** Promuovere una nutrizione che riduca la fragilità.

L'obiettivo di Named Group congiuntamente con il board scientifico è disseminare conoscenza e aumentare la consapevolezza verso una medicina preventiva, predittiva, personalizzata e partecipativa, oltre che individuare con rigore scientifico dove la nutraceutica possa dare risposte mirate.

Questo impegno ha portato alla creazione di una pubblicazione scientifica che approfondisce gli aspetti scientifici, le basi molecolari e gli interventi clinici che si possono mettere in pratica per ottenere buoni risultati nel contrastare l'invecchiamento, oltre a eventi educazionali, attività digital e altro. Qui il link https://bit.ly/3yipfbb dove trovare interessanti approfondimenti, oltre alle interviste al board scientifico."

Contatti:

Prof. Ennio Tasciotti
Human Longevity Program IRCCS San Raffaele
Via della Pisana, 235, 00163 Roma RM
tel: 06 5225 3535
Mail: **ennio.tasciotti@sanraffaele.it**

Questo Magazine è stato realizzato da CS Communication Srl - Infoline +393913640816 servizioclienti@cscommunicationsrl.it

L'IDEA

Clicca e leggi l'articolo sul web

Autrice: **Giulia Zampieri**

Le verdure fermentate

Capirle, utilizzarle, proporle

Fermentare è un termine con cui gli italiani hanno poca confidenza. O meglio, ce l'hanno, ma per molti, al di fuori di specifici settori, interessa più una sfera culturale inconsapevole che l'uso linguistico corrente. Si ingoia, si gode ogni giorno di prodotti fermentati, ma si tiene anche a buona distanza questa parola un po' chimica, un po' fredda, a cui avvicinarsi cautamente. Eppure fermentare, dal latino *fervere*, ha una traduzione più confortevole di quanto molti immaginino: significa **ribollire.** È un'espressione con cui i romani indicavano il moto tumultuoso del mosto in fase di fermentazione. Voi, che lavorate nel mondo del vino, o della birra, del pane, o in cucina, sapete che **la fermentazione è il perno attorno a cui ruota il nutrimento buono dell'uomo.** La custodite gelosamente, è il brio da cui dipendete, da cui nascono i vostri prodotti. E allora perché, nel nostro Paese, aleggia una tremenda diffidenza attorno alle **verdure fermentate?**



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.



Flavio Sacco

Prendere confidenza nell'epoca dell'asettico

La risposta è semplicissima: siamo immersi nell'era dell'asettico. Nelle righe che seguono faremo cenno a questa resistenza culturale - scoprendo che le cose stanno cambiando - ma il proposito che ci diamo è quello di **raccontare le verdure fermentate,** le loro speciali proprietà, e soprattutto capire **come educare il pubblico professionale e i clienti dei locali alla loro auspicabile presenza.**

Per farlo non potevamo che avvalerci di una voce esperta: **Flavio Sacco, biologo,** con un Dottorato di ricerca (PhD) in Biodiversità ed Evoluzione**, ideatore di Orto Fermentato,** una linea di verdure biologiche fermentate naturalmente. Flavio è un grande appassionato di fermentazioni e alimentazione sana. E la prima cosa che mette in chiaro, rispetto al suo impegno professionale, è il desiderio di dimostrare al mondo che **i microbi sono una parte necessaria e bella della vita di tutti i giorni.**

"Veniamo da anni di errata narrazione. Anzi, di vero e proprio terrorismo mediatico che ha demonizzato i batteri. È ora di riabilitare questi microrganismi, di dare loro la giusta considerazione, perché hanno un ruolo positivo fondamentale nella vita di ogni essere umano".

Il suo rapporto con la fermentazione inizia piuttosto presto, nel corso di viaggi e permanenze lunghe in Paesi in cui la fermentazione dei vegetali è consuetudine, per ragioni di conservazione e, spesso, sopravvivenza. "Sin da piccolo ho bazzicato nel mondo della ristorazione ed ho sempre nutrito un interesse per il cibo. Grazie alla mia famiglia sono entrato in contatto con i prodotti fermentati. Per esempio in Congo, dove è uso comune fermentare la manioca. Sono tante le aree africane, così come quelle asiatiche, in cui si fermentano verdure e prodotti cerealicoli. In alcuni Paesi africani ad esempio abbiamo un piatto tipico, chiamato injera, che è a base di un impasto di farina fermentato. Ecco una prima osservazione che vi propongo: i popoli che ne fanno uso e consumo non hanno bisogno di associare la parola 'fermentato' alla materia prima sottoposta a questo processo. La chiamano in altro modo, segno che questi cibi appartengono strettamente alla loro cultura. D'altronde... noi quando vogliamo riferirci al vino o alla birra le chiamiamo bevande fermentate?!".

L'importanza delle parole, e del renderle appetibili, non è un fatto secondario. Ma ci torneremo più avanti. Capiamo ora cosa si intente per verdure fermentate.

Cosa sono

"Mi vesto da biologo. Sono vegetali sottoposti a un processo che permette di conservarli a lungo termine. Questo processo, la fermentazione, sviluppa diversi composti che cambiano in parte il sapore, modificano la disponibilità di alcune sostanze e migliorano gli aspetti nutrizionali e salutistici di tali alimenti. Inoltre, la fermentazione arricchisce di batteri benefici

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.



Già questo dovrebbe basterebbe per approssimare alle verdure fermentate un cuoco attento alla componente salutistica della sua cucina. Ma questi alimenti possiedono anche un interesse puramente gastronomico, se analizziamo le loro caratteristiche organolettiche.

"Attraverso la fermentazione naturale le verdure amplificano il sapore e diventano piacevolmente acide, ma più delicate di un sottaceto. Il consiglio è quello di non sottoporle a cottura se non si vogliono alterare le proprietà microbiologiche. Se invece non si vuole tenere conto di ciò, quindi si desidera servirsene come ingrediente per il solo scopo culinario, possono essere impiegate in vario modo, per esempio infornandole o scottandole in padella. Si hanno naturalmente delle evoluzioni al gusto differenti e si attenua la componente acidula".

Autoprodurre o affidarsi

Non è raro sentire un cuoco dire orgogliosamente "Questo kimchi lo facciamo noi".

Ecco con Flavio scopriamo che l'autoproduzione di verdure fermentate nasconde molte insidie.

"Ho scritto un libro 'Fermentare le verdure' in cui spiego come far fermentare, quale sale utilizzare, come tagliarle, i problemi comuni che si incontrano nelle fermentazioni. Può essere una guida per chi vuole provare anche con ingredienti inusuali. Poi, naturalmente, un'attività di ristorazione necessità di costanza, food cost, sicurezza alimentare...".

Come spesso ci siamo trovati a rimarcare in questo magazine, è importante lasciare spazio a chi è competente e specializzato in una produzione. Continua Flavio:

"Credo sia utile che un cuoco provi a fermentare ma deve essere consapevole che vi sono dei rischi. L'ortaggio fermentato è una materia viva e per questo delicatissima. Inoltre il risultato non è sempre garantito: le variabili che incidono nella fermentazione sono molte e può essere che qualcosa vada storto. A volte si rischia di lavorare, scombinare la propria routine in cucina... e ottenere poco. Sul mercato ci sono ormai tanti prodotti affidabili che consentono di risparmiare tempo, energie, scongiurare eventuali sprechi e possono essere combinati ad altre preparazioni traducendosi in piatti personali e creativi".

Queste interessanti combinazioni non accadono solo in cucina. Ci viene in mente il gelato di **Stefano Guizzetti**, fondatore di **Ciacco Lab,** che propone (quando è stagione) il gusto Red Hot Kimchi Pepper, ossia fragole e kimchi, in cui la dolcezza della prima mitiga le note pungenti del secondo. Oppure ci vengono in mente le proposte di viennoiserie e le focacce di **Aurora Zancanaro** del micropanificio **LePolveri, che in questi anni ha collaborato attivamente con Flavio.**

Il terreno della sperimentazione, anche sull'impiego gastronomico, è ancora fertilissimo.

Le verdure fermentate nella ristorazione

Datare la comparsa delle **verdure fermentate** nei menu dei ristoranti italiani non è così semplice e probabilmente nemmeno utile. Scateneremmo la consueta gara a chi è stato il più innovativo e avanguardista. Il punto è un altro: come possiamo avvicinare le persone, i clienti di un locale, a una categoria di prodotti che nell'immaginario comune sono così lontani culturalmente?

Flavio, forte del dialogo con i ristoratori, ha la sua opinione: "Innanzitutto ti devo far ricredere. Negli ultimi anni i professionisti stanno stemperando lo scetticismo, come dimostra l'interesse per i corsi di formazione e per le varie iniziative formative che conduco. Al massimo ciò che si teme è che il cliente del proprio locale non possa capire/apprezzare il prodotto. E quindi non lo si impiega".

Sono svariati i ristoranti in cui però, dopo una resistenza iniziale, si è superato lo scoglio.

"Al cuoco che vuole inserirle nel menu consiglio di provare, assaggiare tutto ciò che si trova in giro per creare dei riferimenti gustativi. Lo stesso vale per il kombucha, una bevanda fermentata preziosissima. Poi bisogna lavorare sulla comunicazione, far comprendere che **non c'è nulla di estremo dietro a un prodotto fermentato e che nella nostra abitudine alimentare ne consumiamo già moltissimi**. Semmai c'è un nutrimento che fa bene, ha carattere, è appagante".

A questo punto chiediamo a Flavio, prima di congedarlo, quali consigli elargirebbe al ristoratore che apprezza questi ingredienti ma non sa come proporli.

"Credo che un buon metodo sia **evitare di utilizzare la parola verdure fermentate** e citare semplicemente il tipo di pietanza che si inserisce nel piatto. Per esempio inserire la parola kimchi e poi, con accortezza, spiegare al cliente di cosa si tratta. Indubbiamente molto fa la capacità di raccontare il prodotto creando confidenza e non diffidenza. Per fare cultura c'è bisogno di piccoli investimenti: tempo, pazienza, concedere qualche assaggio... ma non è forse questo il senso di un lavoro fatto bene, con prospettive evolutive?".

A proposito di questo, vi lasciamo con un esempio abbastanza lampante di avvicinamento improbabile ma riuscito, nella serie Netflix Chef's Table dedicata al mondo pizza. L'episodio 3 ospita **Ann Kim, pizzaiola del Minnesota** diventata famosa per le sue pizze. In particolare, la notorietà di Ann nasce dall'aver combinato il cibo più popolare al mondo, la pizza, ad un altro cibo estremamente popolare, ma in Korea e fino ad allora non negli Usa: **il kimchi**. Ann Kim si è sempre affidata a un concetto ideale per seminare e consolidare una contaminazione gastronomica anche quando il popolo sembra resistente.

Ann dice "Se si trova sulla pizza ti fidi ciecamente". Ed è vero.

Perché non ideare piatti semplici, comprensibili al nostro pubblico, combinando pietanze note a questi prodotti straordinari?

il nostro **microbiota intestinale**, un vero e proprio ecosistema alla base della nostra salute e del sistema immunitario".

Come saprete, è rilevante capire quale tipologia di fermentazione venga adottata.

"Si può fermentare in due modi, analogamente a quanto avviene per esempio nella vinificazione: con batteri selezionati o favorendo la proliferazione di batteri lattici naturalmente presenti. Personalmente mi sono concentrato sulla seconda strada, quindi sulla fermentazione naturale, grazie alla quale le verdure raggiungono una ricchezza microbiologica considerevole: **in una porzione di soli 30 grammi si raggiungono fino a 4 miliardi** di fermenti lattici vivi di moltissimi ceppi diversi".

Ed è proprio la biodiversità l'elemento che Flavio si è imposto di tutelare nel progetto **Orto Fermentato**, nato sotto al cappello dell'azienda **LIFe – Laboratorio Italiano Fermentati**, da poco acquisita dal gruppo **Named**, polo nazionale del benessere naturale.

"La presenza così massiccia ma anche diversificata di fermenti è un'informazione che veicoliamo sempre a chi intende acquistare i prodotti Orto Fermentato. Alimentare il nostro microbiota tenendo conto della sua complessità è un aspetto che oggi sappiamo essere importante anche per ostacolare l'insediarsi di alcune patologie. Pertanto stiamo parlando di un modo di alimentarsi che fa davvero bene".



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

di Rossella Briganti

Colesterolo VINCI IL MATCH



Il nemico della salute cardiovascolare ha i giorni contati: dieta, movimento e integratori naturali sono la combo perfetta per abbassarne i valori senza assumere farmaci. Ecco le battute vincenti per segnare punti a tuo favore

C'è posta per te: il referto on line degli esami del sangue... Sorpresa: gli asterischi in corrispondenza del colesterolo totale e di quello LDL (acronomo di *Low Density Lipoprotein*) indicano che nel tuo sangue scorre troppo grasso. Ed è un bel guaio perché l'eccesso di colesterolo è uno dei principali fattori di rischio cardiovascolare, specie se associato ad altri "killer" del cuore e dei vasi come l'ipertensione arteriosa, il diabete, l'obesità e il sovrappeso, il fumo e la sedentarietà. Preoccupata? Se ti può consolare, sei in buona compagnia: secondo i dati della SISA (Società Italiana per lo studio dell'aterosclerosi), ha il colesterolo alto un italiano su 4, con una prevalenza di donne, specie "over 50". Purtroppo i farmaci, le statine, sono efficaci nell'abbassarne i livelli ma presentano non pochi effetti collaterali. Prova allora, con l'ok del tuo medico, a introdurre nello stile di vita quei "correttivi naturali", come la dieta e l'attività fisica, che possono evitare il ricorso alle compresse. Se poi aggiungi qualche fito-nutraceutico in grado di darti un aiuto nel controllo dei lipidi ematici, il gioco è fatto.

Esami
IMPARA A LEGGERLI

È il momento di pianificare un intervento nutrizionale? Sì, se i tuoi esami vanno maluccio. Il professor Luigi Coppola ti dice quali sono i valori ideali.

COLESTEROLO TOTALE
dev'essere inferiore a
200 mg/dl

COLESTEROLO HDL
dev'essere almeno
55 mg/dl
L'ideale è che superi i 70 mg/dl

COLESTEROLO LDL
dev'essere al di sotto di
120 mg/dl
Se si ha già avuto un infarto, non dovrebbe superare i 50 mg/dl.

È TUTTO DA BUTTARE?

«A lungo demonizzato, il colesterolo è un grasso utile al corretto funzionamento dell'organismo», esordisce il professor Luigi Coppola, docente di nutrizione clinica e dietetica applicata all'Università degli Studi del Sannio (Benevento). «Partecipa, infatti, alla sintesi di alcuni ormoni e della vitamina D, ed è un costituente delle strutture cellulari. Tutte le cellule del corpo, infatti, presentano una componente di colesterolo, anche se la sua maggiore concentrazione si riscontra nelle membrane dei neuroni. Da dove proviene questo lipide? Fino a 15 anni fa si pensava che la maggior parte del colesterolo venisse introdotto attraverso l'assunzione di cibi ricchi di grassi animali come carni, formaggi, insaccati, latte, burro, strutto e panna. La dieta anticolesterolo, perciò, penalizzava questi alimenti. Grazie alla ricerca, si è poi scoperto che i lipidi assunti con la dieta influenzano i livelli di colesterolo solo per il 20%. I veri responsabili sono gli zuccheri semplici perché stimolano un enzima, chiamato HMG-CoA reduttasi, che ordina al fegato di sintetizzare il temuto lipide. Così, ci si ritrova con il colesterolo alto, per colpa della nostra "voglia di dolci", soddisfatta da gelati, cioccolato, caramelle, merendine, biscotti, budini e snack da macchinetta». Ma perché è importante farlo scendere? «Perché la sua frazione LDL si deposita nelle pareti arteriose, formando placche ateromatose», risponde il professor Coppola. «Riducendo il calibro delle arterie, le placche ostacolano il flusso sanguigno, possono staccarsi e formare degli emboli, responsabili di tromboembolie spesso letali: ictus, embolia polmonare, trombosi venosa profonda. Inoltre, l'occlusione vasale può danneggiare le coronarie del cuore e causare infarto del miocardio o cerebrale».



DIETA & ATTIVITÀ FISICA: IL BINOMIO VINCENTE

Poiché gli zuccheri semplici sono responsabili del colesterolo alto più dei grassi animali, dovrai ridurre i dolci, compresi quelli insospettabili. «Le bevande gassate contengono un etto di zucchero a litro», avverte il professor Coppola. «E anche i succhi di frutta hanno, spesso, zuccheri aggiunti come glucosio e fruttosio. Quest'ultimo fa male perché stimola la →

→ sintesi di colesterolo da parte del fegato in maniera più rapida rispetto agli altri zuccheri semplici. Attenzione anche agli yogurt alla frutta contenenti edulcoranti non ben specificati in etichetta, come lo sciroppo d'agave che è ricchissimo di fruttosio. Vietati anche gli alcolici che celano molti zuccheri e i cibi ultraprocessati, che hanno subito più passaggi nella lavorazione industriale. Pensiamo al ketchup (22 g di zucchero per 100 g), alle chips in busta, alle merendine farcite e ad altro junk-food che inquina le nostre tavole. Se si elimina, in due mesi il colesterolo scende». C'è poi l'altro caposaldo della strategia anticolesterolo: l'attività fisica, che non solo abbassa quello totale ma aumenta la frazione HDL ("buona") a discapito della LDL ("cattiva"). Perché muoversi fa bene? «Perché migliora il profilo lipidico individuale», spiega il professor Salvatore Bardaro, docente di medicina integrata all'Università di Siena e Pavia, autore del libro *Stress cronico, sindrome metabolica e inattività fisica* (Vanda Edizioni) e del videopodcast *Pandemie silenti* su *YouTube*. «L'attività fisica regolare (3-4 volte alla settimana), sia di tipo aerobico sia di tipo anaerobico con sollevamento di bilancieri leggeri, stimola la sintesi di PGC-1 alfa, proteina preziosa nell'aumentare la combusione di colesterolo e trigliceridi. Così, vincendo la pigrizia e sforzandosi un po', non solo si dimagrisce e si mettono su muscoli ma si riequilibra tutto il quadro lipidico, grazie allo stimolo diretto di questa "magica" proteina che, tra l'altro, contrasta l'ossidazione dei grassi». Ci sono poi i nutraceutici che lavorano in sinergia con dieta e sport per aiutarti ad ottenere dei buoni esami del sangue. Quali funzionano meglio? «In farmacia, erboristeria e on line ce ne sono tantissimi, con fitoestratti che esercitano un'azione combinata di tutto rispetto», prosegue il professor Bardaro. «Alcuni, come la monacolina K contenuta nel riso rosso fermentato, sono in grado di inibire l'enzima HMG-CoA reduttasi, che stimola il fegato a sintetizzare colesterolo. Altri fitoterapici, come la berberina, hanno un meccanismo di azione diverso: interferiscono con il gene che codifica la PCSK9, proteina che riduce i recettori del colesterolo LDL. Per questa ragione, è bene puntare sui pool, invece che su un singolo fitoterapico, e variare gli integratori: vanno presi per almeno 3 mesi, perché modificare il metabolismo del colesterolo è un processo lento». Di seguito trovi gli attivi più efficaci secondo il professor Bardaro.

Statine
EFFETTI COLLATERALI

Le statine sono farmaci molto efficaci ma hanno anche effetti collaterali, per cui la loro prescrizione deve essere valutata con attenzione dal medico. Che aumentino la CPK, l'enzima presente nei tessuti muscolari che segnala una sofferenza dei muscoli, è cosa nota. Tant'è che oltre il 15% dei pazienti abbandona la terapia per mialgia (dolore ai muscoli), crampi, formicolii e debolezza alle gambe e alle braccia. «Recenti studi puntano il dito anche sul "rischio diabetogeno" legato al loro uso», avverte il professor Salvatore Bardaro. «In pratica, questi farmaci interferirebbero con il segnale insulinico, spianando la strada all'insulino-resistenza, anticamera del diabete».

LA DIETA ANTICOLESTEROLO

Questo schema settimanale è stato preparato dalla dottoressa Federica Almondo, specialista in scienza dell'alimentazione, co-founder del Centro di Nutrizione e Medicina Antiaging Cerva 16 di Milano

«Il colesterolo alimentare influisce poco sul nostro. Per cui, non è corretto depennare le fonti animali», premette l'esperta. «Vanno riabilitate le uova, che hanno proteine nobili e digeribili, e possono addirittura modulare positivamente il colesterolo. Al contrario, sono gli zuccheri raffinati a impattare sulla colesterolemia, poiché attivano l'enzima che spinge il fegato a sintetizzare il colesterolo». Ecco la tua dieta ideale.

lunedì
COLAZIONE
• Porridge di avena con frutta secca, una tazza di tè verde o di tisana al tarassaco
PRANZO
• Filetto di salmone al vapore con verdure cotte

CENA
• Couscous integrale con verdure miste e ceci

martedì
COLAZIONE
• Yogurt greco con frutti di bosco, mix di semi e due noci, una tisana al carciofo

PRANZO
• Insalata di quinoa e legumi
CENA
• Frittata di carciofi (o altre verdure di stagione)

mercoledì
COLAZIONE
• Un toast integrale con un avocado, una tazza di tè verde o un caffé lungo americano
PRANZO
• Insalata verde con straccetti di pollo o tacchino
CENA
• Pasta piccola con ceci e pesto di verdure miste


giovedì
COLAZIONE
• Due uova strapazzate con olio evo, due noci, un bicchiere di latte di avena

PRANZO
• Zuppa di farro integrale e lenticchie
CENA
• Zucchine grigliate con aglio, olio evo e prezzemolo. Un formaggio primo sale


venerdì
COLAZIONE
• Due pancake fatti con un preparato proteico, un succo di melagrana fresco
PRANZO
• Pasta di grano saraceno con verdure saltate in padella, due scaloppine di pollo al limone

CENA
• Branzino al cartoccio con limone, timo e olive nere. Insalata mista con carote e pomodorini

sabato
COLAZIONE
• Chia pudding: budino vegetale fatto con semi di chia, latte vegetale, un cucchiaino di amido modificato e frutta a pezzetti. Una tazza di tè verde o un caffé lungo americano
PRANZO
• Zuppa di cereali integrali con verdure (farro, riso, orzo, quinoa oppure bulgur), un panetto di tofu
CENA
• Filetto di vitello alla griglia con erbe aromatiche

domenica
COLAZIONE
• Una fetta di pane di segale (o proteico) con ricotta e marmellata light, un bicchiere di latte di avena
PRANZO
• Filetti di merluzzo con patate al forno

CENA
• Hummus di ceci spalmato su pane integrale multicereale, insalata mista

i tuoi ALLEATI



1 Berberina
RIDUCE L'ASSORBIMENTO INTESTINALE DEI GRASSI

È un composto bioattivo (precisamente un alcaloide) che viene estratto dalla Berberis aristata, un arbusto spinoso alto anche tre metri. Diversi studi dimostrano che l'assunzione di berberina riesce a ridurre del 25-30% l'assorbimento intestinale del colesterolo presente negli alimenti, aumentandone l'escrezione fecale. Attenzione ad attenersi alla posologia massima di 1,5 grammi al giorno: l'eccesso può dare nausea e stitichezza.





2 Curcuma
ANTIOSSIDANTE E ANTINFIAMMATORIA

Ricercatori di tutto il mondo si sono domandati come mai nella popolazione indiana l'incidenza delle malattie cardiovascolari è bassa. La risposta risiede in una spezia, la curcuma, chiamata "l'oro dell'India". Racchiude un principio attivo, la curcumina, che vanta una triplice azione: riduce il colesterolo "cattivo", inibisce la sua ossidazione (è la frazione ossidata quella più pericolosa) e contrasta l'aggregazione piastrinica, causa di trombosi. In pratica, protegge cuore e arterie dallo stress ossidativo, neutralizzando l'eccesso di radicali liberi. La curcuma si usa in cucina insieme al pepe nero, che la rende più biodisponibile. Oppure è reperibile come integratore.

3 Cardo mariano
IL MIGLIOR ALLEATO DEL TUO FEGATO

Pianta erbacea molto diffusa nei paesi del Mediterraneo, dai fiori viola-lilla simili a quelli del carciofo, il cardo mariano cela uno dei più potenti principi attivi per mantenere il fegato sano: la silimarina. Assunto come integratore protegge le cellule epatiche, combatte l'epatite, la cirrosi, la steatosi epatica (fegato grasso) e frena la produzione endogena di colesterolo da parte del fegato.

4 Mela annurca
L'ECCELLENZA CAMPANA PER LA SALUTE DEL CUORE

La piccola e saporita mela campana, risulta un'ottima arma naturale per combattere il colesterolo in eccesso. Lo dimostra uno studio condotto dal Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli e pubblicato nel 2017 sul *Journal of Medicinal Food*. La sua ricchezza in polifenoli (soprattutto procianidine) influenza positivamente sia i livelli di colesterolo totale, sia quelli di LDL (che si abbassano) e HDL, che invece tendono ad alzarsi con la sua assunzione regolare. Ottima sia come frutto sia nella versione integratore.





5 Aglio
IL "BRUCIAGRASSI" NATURALE

Uno spicchio di aglio al giorno, crudo e possibilmente bio, potrebbe bastare per contrastare il colesterolo cattivo. Ancora più efficace (anche per mettersi al riparo dal rischio di alitosi) è usare gli integratori a base di aglio nero, ottenuto dalla fermentazione degli spicchi. Non ha odore, è più digeribile e ha un potere ipocolesterolemizzante maggiore dell'aglio fresco.



6 Betaglucani
PRESENTI ANCHE NEGLI ALIMENTI "FUNZIONALI"

Sono dei polisaccaridi, ovvero degli zuccheri complessi e indigeribili presenti in alcuni alimenti come funghi, alghe, crusca e determinati tipi di cereali integrali, soprattutto farro, orzo e avena (anche come latte vegetale). Preziosi alleati nella lotta al colesterolo, migliorano il microbiota intestinale, che si arricchisce di bifidobatteri, con riflessi positivi sul metabolismo lipidico. In pratica, il colesterolo assunto con il cibo non solo viene assorbito in quantità minore dal crasso, ma viene anche metabolizzato meglio. Per questo i betaglucani vengono oggi addizionati nei cosiddetti "alimenti funzionali" come biscotti, crackers, fette biscottate e persino yogurt.



7 Tarassaco
EFFETTO DETOX ASSICURATO

Pianta officinale utilizzata da secoli in fitoterapia per depurare il sangue, ha un'azione depurativa di tutto rispetto nei confronti del fegato, specie se assunta insieme agli estratti di carciofo e di cardo mariano. Drena i tessuti (favorisce la diuresi) e aiuta a inibire la sintesi epatica di colesterolo LDL, la sua frazione "cattiva".



Riso rosso fermentato
VA BENE SOLO SE ASSOCIATO AL Q10

È la superstar dei rimedi green tesi a ridurre i livelli di colesterolo. Merito della monacolina K, che si comporta come una statina naturale ma senza i pesanti effetti collaterali di quelle farmacologiche. L'importante è non superare il dosaggio di 10 mg al giorno (altrimenti si rischiano le stesse reazioni avverse delle statine di sintesi) e avere costanza nell'assunzione. Agendo in modo più dolce, occorre assumere il riso rosso fermentato, o direttamente la monacolina K, per 8-12 settimane per osservare una riduzione del colesterolo intorno al 20-25%. Un'avvertenza: occhio che la monacolina K sia sempre associata, nell'integratore prescelto, al Q10, un enzima che rappresenta uno dei più potenti antiossidanti naturali, oltre a partecipare attivamente ai processi di produzione di ATP (energia). La Monacolina K ha come antipatico effetto collaterale di ridurre la sintesi organica di Q10, che perciò va associato agli attivi anticolesterolo: basta leggere attentamente l'elenco.

8 Oleuropeina
L'ANTIETÀ DALLE FOGLIE DI ULIVO

È uno degli ultimi "antidoti" al colesterolo alto. Polifenolo presente nelle foglie dell'ulivo, l'oleuropeina è una molecola che vanta proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. Regolarizza la pressione arteriosa e aiuta a riportare il colesterolo entro i limiti fisiologici, abbassando soprattutto la frazione LDL. Può essere assunta sia come infuso di foglie di ulivo (in erboristeria) sia come integratore.



9 Forskolina
ABBASSA ANCHE LA GLICEMIA

La forskolina, estratta dalla radice del Coleus forskohlii (pianta indiana della famiglia delle Lamiaceae, simile alla menta) è oggetto di recenti studi per la sua spiccata azione "bruciagrassi" e il suo effetto protettivo nei confronti dell'apparato cardiovascolare. Inoltre, tiene bassa la glicemia ed è quindi indicata per chi ha problemi di peso e resistenza insulinica, anticamera del diabete.

10



11 Bergamotto
QUELL'ASPRO CHE FA TANTO BENE

Questo agrume asprigno è stato ribattezzato "il frutto della salute" da quando sono state scoperte le sue proprietà ipocolesterolemizzanti. Uno studio condotto nel 2022 dall'Università degli Studi Magna Grecia di Catanzaro dimostra che in soli 30 giorni di assunzione è possibile riequilibrare il rapporto tra LDL (meno 41%) e HDL (più 42%). Altro studio dell'ENEA, effettuato in collaborazione con l'Università di Bologna e pubblicato nel 2023 sulla rivista scientifica *Phytotherapy Research*, conferma l'efficacia anticolesterolo del bergamotto. Si assume come integratore o succo puro concentrato: se non ami il suo sapore acre, puoi sempre diluirlo con l'acqua.



gli integratori



IL PLUS DEL BERGAMOTTO
Abbassa il colesterolo grazie a berberina, riso rosso fermentato, bergamotto titolato in polifenoli, Q10 e vitamina k2. 30 compresse, 32 € (Liponamed, *named.it*)

Fitosteroli
ABBONDANO NEGLI ORTAGGI E NEI LEGUMI

È un termine-ombrello che raggruppa un insieme di composti vegetali (stigmasterolo, sitosterolo, campesterolo e altri) presenti soprattutto nei legumi quali soia, fagioli e lenticchie, nella frutta a guscio, nei broccoli, negli oli vegetali e nei cereali integrali. Per le loro virtù ipocolesterolemizzanti, riconosciute da decine di studi scientifici, vengono addizionati in alcuni noti brand di yogurt o inseriti come ingredienti di alcuni integratori. Contrastano in modo naturale l'assorbimento enterico del colesterolo, riducendone i livelli plasmatici nell'arco di 10-12 settimane. Per questo motivo è bene assumerli subito dopo i pasti principali, senza superare la dose di 3 g al giorno. Oltre, c'è il rischio che diventino tossici.



12

© riproduzione riservata

ONLINE

– ilsole24ore.com - 29/10/2024
Cibi fermentati, una riscoperta in chiave salutistica
https://www.ilsole24ore.com/art/cibi-fermentati-riscoperta-chiave-salutistica-AGUgl4j

Servizio | Consumi

Cibi fermentati, una riscoperta in chiave salutistica

Crescita record delle vendite per kefir e kombucha (bevanda analcolica a base di the che sta riscuotendo grande successo)

di Manuela Soressi

29 ottobre 2024



Ascolta la versione audio dell'articolo

3' di lettura

C'è fermento nel mondo del food & beverage. È l'effetto della "riscoperta" della fermentazione, che è alla base di molti dei prodotti emergenti degli ultimi anni (come **kefir e kombucha**) e di tanti "ingredienti" (come i probiotici) usati per sviluppare gli effetti benefici degli alimenti funzionali. Due mondi che corrono veloci. Secondo la società di ricerche Statista, il sell-out globale degli alimenti fermentati passerà in otto anni dagli attuali 576 ai 989 miliardi di dollari, mentre gli ingredienti fermentati saliranno in tre anni da 35 a 49 miliardi di dollari.

Ma come ha fatto **la più antica tecnica per la conservazione degli alimenti**, testimoniata già 10mila anni fa, a diventare quella su cui il food&beverage punta per il futuro? Tutto è partito dalle maggiori delle conoscenze sul microbiota e sui legami intestino-cervello e dalle applicazioni innovative di tecniche molecolari per l'analisi e lo studio degli alimenti fermentati, che ne sta portando alla luce caratteristiche e potenzialità.

Dunque, se per secoli la fermentazione si è usata per prolungare la durata degli alimenti e renderne più sicuro il consumo, ora se ne stanno valorizzando ed esplorando le capacità di migliorare il valore nutrizionale e salutistico degli alimenti e di intervenire sulla texture e sul gusto degli alimenti. Anche perché, a seconda dei microorganismi coinvolti nella fermentazione e del modo in cui viene condotta, si ottengono sapori e prodotti diversi, come si fa da secoli in Oriente. E sicuramente anche l'interesse per la cucina giapponese e quella coreana ha reso miso e kimchi familiari agli italiani, che considerano i cibi fermentati più salutari (55% delle rispote) e credono che la fermentazione aumenti il gusto degli alimenti, rivela il rapporto **Taste Tomorrow di Puratos**. "Il mercato sta cambiando perché c'è una ricerca di gusti caratteristici e differenzianti, che soddisfiamo cercando nella nostra 'collezione' di ceppi quelli più adatti da utilizzare in ogni prodotto - spiega **Mara Bernasconi, direttore vendite Italia dairy di Sacco System**, gruppo biotech italiano che produce fermenti lattici, microrganismi, probiotici ed enzimi destinati anche all'industria alimentare- Gli italiani sono particolarmente esigenti, ad esempio il kefir dev'essere più dolce e meno acido rispetto a quello tradizionale balcanico".

Tra i fermentati emergenti c'è la **kombucha, una bevanda analcolica** a base di tè lanciata nel mondo anglosassone da alcune start-up, presto finite nell'orbita di Coca Cola e PepsiCo. In Europa siamo solo agli inizi ma le vendite stanno crescendo in fretta (+25% l'anno) fino a 1,4 milioni di dollari del 2029, prevede Market Data Forecast. Anche in Italia la kombucha sta vivendo un boom: la si beve nei locali, dove è servita anche in cocktail no alcol (come da AffiniDry 0.0, aperto di recente all'interno del Mercato Centrale di Torino), e si compra anche nel retail. Gli investimenti fioccano. Un milione di euro sono stati spesi negli stabilimenti da cui esce Legend Kombucha, brand lanciato nel 2021 e che da allora, anno su anno, ha raddoppiato i volumi di vendita. "Puntiamo a raggiungere il milione di pezzi venduti nel 2025, tra canale retail ed e-commerce, e a saturare entro il 2026 la nostra capacità produttiva, pronti ad espanderla anche attraverso acquisizioni" spiega **Ettore Ravizza, co-founder di Legendary Drink**, passata in quattro anni da 20mila a 300mila euro di ricavi.

A rendere estremamente attuale la fermentazione c'è anche il suo ruolo nello sviluppo di **proteine alternative,** con cui realizzare alimenti plant based, come i formaggi a base di frutta secca o le "uova equivalenti", ottenute senza galline. Una nicchia che oggi vale il 2% del mercato complessivo delle proteine, ma che, secondo Boston Consulting Group, salirà all'11% nel 2035. Sulla cosiddetta fermentazione di precisione stanno investendo anche i big del food, come il gruppo Danone (che ha stretto una partnership con Michelin per creare una piattaforma specializzata), e quelli della nutraceutica. "Abbiamo arricchito la nostra offerta con gli alimenti fermentati e vogliamo utilizzarli come ingredienti anche in prodotti già esistenti, agendo da pionieri" afferma Alessio Romitelli, ceo di Named Group, leader nel consumer healthcare che di recente ha rilevato LIFe, azienda di vegetali biologici fermentati spontaneamente e non pastorizzati.

Riproduzione riservata ©

TREND DI CONSUMO

Cibi fermentati, acquisti globali in crescita verso i mille miliardi di dollari

C'è fermento nel mondo del food & beverage. È l'effetto della "riscoperta" della fermentazione, che è alla base di molti dei prodotti emergenti degli ultimi anni (come kefir e kombucha) e di tanti "ingredienti" (come i probiotici) usati per sviluppare gli effetti benefici degli alimenti funzionali. Due mondi che corrono veloci. Secondo la società di ricerche Statista, le vendite globali di alimenti fermentati passerà in otto anni dagli attuali 576 ai 989 miliardi di dollari, mentre gli ingredienti fermentati saliranno in tre anni da 35 a 49 miliardi di dollari. Ma come ha fatto la più antica tecnica per la conservazione degli alimenti, testimoniata già 10mila anni fa, a diventare quella su cui il food&beverage punta per il futuro? Tutto è partito dalle maggiori delle conoscenze sul microbiota e sui legami intestino-cervello e dalle applicazioni innovative di tecniche molecolari per l'analisi e lo studio degli alimenti fermentati, che ne sta portando alla luce caratteristiche e potenzialità. Dunque, se per secoli la fermentazione si è usata per prolungare la durata degli alimenti e renderne più sicuro il consumo, ora se ne stanno valorizzando le capacità di migliorare il valore nutrizionale e salutistico. Anche perché, a seconda dei microorganismi coinvolti nella fermentazione e del modo in cui viene condotta, si ottengono sapori e prodotti diversi, come si fa da secoli in Oriente. «Il mercato sta cambiando perché c'è una ricerca di gusti caratteristici e differenzianti, che soddisfiamo cercando nella nostra collezione di ceppi quelli più adatti da utilizzare in ogni prodotto - spiega Mara Bernasconi, direttore vendite Italia dairy di Sacco System, gruppo biotech italiano che produce fermenti lattici, microrganismi, probiotici ed enzimi destinati anche all'industria alimentare- Gli italiani sono particolarmente esigenti, ad esempio il kefir dev'essere più dolce e meno acido rispetto a quello tradizionale balcanico».

Tra i fermentati emergenti c'è la kombucha, una bevanda analcolica a base di tè lanciata nel mondo anglosassone da alcune start up, presto finite nell'orbita di Coca Cola e PepsiCo. In Europa siamo solo agli inizi ma le vendite stanno crescendo in fretta (+25% l'anno) fino a 1,4 milioni di dollari del 2029, prevede Market Data Forecast. Anche in Italia la kombucha sta vivendo un boom: la si beve nei locali, dove è servita anche in cocktail no alcol (come da AffiniDry, aperto al Mercato Centrale di Torino) e si compra anche nel retail. Gli investimenti fioccano. Un milione di euro sono stati spesi negli stabilimenti da cui esce Legend Kombucha, brand lanciato nel 2021 e che da allora, anno su anno, ha raddoppiato i volumi di vendita. «Puntiamo a raggiungere il milione di pezzi venduti nel 2025, tra canale retail ed ecommerce, e a saturare entro il 2026 la nostra capacità produttiva, pronti ad espanderla anche attraverso acquisizioni», spiega Ettore Ravizza, cofounder di Legendary Drink, passata in 4 anni da 20mila a 300mila euro di ricavi.

A rendere estremamente attuale la fermentazione c'è anche il suo ruolo nello sviluppo di proteine alternative, con cui realizzare alimenti plant based, come i formaggi a base di frutta secca o le "uova equivalenti", ottenute senza galline. Una nicchia che oggi vale il 2% del mercato complessivo delle proteine, ma che, secondo Boston Consulting Group, salirà all'11% nel 2035. Sulla cosiddetta fermentazione di precisione stanno investendo anche i big del food, come il gruppo Danone (che ha stretto una partnership con Michelin per creare una piattaforma specializzata), e quelli della nutraceutica. «Abbiamo arricchito la nostra offerta con gli alimenti fermentati e vogliamo utilizzarli come ingredienti anche in prodotti già esistenti, agendo da pionieri» afferma Alessio Romitelli, ceo di Named Group, leader nel consumer healthcare che di recente ha rilevato LIFe, azienda di vegetali biologici fermentati spontaneamente e non pastorizzati.

—**Manuela Soressi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Proprietà. Fermentati apprezzati per i valori nutrizionali

Economia e Mercati | Le Aziende Informano

Named Group acquisisce LIFe e diventa riferimento del settore fermentati

Di **Clara Mennella** - 19 Ottobre 2024 11

Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Linkedin

3 min di lettura

L'azienda italiana che è stata pioniera nella produzione e distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente NON pastorizzati è stata **LIFe**, start up bolognese che, recentemente è entrata a far parte delle aziende di **Named Group**. Un'acquisizione che conferma la mission del gruppo che è quella di unire competenze scientifiche e manageriali diverse provenienti da aziende consolidate (Named, Named Sport, Specchiasol, Farma Derma, New Penta) e start up innovative (Wellmicro e LIFe) e di intercettare così i trend di salute emergenti.

Intanto il mercato globale dei fermentati è cresciuto e continua a crescere, dai **32,42 miliardi di dollari** del 2022 ai **35,15 miliardi di dollari del 2023**, con una previsione di crescita a **49.2 miliardi nel 2027**. A stimolare la crescita di questo mercato le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo del consumo degli alimenti fermentati sulla salute in termini di prevenzione.
Ma cosa conosciamo in merito ai prodotti fermentati?



Flavio Sacco

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati come il **pane**, il **vino**, lo **yogurt** e i **formaggi**, ma anche la birra e il cacao. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico come il **kefir**, il **kombucha** e le **verdure fermentate**.

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e tra le prime prove dell'applicazione deliberata della fermentazione, vi sono vasi di ceramica trovati in Cina risalenti al 7000 a.C. e utilizzati per fermentare riso, miele e frutta. Mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una **maggiore sicurezza alimentare** e a una **durata di conservazione prolungata**, più recentemente gli alimenti fermentati sono stati associati anche a **benefici per la salute**.

Il merito principale degli alimenti fermentati è quello di **rinforzare il microbioma intestinale umano** che, gli studi sull'argomento, hanno confermato essere fondamentale per la salute dell'intero organismo e importante per la longevità.

Sono così stati incrementati gli studi sull'effetto di una alimentazione ricca di fermentati che suggeriscono di inserire questi prodotti nell'alimentazione quotidiana classificandoli come **alimenti funzionali**.

Per capirci, l'Alimento Funzionale è quello che ha **dimostrato in modo soddisfacente di influenzare positivamente una o più funzioni del corpo**, in un modo che sia rilevante per un miglioramento dello stato di salute e benessere e/o una riduzione del rischio di malattia.

Studi importanti condotti dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University su persone sane e con alimentazione varia, alla quale sono stati aggiunti alimenti fermentati: kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, ha portato ad un aumento della diversità microbica complessiva e a una **riduzione dei marcatori legati all'infiammazione** con ben 19 marcatori che hanno mostrato una diminuzione significativa. E pensare che i cibi fermentati hanno anche un gusto straordinario!

Benefici comprovati, quindi, per la flora intestinale e il sistema immunitario purché i microrganismi arrivino vivi sulla nostra tavola e questo non è scontato quando si acquistano i prodotti sugli scaffali e nei negozi specializzati. Spesso i prodotti fermentati vengono ottenuti in maniera naturale ma, per commercializzarli e dare una shelf-life più lunga, vengono pastorizzati, così le colture vengono uccise e questo è anche il motivo per il quale è sconsigliato cuocerli prima di consumarli.

Come fare allora per consumare fermentati con colture batteriche vive? È possibile prepararli in casa con pochi strumenti (sul web si trovano ricette e tutorial comprensibili a tutti) ma è bene ricordare che occorrono tempo e pazienza e alcuni accorgimenti fondamentali per la sicurezza alimentare. Oppure acquistare consapevolmente, leggendo con attenzione le etichette e orientandosi verso aziende che garantiscono alimenti fermentati non pastorizzati e lo dichiarano in etichetta, come la linea **"Orto Fermentato" LIFe** azienda di **Named Group** che, nel mercato europeo del consumer health, è l'unico che basa la propria offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

www.ortofermentato.it – www.namedgroup.com

ONLINE

– Nonsolorosa.it - 19/10/2024
Alimenti fermentati custodi del nostro microbioma
https://nonsolorosa.it/alimenti-fermentati-custodi-del-nostro-microbioma/





Il mercato globale dei fermentati è cresciuto e continua a crescere, dai **32,42 miliardi di dollari** del 2022 ai **35,15 miliardi di dollari** del 2023, con una previsione di crescita a **49.2 miliardi** nel 2027. A stimolare la crescita di questo mercato le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo del consumo degli alimenti fermentati sulla salute in termini di prevenzione.

Ma cosa conosciamo in merito ai prodotti fermentati?

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati come il **pane**, il **vino**, lo **yogurt** e i **formaggi**, ma anche la birra e il cacao. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico come il **kefir**, il **kombucha** e le **verdure fermentate**.

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e tra le prime prove dell'applicazione deliberata della fermentazione, vi sono vasi di ceramica trovati in Cina risalenti al 7000 a.C. e utilizzati per fermentare riso, miele e frutta. Mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una **maggiore sicurezza alimentare** e a una **durata di conservazione prolungata**, più recentemente gli alimenti fermentati sono stati associati anche a **benefici per la salute**.

Il merito principale degli alimenti fermentati è quello di **rinforzare il microbioma** intestinale umano che, gli studi sull'argomento, hanno confermato essere fondamentale per la salute dell'intero organismo e importante per la longevità.

Sono così stati incrementati gli studi sull'effetto di una alimentazione ricca di fermentati che suggeriscono di inserire questi prodotti nell'alimentazione quotidiana classificandoli come **alimenti funzionali**.



Per capirci, l'Alimento Funzionale è quello che ha **dimostrato in modo soddisfacente di influenzare positivamente una o più funzioni del corpo**, in un modo che sia rilevante per un miglioramento dello stato di salute e benessere e/o una riduzione del rischio di malattia.

Studi importanti condotti dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University su persone sane e con alimentazione varia, alla quale sono stati aggiunti alimenti fermentati: kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, ha portato ad un aumento della diversità microbica complessiva e a **una riduzione dei marcatori legati all'infiammazione** con ben 19 marcatori che hanno mostrato una diminuzione significativa. E pensare che i cibi fermentati hanno anche un gusto straordinario!

Benefici comprovati, quindi, per la flora intestinale e il sistema immunitario purché i microrganismi arrivino vivi sulla nostra tavola e questo non è scontato quando si acquistano i prodotti sugli scaffali e nei negozi specializzati. Spesso i prodotti fermentati vengono ottenuti in maniera naturale ma, per commercializzarli e dare una shelf-life più lunga, vengono pastorizzati, così le colture vengono uccise e questo è anche il motivo per il quale è sconsigliato cuocerli prima di consumarli.



(Nella foto: Flavio Sacco, biologo fermentatore di LIFe)

Come fare allora per consumare fermentati con colture batteriche vive? È possibile prepararli in casa con pochi strumenti (sul web si trovano ricette e tutorial comprensibili a tutti) ma è bene ricordare che occorrono tempo e pazienza e alcuni accorgimenti fondamentali per la sicurezza alimentare. Oppure acquistare consapevolmente, leggendo con attenzione le etichette e orientandosi verso aziende che garantiscono alimenti fermentati non pastorizzati e lo dichiarano in etichetta, come la linea **"Orto Fermentato" LIFe** azienda di **Named Group** che, nel mercato europeo del consumer health, è l'unico che basa la propria offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

www.ortofermentato.it – www.namedgroup.com



64 MILANO FINANZA 19 Ottobre 2024

CENTRONORD FINANZA

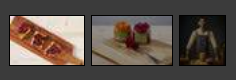
QUI BOLOGNA

Named Group acquisisce la bolognese Inco

Named Group, il polo della salute naturale in Italia, con headquarter a Bussolengo (VR), ha acquisito Inco, Cosmetici Italy, azienda di Pianoro (Bo) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, linea di prodotti di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di Inco porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di Named Group (Farma- Derma, Wellmicro, Life e Inco che fattura oltre 4,2 milioni di euro) e sono in fase di partenza investimenti per l'ammodernamento dell'impianto Inco con un esborso pari a circa 3 milioni di euro. Lo stabilimento, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi, il 95% dei quali a marchio Farma-Derma, si caratterizza per una particolare attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, utilizzando energia rinnovabile. Alessio Romitelli, amministratore delegato di Named Group (l'azionista di maggioranza è White Bridge Investments) con l'acquisizione può contare su un secondo sito produttivo. Già conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50 mila medici e sono quasi 10 mila le farmacie, parafarmacie ed erboristerie in 65 paesi, con 2 filiali (Spagna e Belgio) grazie a 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. Ha chiuso il 2023 con ricavi aggregati per circa 170 milioni di euro, di cui l'80% in Italia, e con un ebitda intorno al 20%. A vendere Inco a Named sono Silvano (27%), Angela (25%), Monica (24%) e Roberta Sassatelli (24%). Alessio Romitelli prevede per quest'anno una crescita a doppia cifra intorno al 10% (75% Italia, 25% estero) con marginalità in salita intorno al 23-24%.





Abbiamo pubblicato una nuova foto

18 OTTOBRE 2024

NAMED GROUP ACQUISISCE LIFE
START UP BOLOGNESE DEI CIBI FERMENTATI

L'azienda italiana che è stata pioniera nella produzione e distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente NON pastorizzati è stata LIFe, start up bolognese che, recentemente è entrata a far parte delle aziende di Named Group.
Un'acquisizione che conferma la mission del gruppo che è quella di unire competenze scientifiche e manageriali diverse provenienti da aziende consolidate (Named, Named Sport, Specchiasol, Farma Derma, New Penta) e start up innovative (Wellmicro e LIFe) e di intercettare così i trend di salute emergenti.

Intanto il mercato globale dei fermentati è cresciuto e continua a crescere, dai 32,42 miliardi di dollari del 2022 ai 35,15 miliardi di dollari del 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. A stimolare la crescita di questo mercato le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo del consumo degli alimenti fermentati sulla salute in termini di prevenzione.
Ma cosa conosciamo in merito ai prodotti fermentati?

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati come il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi, ma anche la birra e il cacao. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni - e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra - che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico come il kefir, il kombucha e le verdure fermentate.

I cibi fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e tra le prime prove dell'applicazione deliberata della fermentazione, vi sono vasi di ceramica trovati in Cina risalenti al 7000 a.C. e utilizzati per fermentare riso, miele e frutta. Mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente gli alimenti fermentati sono stati associati anche a benefici per la salute.

Il merito principale degli alimenti fermentati è quello di rinforzare il microbioma intestinale umano che, gli studi sull'argomento, hanno confermato essere fondamentale per la salute dell'intero organismo e importante per la longevità.

Sono così stati incrementati gli studi sull'effetto di una alimentazione ricca di fermentati che suggeriscono di inserire questi prodotti nell'alimentazione quotidiana classificandoli come alimenti funzionali.

Per capirci, l'Alimento Funzionale è quello che ha dimostrato in modo soddisfacente di influenzare positivamente una o più funzioni del corpo, in un modo che sia rilevante per un miglioramento dello stato di salute e benessere e/o una riduzione del rischio di malattia.

Studi importanti condotti dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University su persone sane e con alimentazione varia, alla quale sono stati aggiunti alimenti fermentati: kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, ha portato ad un aumento della diversità microbica complessiva e a una riduzione dei marcatori legati all'infiammazione con ben 19 marcatori che hanno mostrato una diminuzione significativa. E pensare che i cibi fermentati hanno anche un gusto straordinario!

Benefici comprovati, quindi, per la flora intestinale e il sistema immunitario purché i microrganismi arrivino vivi sulla nostra tavola e questo non è scontato quando si acquistano i prodotti sugli scaffali e nei negozi specializzati. Spesso i prodotti fermentati vengono ottenuti in maniera naturale ma, per commercializzarli e dare una shelf-life più lunga, vengono pastorizzati, così le colture vengono uccise e questo è anche il motivo per il quale è sconsigliato cuocerli prima di consumarli.

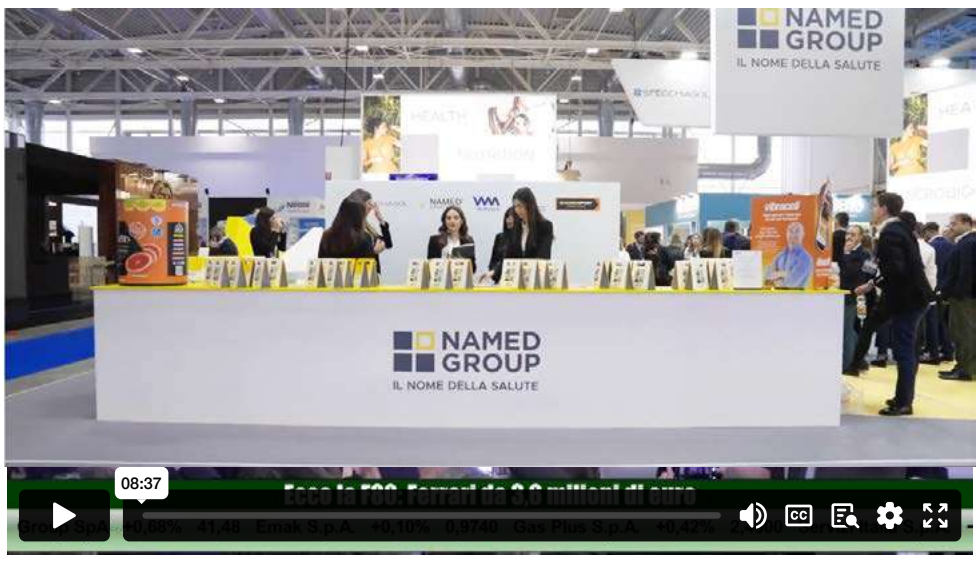
Come fare allora per consumare fermentati con colture batteriche vive? È possibile prepararli in casa con pochi strumenti (sul web si trovano ricette e tutorial comprensibili a tutti) ma è bene ricordare che occorrono tempo e pazienza e alcuni accorgimenti fondamentali per la sicurezza alimentare. Oppure acquistare consapevolmente, leggendo con attenzione le etichette e orientandosi verso aziende che garantiscono alimenti fermentati non pastorizzati e lo dichiarano in etichetta, come la linea "Orto Fermentato" LIFe azienda di Named Group che, nel mercato europeo del consumer health, è l'unico che basa la propria offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.
(Nella foto Flavio Sacco biologo fermentatore di LIFe)
www.ortofermentato.it – www.namedgroup.com
www.facebook.com/417038773899166/posts/871657...

Share

Reggionline TeleReggio
Il quotidiano di Reggio Emilia

Affari quotidiani, le news economiche di venerdì 18 ottobre 2024

18 ottobre 2024



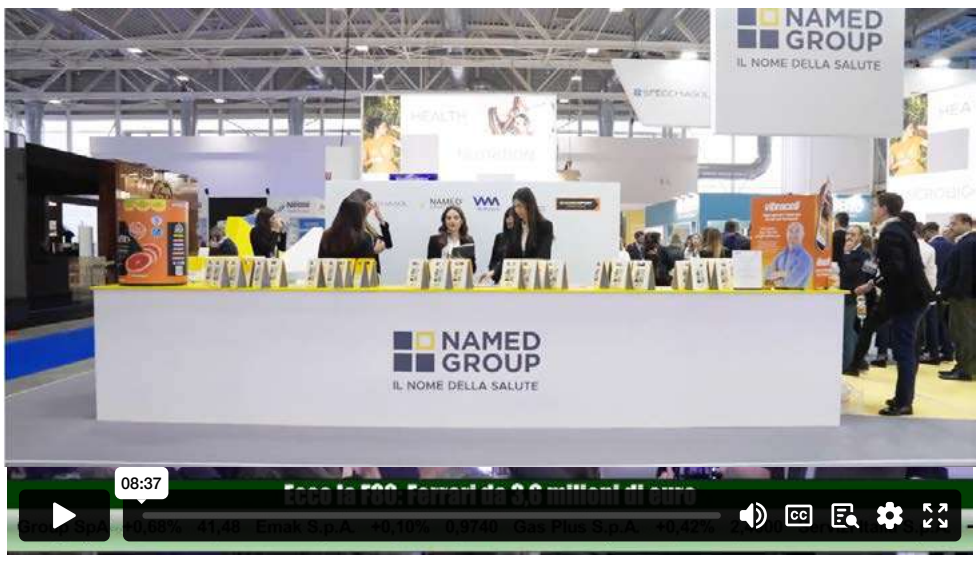
Le ultime notizie da piazza Affari e dalla regione

Benessere, Named group acquisisce la Inco di Pianoro.

Affari quotidiani venerdì 18 ottobre 2024

Affari quotidiani, le news economiche di venerdì 18 ottobre 2024

18 ottobre 2024



Le ultime notizie da piazza Affari e dalla regione

Benessere, Named group acquisisce la Inco di Pianoro.

Affari quotidiani venerdì 18 ottobre 2024

PAMBIANCOnews
beauty



Inco Cosmetici

Il colosso dell'healthcare Named Group acquisisce la bolognese Inco

by **Redazione** — 14 Ottobre 2024

Inco, azienda specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi è stata acquisita dal colosso dell'healthcare **Named Group**. Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio **Farma-Derma**, una delle realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

Con l'acquisizione, e grazie a un investimento di 3 milioni del gruppo, lo stabilimento sarà ampliato e ammodernato per sostenere un aumento della capacità produttiva già iniziato l'anno scorso e una linea di business sempre più orientata alla cosmetica green e prodotti per farmacia. Con questa operazione, inoltre, salgono a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna nella galassia di Named Group: Farma-Derma, Wellmicro, Life e, appunto Inco.

"L'acquisizione di Inco — dichiara **Alessio Romitelli**, CEO di Named Group — si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici. Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il gruppo". Come si legge in una nota diffusa dall'azienda, lo stabilimento di Pianoro, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi, il 95% dei quali a marchio Farma-Derma.

Nazionale, Spettacoli

Al via il Premio Longevitas per tesi di laurea sulla longevità

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva



Istituito dalla Fondazione Longevitas, il Premio riconoscerà il contributo nell'ambito della longevità di 5 laureati o laureandi delle università italiane. La Presidente della Fondazione Longevitas, Eleonora Selvi, «Un'opportunità per i giovani di contribuire attivamente all'innovazione nel campo della longevità, migliorando la qualità della vita delle persone longeve attraverso progetti e soluzioni innovative». Pubblicato il bando, candidature entro il 31 dicembre.

Milano – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link: https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas **entro e non oltre il 31 dicembre 2024**. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. Il **Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori;** ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici,** fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

ONLINE

– Corrieredibologna.it - 14/10/2024
Named Group acquisisce Inco, la storica azienda bolognese specializzata nella produzione di cosmetici
https://corrieredibologna.corriere.it/notizie/economia/24_ottobre_14/named-group-acquisisce-inco-la-storica-azienda-bolognese-specializzata-nella-produzione-di-cosmetici-e9bf29c1-5891-4e30-9ff7-628b591d9xlk.shtml

Named Group acquisisce Inco, la storica azienda bolognese specializzata nella produzione di cosmetici

di Luciana Cavina

Il colosso dell'health care ha investito 3 milioni per il restyling del sito di Pianoro. Il ceo Romitelli: «L'acquisizione di Inco ci permette di arricchire le nostre competenze nell'ambito dei dispositivi medici e in quello dei cosmetici»





Ascolta l'articolo 3 min NEW

Inco, storica azienda di Pianoro nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi è stata acquisita dal colosso dell'health care Named Group. **È da trent'anni che Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma,** una delle realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio. Con l'acquisizione, e grazie a un investimento di 3 milioni del gruppo, lo stabilimento sarà ampliato e ammodernato per sostenere un aumento della capacità produttiva già iniziato l'anno scorso e una linea di business sempre più orientata alla cosmetica green e prodotti per farmacia. Con questa operazione, inoltre, **salgono a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna nella galassia di Named Group** (Farma-Derma, Wellmicro, Life e, appunto Inco) e Pianoro diventa il secondo sito produttivo dopo quello dell'head quarter di Bussolengo in provincia di Verona.

L'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità

«L'acquisizione di Inco — spiega Alessio Romitelli, ceo di Named Group — si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici. **Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo** sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il gruppo». Come si legge in una nota diffusa dall'azienda, lo stabilimento di Pianoro, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi (il 95% dei quali a marchio Farma-Derma) **si caratterizza già per una particolare attenzione all'ambiente e alla sostenibilità,** utilizzando energia rinnovabile.

Named group controllato da White Bridge Investments

Infatti, grazie a un impianto fotovoltaico all'avanguardia si autoalimenta con energia pulita e anche le acque di lavaggio impiegate in ambito produttivo sono recuperate per ridurre al minimo gli sprechi e l'impatto sul territorio. **Named group, lo ricordiamo, è un polo controllato da White Bridge Investments c**he unisce i marchi Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, Life, Laboratorio Italiano Fermentati, Inco e la belga Gdi Martera. **Conta circa 600 dipendenti, opera in 65 Paesi, con due filiali in Spagna e Belgio** e 100 distributori. Nel 2024 ha ottenuto la certificazione Great Place to Work sulla qualità dell'ambiente di lavoro.

Corriere di Bologna **Domenica 13 Ottobre 2024**

Economia

Inco diventa più grande: acquisita da Named Group E punta sulla cosmesi green

Il gruppo ha investito 3 milioni per il restyling del sito di Pianoro

Inco, storica azienda di Pianoro nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi è stata acquisita dal colosso dell'health care Named Group.

È da trent'anni che Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, una delle realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio. Con l'acquisizione, e grazie a un investimento di 3 milioni del gruppo, lo stabilimento sarà ampliato e ammodernato per sostenere un aumento della capacità produttiva già iniziato l'anno scorso e una linea di business sempre più orientata alla cosmetica green e prodotti per farmacia. Con questa operazione, inoltre, salgono a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna nella galassia di Named Group (Farma-Derma, Wellmicro, Life e, appunto Inco) e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il gruppo». Come si legge in una nota diffusa dall'azienda, lo stabilimento di Pianoro, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi (il 95% dei quali a marchio Farma-Derma) si caratterizza già per una particolare attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, utilizzando energia rinnovabile. Infatti, grazie a un impianto fotovoltaico all'avanguardia si autoalimenta con energia pulita e anche le acque di lavaggio impiegate in ambito produttivo sono recuperate per ridurre al minimo gli sprechi e l'impatto sul territorio.

Named group, lo ricordiamo, è un polo controllato da White Bridge Investments che unisce i marchi Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Named-sport, New Penta, Life, Laboratorio Italiano Fermentati, Inco e la belga Gdi Martera. Conta circa 600 dipendenti, opera in 65 Paesi, con due filiali in Spagna e Belgio e 100 distributori. Nel 2024 ha ottenuto la certificazione Great Place to Work sulla qualità dell'ambiente di lavoro.

L. Cav.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ItaliaOggi | MERCATI E FINANZA | Sabato 12 Ottobre 2024 | 19

Named Group, *polo della salute naturale in Italia, ha acquisito Inco, azienda che produce cosmetici.*

ONLINE

– Businesspeople.it - 11/10/2024
Named Group acquisisce Inco e investe in Emilia Romagna
https://www.businesspeople.it/business/economia/named-group-acquisisce-inco-e-investe-in-emilia-romagna/

ECONOMIA

Named Group acquisisce Inco e investe in Emilia Romagna

Il polo italiano della salute naturale porta a quattro il numero di società nella Regione.

Redazione | 11 Ottobre 2024



Alessio Romitelli, Ceo di Named Group

Named Group ha annunciato l'acquisizione di **Inco**, azienda italiana di Pianoro (Bo) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni la società bolognese produce cosmetici e dispositivi medici a marchio **Farma**–**Derma**, realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di Inco porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna del polo italiano della salute naturale (Farma-Derma, Wellmicro, LIFe e Inco) che aggiunge a Bussolengo (Vr) un secondo sito produttivo a Pianoro. Con un **investimento pari a circa 3 milioni**, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento di Inco, funzionale anche all'aumento della capacità produttiva.

"L'acquisizione di Inco si inserisce nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici", ha affermato **Alessio Romitelli**, Ceo di Named Group. "Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il Gruppo".



Produzione di cosmetici

Named Group compra la bolognese Inco

Named Group, attivo nel settore della salute naturale, ha acquisito Inco, azienda di Pianoro nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici. Con un investimento di 3 milioni, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento Inco, funzionale poi anche all'aumento della capacità produttiva (**in foto**, Alessio Romitelli, ceo di Named Group).

L'Arena Venerdì 11 ottobre 2024

Aziende

Named Group acquista Inco e investe tre milioni

• L'azienda bolognese produce cosmetici. L'ad Romitelli: «Sarà adeguata per supportare la produzione del gruppo»

Named Group ha acquisito Inco, azienda di Pianoro (Bologna) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi.

Il gruppo che ha a Bussolengo il suo quartier generale e che è nato nel 2022 dall'unione della storica Specchiasol di Verona, con Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, e della belga Gdi Martera, dopo aver acquisito a luglio Life Laboratorio Italiano Fermentati, prosegue così il suo ampliamento. Da circa trent'anni Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realtà di Named Group. Con un investimento pari a circa 3 milioni, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento Inco.

«Questa acquisizione», dice l'ad Alessio Romitelli, «ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici. Abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo su cui stiamo già investendo al fine di adeguarlo a supportare la produzione di tutto il gruppo».

ONLINE

– Bebeez.it - 11/10/2024
Named Group (White Bridge) compra la bolognese Inco, specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi
https://bebeez.it/private-equity/named-group-white-bridge-compra-la-bolognese-inco-specializzata-nella-produzione-di-cosmetici-a-marchio-proprio-e-conto-terzi/

Named Group (White Bridge) compra la bolognese Inco, specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi

Con un investimento di circa 3 mln euro, verrà ammodernato lo stabilimento per aumentare la capacità produttiva

by Francesca Vercesi — 11 Ottobre 2024in **Private Equity**, **Società**

Named Group srl, leader italiano nel mercato degli integratori alimentari, dei dispositivi medici e dei cosmetici, controllato da White Bridge Investments, ha acquisito Inco srl, azienda italiana di Pianoro (Bologna) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. A vendere sono Silvano (27%), Angela (25%), Monica (24%) e Roberta Sassatelli (24%), Farma-Derma ricerca

Abbonati o **Accedi** per leggere il resto di questo contenuto.

AGENZIA

– Ansa - 10/10/2024
Named Group acquista l'azienda bolognese Inco

NAMED GROUP ACQUISTA L'AZIENDA BOLOGNESE INCO

Ha sede a Pianoro ed è attiva nella produzione di cosmetici

(ANSA) - BOLOGNA, 10 OTT - **Named Group**, attivo nel settore della salute naturale, ha acquisito Inco, azienda di Pianoro (Bologna) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realtà di **Named Group** che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di Inco porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di **Named Group** (Farma-Derma, **Wellmicro**, Lige e Inco) che aggiunge a Bussolengo (Verona) un secondo sito produttivo a Pianoro.

Con un investimento pari a circa 3 milioni, **Named Group** ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento Inco, funzionale anche all'aumento della capacità produttiva. Lo stabilimento, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi - il 95% dei quali a marchio Farma-Derma - ha un impianto fotovoltaico, si autoalimenta con energia pulita e anche le acque di lavaggio impiegate in ambito produttivo sono recuperate per ridurre al minimo gli sprechi e l'impatto sul territorio.

"L'acquisizione di Inco - dice l'ad di **Named Group** Alessio Romitelli - si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici. Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il gruppo". (ANSA).

ANSA Check:
https://trust.ansa.it/96ebee2415234a4bb9384b9c3dd5225cbc9fe3dc9d64acf453a0e0c5ca9bbef2

NES

2024-10-10T11:16:23+02:00 NNNN

(ECO) NAMED: ACQUISISCE INCO, SPECIALIZZATA IN COSMETICI E DISPOSITIVI MEDICI PER FARMACIE

Stanziati 3 mln per ammodernamento impianto nel bolognese

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Milano, 10 ott - **Named Group** - il polo della salute naturale in Italia - acquisisce Inco, azienda italiana di Pianoro (Bo) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realta' di **Named** Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati solo alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio. L'acquisizione di Inco porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di **Nam! ed Group** (Farma-Derma, **Wellmicro**, LIFe e Inco) e aggiunge a Bussolengo (Vr) un secondo sito produttivo a Pianoro. Con un investimento di circa 3 milioni, **Named Group** ha gia' in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento Inco, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi, il 95% dei quali a marchio Farma-Derma.

Com-Pan

(RADIOCOR) 10-10-24 15:48:25 (0468)SAN 5 NNNN

ONLINE

– Dealflower.it - 10/10/2024
Named Group acquisisce Inco, private label di Farma-Derma
https://dealflower.it/inco-named-group-farma-derma/

CORPORATE & INVESTMENT BANKING/M&A HEALTH NEWS

Named Group acquisisce Inco, private label di Farma-Derma

Redazione 10 Ottobre 2024



Alessio Romitelli, Ceo di Named Group

Named Group, il polo della salute naturale in Italia, acquisisce **Inco**, azienda italiana di Pianoro (Bo) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di **cosmetici a marchio proprio e conto terzi.**

Da circa trent'anni produce cosmetici e dispositivi medici a marchio **Farma-Derma,** realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di Inco porta a **quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di Named Group** (Farma-Derma, Wellmicro, Life e Inco) che aggiunge a Bussolengo (Vr) un secondo sito produttivo a Pianoro.

Già pronte nuove risorse per ammodernamento impianto Inco

Con un investimento pari a circa **3 milioni di euro**, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento Inco, funzionale anche all'aumento della capacità produttiva. Lo stabilimento, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi – il 95% dei quali a marchio Farma-Derma – si caratterizza già per una particolare attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, utilizzando energia rinnovabile.

Grazie a un impianto fotovoltaico si autoalimenta con energia pulita e anche le acque di lavaggio impiegate in ambito produttivo sono recuperate per ridurre al minimo sprechi e impatto sul territorio.

"L'acquisizione di Inco si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici **– afferma Alessio Romitelli,** Ceo di Named Group. Con questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il Gruppo".

Named Group, un po' di storia

Named Group è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di **Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma**, **Namedsport, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, Inco e la belga Gdi Martera**.

Azionista di maggioranza è **White Bridge Investments.** Con headquarter a Bussolengo (Vr), Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente.

Conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Il Gruppo opera in 65 Paesi, con 2 filiali (Spagna e Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud.

ONLINE

– Borsaitaliana.it - 10/10/2024
Named: acquisisce Inco, specializzata in cosmetici e dispositivi medici per farmacie
https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/economia/dettaglio/named-acquisisce-inco-specializzata-in-cosmetici-e-dispositivi-medici-per-farmacie-nRC_10102024_1548_468580384.html

INCO BEAUTY COMPANY
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

NAMED: ACQUISISCE INCO, SPECIALIZZATA IN COSMETICI E DISPOSITIVI MEDICI PER FARMACIE

Stanziati 3 mln per ammodernamento impianto nel bolognese (Il Sole 24 Ore Radiocor) - Milano, 10 ott - Named Group - il polo della salute naturale in Italia - acquisisce Inco, azienda italiana di Pianoro (Bo) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni Inco produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realta' di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati solo alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio. L'acquisizione di Inco porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di Named Group (Farma-Derma, Wellmicro, LIFe e Inco) e aggiunge a Bussolengo (Vr) un secondo sito produttivo a Pianoro. Con un investimento di circa 3 milioni, Named Group ha gia' in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento Inco, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi, il 95% dei quali a marchio Farma-Derma.

Com-Pan

(RADIOCOR) 10-10-24 15:48:25 (0468)SAN 5 NNNN

TAG

SAN EUROPA ITALIA EMILIA ROMAGNA PROVINCIA DI BOLOGNA PIANORO CONGIUNTURA PRODUZIONE INDUSTRIALE FINANZA FUSIONI ACQUISIZIONI ACQUISIZIONE ITA

venerdì, 11 ottobre 2024
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Cerca...

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Politica Esteri Cronaca Economia Sostenibilità Innovazione Lavoro Salute Cultura Costume Spettacolo Sport Motori iGdI TV

» Giornale d'italia » Economia » Mondo Imprese

Named Group, acquisita Inco, azienda italiana che produce dispositivi medici a marchio farma-derma

Raddoppiano i siti produttivi del Gruppo con lo stabilimento di Pianoro (BO), investiti € 3 mln sul nuovo stabilimento per innovarlo e aumentarne la capacità produttiva

di Redazione

10 Ottobre 2024



Named Group, il polo della salute naturale in Italia - acquisisce **INCO**, azienda italiana di Pianoro (BO) nata nel 1971 e specializzata nella produzione di cosmetici a marchio proprio e conto terzi. Da circa trent'anni INCO produce cosmetici e dispositivi medici a marchio Farma-Derma, realtà di Named Group che ricerca e sviluppa dispositivi medici, integratori e cosmetici destinati esclusivamente alle farmacie nel campo della ginecologia, della dermatologia, dell'apparato digerente e respiratorio.

L'acquisizione di INCO porta a quattro il numero di aziende dell'Emilia-Romagna di Named Group (Farma-Derma, Wellmicro, LIFe e INCO) che aggiunge a Bussolengo (VR) un secondo sito produttivo a Pianoro.

Con un investimento pari a circa 3 milioni, Named Group ha già in cantiere un'operazione di ammodernamento dello stabilimento INCO, funzionale anche all'aumento della capacità produttiva. Lo stabilimento, che nel 2023 ha prodotto 4,5 milioni di pezzi - il 95% dei quali a marchio Farma-Derma - si caratterizza già per una particolare attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, utilizzando energia rinnovabile. Infatti, grazie a un impianto fotovoltaico all'avanguardia si autoalimenta con energia pulita e anche le acque di lavaggio impiegate in ambito produttivo sono recuperate per ridurre al minimo gli sprechi e l'impatto sul territorio.

"*L'acquisizione di INCO si inserisce strategicamente nel nostro piano di ampliamento e ci permette di arricchire le nostre competenze di ricerca e sviluppo sia nell'ambito dei dispositivi medici sia in quello dei cosmetici* – **afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group.** C*on questa operazione abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sui cui stiamo già investendo al fine di innovarlo e adeguarlo a supportare la produzione di tutto il Gruppo".*

ONLINE

– Emiliapost.it - 10/10/2024
Cosmetici, Named Group acquista Inco e investe 3 mln per lo sviluppo
https://www.emiliapost.it/named-group-acquista-lazienda-bolognese-inco-e-investe-3-mln/

ECONOMIA

Cosmetici, Named Group acquista Inco e investe 3 mln per lo sviluppo

Il gruppo della salute naturale con headquarter a Verona ha acquisito l'azienda bolognese specializzata nella produzione di cosmetici. L'ad Romitelli: "Abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sul quale stiamo già investendo 3 mln per innovarlo e adeguarlo"



Il gruppo della salute naturale con headquarter a Verona ha acquisito l'azienda bolognese specializzata nella produzione di cosmetici. L'ad Romitelli: "Abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sul quale stiamo già investendo 3 mln per innovarlo e adeguarlo"

NAMED GROUP INCO

ONLINE

– Veneziepost.it - 10/10/2024
Cosmetici, Named Group acquista Inco e investe 3 mln per lo sviluppo
https://www.veneziepost.it/named-group-acquista-lazienda-bolognese-inco-e-investe-3-mln/

ECONOMIA

Cosmetici, Named Group acquista Inco e investe 3 mln per lo sviluppo

Il gruppo della salute naturale con headquarter a Verona ha acquisito l'azienda bolognese specializzata nella produzione di cosmetici. L'ad Romitelli: "Abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sul quale stiamo già investendo 3 mln per innovarlo e adeguarlo"



Il gruppo della salute naturale con headquarter a Verona ha acquisito l'azienda bolognese specializzata nella produzione di cosmetici. L'ad Romitelli: "Abbiamo ora a disposizione un secondo sito produttivo sul quale stiamo già investendo 3 mln per innovarlo e adeguarlo"

Milano Temp. Max.. :

AMBIENTEEUROPA.INFO

Associato ANETI – Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolibero

APRI LE RUBRICHE

HOME | CHI SIAMO | ARCHIVIO | CONTATTI | LINK | REGISTRATI | Cerca...

TU SEI QUI Home → Food and beverage → Tendenze → Life: verdure fermen ..



L'AZIENDA ITALIANA LIFE (LABORATORIO ITALIANO FERMENTATI) STUDIA, PRODUCE E DISTRIBUISCE ALIMENTI VEGETALI BIOLOGICI FERMENTATI SPONTANEAMENTE, NON PASTORIZZATI

Life: verdure fermentate

Food and beverage

LIFe (Laboratorio Italiano Fermentati), l'azienda italiana pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

Ricordiamo che **LIFe** (Laboratorio Italiano Fermentati) è stata acquisita da Named Group nel 2024. L'azienda, certificata biologica, cura direttamente gli acquisti delle materie prime vegetali, avendo nel tempo selezionato produttori biologici di assoluta qualità sul territorio italiano.

LIFe si dedica alla fermentazione detta tradizionale o spontanea, che quindi utilizza microrganismi autoctoni della matrice.

Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. La fermentazione spontanea, sapientemente controllata dai biologi fermentatori, rende possibile la conservazione delle verdure e ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e migliorandone notevolmente le proprietà, grazie alla quantità di microrganismi presenti.



Si tratta di una trasformazione a basso consumo energetico in quanto il tutto avviene a temperatura ambiente e i microrganismi sono già presenti negli alimenti.

Orto Fermentato - così si chiama la linea di verdure biologiche fermentate spontaneamente di **LIFe** - è attualmente presente nella distribuzione organizzata dello specializzato biologico e comprende vasetti in vetro da 200-300 grammi di:

Kimchi Mediterraneo (cavolo cappuccio bianco, cipolla rossa, carote, sale, peperoncino in polvere, aglio origano sale);

Kimchi di cavolo (cavolo cappuccio bianco, sale, cipolla rossa, peperoncino in polvere, aglio, zenzero fresco); Sauerkraut

viola e zenzero (cavolo cappuccio viola, sale, zenzero fresco); Sauerkraut (cavolo cappuccio bianco, sale); Sauerkraut

speziati (cavolo cappuccio bianco, sale, semi di finocchio); Sauerkraut limone e menta (cavolo cappuccio bianco, sale, menta, succo di limone); Giardiniera (carote, finocchi, cipolla, cavolfiore, acqua, sale); Carote in stick (carote, acqua, sale).

Esiste inoltre il formato da 1 KG di prodotto dedicato esclusivamente a ristoranti, bar e affini (HoReCa). In questo settore, tra i clienti vi sono brand rinomati come Davide Longoni e Le Polveri a Milano, MAMM a Udine e Pordenone, Sementis a Pietrasanta e Forno Brisa a Bologna, tutti locali conosciuti e riconosciuti per una particolare attenzione alle materie prime e all'alimentazione gustosa e salutare.

LIFe è impegnata nel promuovere la diffusione della cultura millenaria e dei contenuti scientifici relativi agli alimenti preparati attraverso l'arte della fermentazione. Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe, PhD in Biodiversità e Evoluzione, è inoltre responsabile della Produzione e della R&D dell'azienda e si occupa quotidianamente di fermentazione anche attraverso il suo blog "Fermentalista", oltre a tenere corsi e seminari pratici e teorici.

Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione. L'obiettivo mio e dell'azienda di cui faccio parte è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano, organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la salute fisica e mentale di ciascuno.

Precisiamo che gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta operata da microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati come, ad esempio, il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono, poi, alimenti fermentati meno comuni - e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra - che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico come il kefir, il kombucha e le verdure fermentate, come il kimchi.

In funzione dei microorganismi coinvolti nella fermentazione e dei prodotti finali si hanno diversi tipi di fermentazione, che prendono il nome dalla sostanza più importante prodotta a conclusione del processo. Tra questi, i più diffusi sono la fermentazione lattica e la fermentazione alcolica. Il processo di fermentazione dell'acido lattico è alla base della fermentazione dei latticini e della maggior parte degli alimenti di origine vegetale e animale. Anche all'interno della singola fermentazione lattica o alcolica possiamo avere risultati, quindi sapori, diversi fra loro, in funzione dei microrganismi maggiormente presenti, che dipendono anche dal tipo di processo di fermentazione cui è sottoposto l'alimento.

Precisiamo che per fermentazione spontanea si intende la fermentazione iniziata o indotta IN ASSENZA di microrganismi esogeni (e.g. starter) e che si affida invece al microbioma autoctono dell'alimento. Per ottenere una fermentazione spontanea è necessario creare le condizioni ideali per far proliferare tra i microrganismi già presenti, quelli desiderati. Questo approccio richiede la creazione di un ambiente selettivo, attraverso una controllata e modellata pressione - appunto - selettiva, delle variabili ambientali (ad es. temperatura della fermentazione, salinità, presenza di ossigeno, durata della fermentazione e taglio dell'alimento). La fermentazione spontanea consiste nel guidare e controllare un processo naturale traendo vantaggio dai processi metabolici dei microrganismi presenti nell'ambiente. La fermentazione spontanea garantisce negli alimenti sottoposti al processo una grande ricchezza in biodiversità in quanto saranno presenti migliaia di ceppi batterici diversi, mentre nel caso di fermentazione con starter saranno presenti, seppure in grande quantità, solo i pochi ceppi inoculati



Gli alimenti fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e, tra le prime prove dell'applicazione deliberata della fermentazione, vi sono vasi di ceramica trovati in Cina risalenti al 7000 a.C. e utilizzati per fermentare riso, miele e frutta. Mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente gli alimenti fermentati sono stati associati anche a benefici per il microbiota intestinale. Uno dei primi sostenitori di questa ipotesi fu Élie Metchnikoff, interessato al potenziale del cibo nel favorire l'allungamento della vita. Nei suoi lavori, Metchnikoff attribuì la lunga vita dei contadini bulgari agli alimenti base del Paese all'epoca, in particolare al latte inacidito. Nei suoi esperimenti scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico (LAB) nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per il loro ospite umano.

Gli alimenti fermentati sono stati collegati positivamente alla salute umana a partire dai primi anni del 1900 e i meccanismi successivamente postulati attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici alla salute includono uno o una combinazione di elementi, tra cui:

• il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i metaboliti funzionali prodotti come conseguenza del processo di fermentazione;

• fornitura di nutrienti per promuovere la crescita dei microbi intestinali indigeni;

• la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Lo studio Gut-Microbioma-Targeted Diets Modulate Human Immune Status pubblicato su Cell nel 20213 rappresenta una pietra miliare nella letteratura scientifica sull'argomento. Si tratta di uno studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University. Gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi, per 17 settimane, durante le quali sono state effettuate misurazioni omiche del microbioma e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria con differenti diete: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre.

L'intervento dietetico consisteva in un periodo iniziale di quattro settimane in cui la quantità di cibo fermentato nella dieta veniva aumentata, poi si passava a un periodo di "mantenimento" di sei settimane con un'assunzione di cibo fermentato molto elevato, per chiudere con un periodo di "scelta" di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero.

La dieta a base di alimenti fermentati che includeva kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, ha portato a:

• un aumento della diversità microbica complessiva, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata;

• una riduzione dei marcatori legati all'infiammazione.

In particolare, la biodiversità del microbioma intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati, è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi. È interessante notare che l'aumento della diversità del microbioma si è mantenuta durante il periodo di "scelta" designato nonostante l'assunzione fosse maggiore durante il periodo di "mantenimento", con una forte relazione tra tempo e diversità. Per quanto riguarda i marcatori legati allo stato d'infiammazione, grazie alla dieta ricca di alimenti fermentati, 19 marcatori hanno mostrato una diminuzione significativa.

Nelle conclusioni lo studio evidenzia come ormai sia improrogabile l'ampliamento di studi sugli alimenti fermentati e la loro introduzione nell'alimentazione. Gli alimenti fermentati e il loro impatto sul benessere possono costituire una componente chiave di una dieta sana in generale.

Come anticipato **LIFe** è stata recentemente acquisita da **NAMED GROUP,** il polo italiano della salute naturale che riunisce aziende consolidate (Named, Named Sport, Specchiasol, Farma Derma, New Penta) e start up innovative (Wellmicro e LIFe) caratterizzandosi come player unico del mercato Consumer Health - a livello nazionale e internazionale - per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e, da ultimo, l'alimentazione funzionale.

Con l'acquisizione di LIFe, il Gruppo arricchisce ulteriormente il proprio portfolio prodotti immettendo nuova linfa per l'incubazione e la realizzazione di nuovi approcci alla ricerca e alla produzione di soluzioni in grado di contribuire ad aggiungere benessere all'allungarsi della vita e conferma la propria aspirazione - già concretizzatasi con la presenza nel Gruppo di Wellmicro, unica azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma umano, ambientale e animale - a essere l'unico attore nel mercato europeo del consumer health a basare la propria offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

Negli ultimi anni si stanno, infatti, moltiplicando le evidenze scientifiche sull'importanza della prevenzione anche a tavola e in particolare sull'effetto positivo che il consumo di alimenti fermentati spontaneamente apporterebbero alla biodiversità - parametro fondamentale in termini di equilibrio o eubiosi - del microbiota intestinale, ovvero l'organo che comprende l'insieme dei microrganismi (batteri virus, miceti, protozoi) che vivono e interagiscono con l'intestino e che regolano meccanismi essenziali, come le funzioni metaboliche, immunologiche e di protezione.

L'expertise di **Named Group** nel campo dell'analisi e della ricerca sul microbiota hanno fatto sì che l'interesse per **LIFe**, conosciuta e selezionata come azienda fornitrice di succhi estratti da verdure lattofermentate presenti in Vibracell, diventasse organico, portando all'acquisizione di questa piccola azienda bolognese. L'integrazione di LIFe all'interno di **Named Group** è naturale, basata su una sinergia di competenze nel campo dell'integrazione alimentare e della ricerca sul microbiota. Con i test Wellmicro, Named Group offre a medici e pazienti la possibilità di conoscere lo stato di benessere del microbiota intestinale e vaginale e oggi con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, offre una nuova possibilità a chi voglia perseguire uno stile di alimentazione sano e improntato alla prevenzione e al benessere del microbiota intestinale.

Alessio Romitelli, CEO di Named Group, ha dichiarato: *L'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo.*

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola.

Versione stampabile

ONLINE

- Economymagazine.it - 01/10/2024
La leadership si costruisce a suon di acquisizioni
https://www.economymagazine.it/la-leadership-si-costruisce-a-suon-di-acquisizioni/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Economy
2 ottobre 2024

Storie di impresa

La leadership si costruisce a suon di acquisizioni

Integrando progressivamente nello stesso gruppo piccole eccellenze italiane, Named Group si sta imponendo nel settore della nutraceutica B2C. Un percorso che per la holding Whitebridge Investment è, di fatto, un bis

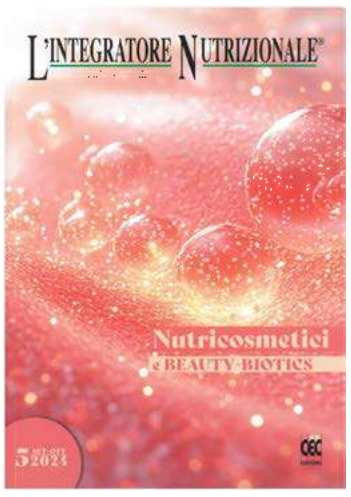
Marina Marinetti - 01/10/2024



Buy & build, ovvero crescere a suon di acquisizioni di piccole realtà, costruendo un posizionamento unico sul mercato. Se poi il mercato in questione è in forte crescita, come lo è la nutraceutica (con i probiotici in pole position), che in dieci anni in Italia ha visto i consumi schizzare di 125 milioni di confezioni del 2013 ai circa 200 milioni del 2023 (+60%) e il fatturato dell'industria degli integratori raddoppiare o quasi, da 1,8 a 3,5 miliardi di euro, il successo è assicurato. E se la strategia del buy & build nel '22 è valsa alla holding di partecipazioni milanese **Whitebridge Investment** il premio per il miglior deal in Italia, 1,1 miliardi di euro sul piatto, con la cessione ad Ardian della Biofarma di Udine (gruppo da 230 milioni di euro di fatturato costruito, appunto, mattone dopo mattone), perché non tentare il bis, spostandosi dal B2B al B2C?

Così, un po' sordina, negli ultimi anni Whitebridge ha allungato le mani su una serie di piccole grandi eccellenze italiane che, tutte insieme, iniziano già ad essere un player di riferimento sul mercato. «Alla base di tutto c'è la volontà di mettere insieme aziende anche di dimensioni eterogenee ma che rappresentano eccellenze del territorio italiano, per renderle perenni. Queste aziende rischiavano di arenarsi sul passaggio generazionale e sulla massa critica che, da sole, non avevano, pur portandosi dietro un portato di innovazione ed eccellenza», spiega a Economy **Alessio Romitelli**, classe 1985, Ceo di **Named Group**, 170 milioni di euro di fatturato consolidato (l'80% in Italia) con Ebitda intorno al 20%, operativa in 65 Paesi, con filiali in Spagna e in Belgio), un centinaio di distributori, circa 600 professionisti, 250 informatori medici che ogni anno visitano 50mila dottori (sono numeri che in Italia hanno le grandi pharma company come Chiesi o Alphasigma), 170 studi clinici, 150 pubblicazioni scientifiche revisionate, prodotti distribuiti da 10mila farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner, 42 brevetti... e grandi ambizioni per il futuro: «nel 2024 prevediamo una crescita a doppia cifra intorno al 10% (75% Italia, 25% estero) con marginalità in salita intorno al 23-24%. Speriamo nei prossimi tre anni di ottenere un aumento tra il 30 e il 50% in Italia e di contare molto sull'estero, che è un canale molto importante. C'è tutta la potenzialità per farlo».

Tutto è cominciato nell'estate del 2020, con l'acquisizione della **Specchiasol** di Bussolengo, in provincia di Verona, che fino agli anni '90 è stata leader della fitoterapia in Italia. «Nell'estate del '21 abbiamo poi acquisito **PhytoGarda** (nata nel veronese nel 2003), per creare massa critica e per la sua importante rete di accesso alle farmacie, insomma per ragioni di go-to-market. Un mese dopo è stata la volta di Named, nata nell'88 introducendo in Italia la nutraceutica con un approccio funzionalistico». Tra i prodotti di punta, Immunage contro l'invecchiamento cellulare, Vibracell, multivitaminico e tonico liquido (per ottimizzarne l'assorbimento) ottenuto dalla combinazione di 65 elementi diversi. «Sempre nell'estate '21 abbiamo acquisito **Wellmicro**, nata nel 2016 come spin-off dell'Università di Bologna. Oggi è l'azienda leader europea nell'analisi e nel sequenziamento genetico del microbiota intestinale», continua Romitelli. «Per noi è stata un'acquisizione fondamentale perché fin dall'inizio abbiamo avuto l'intenzione di creare un polo leader in Italia e potenzialmente in Europa di consumer healthcare, ma con posizionamento clinico scientifico: Wellmicro ha il database più grande del mondo di sequenze di microbiota intestinale corredate da questionari anamnestici del paziente, quasi 40mila. Stiamo facendo studi sui diversi sottotipi di Ibs (sindrome dell'intestino irritabile), diabete di tipo 2, ipercolesterolemia. Dalla diagnostica si passa alla clinica». Posizionamento completato a inizio 2022 con l'ingresso nel gruppo della **Farma-Derma** di Sala Bolognese: «È stata questa la vera acquisizione "transformation": aveva un portafoglio prodotti di altissimo livello, incentrato sui dispositivi medici (Cicatridina, Ialoclean, Ginexid....). Prodotti che hanno vissuto solo di informazione medica, prescrizione del medico e acquisto in farmacia. Rispetto al momento dell'acquisizione, Farma-Derma in 3 anni ha già raddoppiato il volume d'affari». Se queste prime acquisizioni hanno rappresentato la "base della torta", a metà tra il farmaceutico e i consumer goods, le due ciliegine sono state l'integrazione con – per dirla con Romitelli, che dopo la laurea in Ingegneria Gestionale alla Sapienza di Roma ha fatto carriera in Value Partners, passando poi in Bain&Company e come tutti i consulenti strategici ormai parla quasi più in inglese che in italiano – lo "sport nutrition" e il (non ridete!) "weight management", insomma il controllo del peso. «Il percorso delle acquisizioni strategiche è stato completato nel 2022 con **Named Sport** (sorella sportiva di Named), azienda leader in farmacia per la nutrizione sportiva dal 2014, e New Penta, il riferimento in Italia della dieta chetogenica, con il portafoglio prodotti più completo, acquistabile solo sotto controllo medico». Non paga, Whitebridge quest'anno ha incamerato anche la **Inco** di Bologna, azienda produttrice di cosmetici e dispositivi medici, «una internalizzazione che realizzava prodotti di Farma-Derma». A chiudere il cerchio (per ora) l'ultima acquisizione strategica: quella di **Life** (Laboratorio Italiano Fermentati), l'azienda bolognese, nata nel 2018, pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. «È un'azienda piccola, ma interessante: in Italia non ancora, ma in Nord America, Germania e Paesi Scandinavi ci sono intere corsie dei supermercati con prodotti fermentati, è un trend in crescita. Anche scientificamente: ci sono molti studi sulla longevità che dimostrano correlazioni con una dieta ricca di alimenti fermentati. E Life è l'unica azienda a livello commerciale che sfrutta l'autofermentazione di verdura italiana biologica con fermentazione spontanea e non pastorizzata. Devi essere molto bravo per farlo perché funziona solo se non la induci».



AZIENDE

PRESS RELEASE

NAMED GROUP
info@pec.specchiasol.it
www.namedgroup.com

NAMED GROUP acquisisce LIFe

Named Group acquisisce LIFe, l'azienda italiana pioniera nella produzione e distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, NON pastorizzati.
Named Group conclude così una nuova acquisizione nel segno dell'innovazione e della capacità di intercettare i trend di salute emergenti.
Le dimensioni del mercato globale degli ingredienti fermentati sono cresciute da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023 con una previsione di crescita a 49,2 miliardi nel 2027. A stimolare la crescita di questo mercato le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo del consumo degli alimenti fermentati sulla salute in termini di prevenzione.
Named Group nasce dall'idea mettere insieme competenze scientifiche e manageriali diverse provenienti da aziende consolidate (Named, Named Sport, Specchiasol, Farma Derma, New Penta) e start up innovative (Wellmicro e LIFe). Con l'acquisizione di LIFe, il Gruppo arricchisce ulteriormente il proprio portfolio prodotti immettendo nuova linfa per l'incubazione e la realizzazione di nuovi approcci alla ricerca e alla produzione di soluzioni in grado di contribuire ad aggiungere benessere all'allungarsi della vita.
Con un fatturato di circa 170 milioni di euro nel 2023, un portafoglio prodotti che copre tutte le principali aree del consumer health (nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente), Named Group conferma la propria aspirazione – già concretizzatasi con la presenza nel Gruppo di Wellmicro, unica azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma umano, ambientale e animale – a essere l'unico attore nel mercato europeo del consumer health a basare la propria offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.
Negli ultimi anni si stanno infatti moltiplicando le evidenze scientifiche sull'importanza della prevenzione anche a tavola e in particolare sull'effetto positivo che il consumo di alimenti fermentati spontaneamente e NON pastorizzati apporterebbero alla biodiversità – parametro fondamentale in termini di equilibrio o eubiosi – del microbiota intestinale, ovvero l'organo che comprende l'insieme dei microrganismi (batteri virus, miceti, protozoi) che vivono e interagiscono con l'intestino e che regolano meccanismi essenziali come le funzioni metaboliche, immunologiche e di protezione.
L'expertise di Named Group nel campo dell'analisi e della ricerca sul microbiota hanno fatto sì che l'interesse per LIFe, conosciuta e selezionata come azienda fornitrice di succhi estratti da verdure lattofermentate presenti in Vibracell, diventasse organico, portando all'acquisizione di questa piccola azienda bolognese. L'integrazione di LIFe all'interno di Named Group è naturale, basata su una sinergia di competenze nel campo dell'integrazione alimentare e della ricerca sul microbiota. Con i test Wellmicro, Named Group offre a medici e pazienti la possibilità di conoscere lo stato di benessere del microbiota intestinale e vaginale e oggi con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, offre una nuova possibilità a chi voglia perseguire uno stile di alimentazione sano e improntato alla prevenzione e al benessere del microbiota intestinale.
Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma Alessio Romitelli, Deputy CEO di Named Group – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo.

NOTIZIE

APPUNTAMENTI
REPORT

NAMED GROUP
M. Daglia
maria.daglia@unina.it

C'è fermento nell'aria...

Milano, 17 Settembre 2024

Named Group ha organizzato un evento per presentare l'acquisizione di LIFe (Laboratorio Italiano Fermentati), specialisti nella produzione di verdure fermentate spontaneamente (Orto Fermentato di LIFe). Named Group è il polo italiano della salute naturale che copre medical OTC, nutraceutica, fitoterapia, dieta, nutrizione sportiva analisi molecolare del microbiota, offrendo soluzioni utili a regolare e ristabilire il sano e naturale equilibrio dell'organismo, valorizzando ciò che la natura offre e la rigorosa ricerca scientifica assicura. I prodotti LIFe, new entry nel Gruppo leader nel Consumer Healthcare, sono stati al centro di ricette e informazioni di benessere con Flavio Sacco (biologo fermentatore di LIFe), Aurora Zancanaro (chimica e panificatrice di Le Polveri) e Livia Galletti (biologa nutrizionista).
Riportiamo di seguito un approfondimento sugli alimenti fermentati.

Alimenti fermentati

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati come il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico come il kefir, il kombucha e le verdure fermentate. Gli alimenti fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni e tra le prime prove dell'applicazione deliberata della fermentazione, vi sono vasi di ceramica trovati in Cina risalenti al 7000 a.C. e utilizzati per fermentare riso, miele e frutta . Mentre nell'antichità la funzione primaria della fermentazione ruotava attorno a una maggiore sicurezza alimentare e a una durata di conservazione prolungata, più recentemente gli alimenti fermentati sono stati associati anche a benefici per la salute. Uno dei primi sostenitori di questa ipotesi fu Élie Metchnikoff, interessato al potenziale del cibo nel favorire l'allungamento della vita. Nei suoi lavori, Metchnikoff attribuisce la lunga vita dei contadini bulgari agli alimenti base del Paese all'epoca, in particolare al latte inacidito. Nei suoi esperimenti ha scoperto che le colture di batteri dell'acido lattico (LAB) nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per il loro ospite umano. Gli alimenti fermentati sono stati collegati positivamente alla salute umana a partire dai primi anni del 1900; i meccanismi successivamente postulati attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici alla salute includono uno o una combinazione di elementi, tra cui:

- il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione;
- fornitura di nutrienti per promuovere la crescita dei microbi intestinali indigeni;
- la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Di conseguenza, i ricercatori hanno proposto di includere gli alimenti fermentati come parte delle Linee Guida dietetiche. Chilton e colleghi sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici nutrizionali e terapeutici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare. Inoltre, i batteri probiotici, definiti come "microrganismi vivi che, se consumati in quantità adeguate, conferiscono un beneficio alla salute dell'ospite", possono far parte del microbiota degli alimenti fermentati.
Il concetto di "Alimento Funzionale" nasce in Giappone ed è stato definito in Europa nel 1999 come un alimento che ha "dimostrato in modo soddisfacente di influenzare positivamente una o più funzioni target del corpo, oltre agli effetti nutrizionali adeguati, in un modo che sia rilevante per un miglioramento dello stato di salute e benessere e/o una riduzione del rischio di malattia". Il potenziale impatto positivo degli alimenti fermentati sul microbioma intestinale umano ha suggerito nel tempo studi su questo argomento per stabilire se gli alimenti fermentati possano effettivamente essere definiti alimenti funzionali.

Alimenti fermentati e microbioma intestinale

Tra questi, uno studio pubblicato su Cell nel 2021 Gut-Microbioma-Targeted Diets Modulate Human Immune Status rappresenta una pietra miliare in quanto a differenza di quelli condotti precedentemente che si riferiscono soprattutto a lavori in vitro, su cavie o hanno un approccio "ecologico", questo è uno studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University. Gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi, per 17 settimane, durante le quali sono state effettuate misurazioni omiche del microbioma e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria con differenti diete: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre.
L'intervento dietetico consisteva in un periodo iniziale di quattro settimane in cui la quantità di cibo fermentato nella dieta veniva aumentata, poi si passava a un periodo di "mantenimento" di sei settimane con un'assunzione di cibo fermentato molto elevato, per chiudere con un periodo di "scelta" di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero.
La dieta a base di alimenti fermentati che includeva kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, ha portato a:

- un aumento della diversità microbica complessiva, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata;
- una riduzione dei marcatori legati all'infiammazione.

In particolare, la biodiversità del microbioma intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati, è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi. È interessante notare che l'aumento della diversità del microbioma si è mantenuta durante il periodo di "scelta" designato nonostante l'assunzione fosse maggiore durante il periodo di "mantenimento", con una forte relazione tra tempo e diversità. Per quanto riguarda i

marcatori legati allo stato d'infiammazione, grazie alla dieta ricca di alimenti fermentati, 19 marcatori hanno mostrato una diminuzione significativa. Gli autori pongono poi l'attenzione sul marcatore IL-6, un mediatore chiave dell'infiammazione cronica: è elevato in diverse condizioni infiammatorie croniche, come l'artrite reumatoide, il diabete di tipo 2 e lo stress cronico, ed è una metrica comunemente usata di infiammazione.
Lo studio sottolinea come le malattie croniche non trasmissibili (MCNT) siano in gran parte promosse dall'infiammazione cronica e come il tasso di incidenza di tali malattie stia aumentando rapidamente a causa dell'industrializzazione. Per coincidenza, anche i cambiamenti del microbioma intestinale con l'industrializzazione sono ben documentati. Per esempio, è stata osservata una rapida "occidentalizzazione" del microbioma negli immigrati negli Stati Uniti, con perdita di funzioni microbiche e taxa accompagnata da indicatori di deterioramento della salute dell'ospite, aumento dell'IMC e aumento dei marcatori infiammatori tipici delle popolazioni industrializzate. Nelle conclusioni lo studio evidenzia come ormai sia improrogabile l'ampliamento di studi sugli alimenti fermentati e la loro introduzione nell'alimentazione. Gli alimenti fermentati e il loro impatto sulla salute umana possono costituire una componente chiave di una dieta sana in generale. Inoltre, gli alimenti fermentati potrebbero essere una valida risorsa per il futuro, poiché forniscono una via per ridurre il deterioramento del microbioma e migliorare rapidamente la salute umana oltre che per evitare l'imminente crisi sanitaria globale legata alle MCNT.

Fermentazione

In funzione dei microorganismi coinvolti nella fermentazione e dei prodotti finali si hanno diversi tipi di fermentazione, che prendono il nome dalla sostanza più importante prodotta a conclusione del processo. Tra questi, i più diffusi sono la fermentazione lattica e la fermentazione alcolica. Il processo di fermentazione dell'acido lattico è la base di tutta la fermentazione dei latticini e della maggior parte degli alimenti di origine vegetale e animale. Anche all'interno della singola fermentazione lattica o alcolica possiamo avere risultati, quindi sapori, diversi fra loro, in funzione dei microrganismi maggiormente presenti che dipendono anche dal tipo di processo di fermentazione cui è sottoposto l'alimento.

Fermentazione spontanea

Per fermentazione spontanea si intende la fermentazione iniziata o indotta IN ASSENZA di microrganismi esogeni (e.g. starter) e che si affida invece al microbioma autoctono dell'alimento. Per ottenere una fermentazione spontanea è necessario creare le condizioni ideali per far proliferare, tra i microrganismi già presenti, quelli voluti. Questo approccio richiede la creazione di un ambiente selettivo, attraverso una controllata e modellata pressione - appunto - selettiva, delle variabili ambientali (es. temperatura della fermentazione, salinità, presenza di ossigeno, durata della fermentazione e taglio dell'alimento). La fermentazione spontanea consiste nel guidare e controllare un processo naturale traendo vantaggio dai processi metabolici dei microrganismi presenti nell'ambiente. La fermentazione spontanea garantisce negli alimenti sottoposti al processo una grande ricchezza in biodiversità in quanto saranno presenti migliaia di ceppi batterici diversi, mentre nel caso di fermentazione con starter saranno presenti, seppure in grande quantità, solo i pochi ceppi inoculati.

(PMI) RICERCA: FONDAZIONE LONGEVITAS PREMIA INNOVAZIONE IN LONGEVITA'

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Roma, 29 set - Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevita', l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualita' della vita nella societa' longeva: e' il Premio Longevitas, promosso da Fondazione Longevitas, e lanciato con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio e' realizzato con il contributo non condizionato di **Named** Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity. Il Premio Longevitas e' un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le universita' italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevita'. L'iniziativa intende valorizzare le compe! tenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunita' di crescita professionale.

com-bag

(RADIOCOR) 29-09-24 09:59:23 (0142)SAN 5 NNNN

□

ONLINE

- Lavostrasalute.it - 28/09/2024
“Premio Longevitas 2024”, per valorizzare e premiare le migliori tesi di laurea sui temi della longevità
https://lavostrasalute.it/pressrooms/premio-longevitas-2024-per-valorizzare-e-premiare-le-migliori-tesi-di-laurea-sui-temi-della-longevita/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

28 settembre 2024

“Premio Longevitas 2024”, per valorizzare e premiare le migliori tesi di laurea sui temi della longevità

Comunicato stampa



Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell’innovazione per la longevità, l’invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas, promosso da Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione.
Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity. La presentazione del Premio si è svolta inell’ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un’iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l’obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l’innovazione in tema di longevità. L’iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l’inclusione sociale, l’attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L’obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all’età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all’identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell’invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell’invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**.
I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell’autonomia della persona, la prevenzione, l’Healthcare, l’Age Management, l’Architettura inclusiva, l’Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing.

Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono.
Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al link: https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas entro e non oltre il 31 dicembre 2024.
La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell’impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l’originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all’innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l’opportunità di sostenere un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell’invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un’occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità.

La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un’importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all’indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

Foto: sito Fondazione Longevitas

ONLINE

- Lamescolanza.com - 27/09/2024
Lanciato il Premio Longevitas: riconoscimento per le migliori tesi sull'invecchiamento attivo
https://www.lamescolanza.com/2024/09/27/lanciato-il-premio-longevitas-riconoscimento-per-le-migliori-tesi-sullinvecchiamento-attivo/

Lanciato il Premio Longevitas: riconoscimento per le migliori tesi sull'invecchiamento attivo

27 Settembre 2024



Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il Premio Longevitas, promosso da Fondazione Longevitas, e lanciato con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity. La presentazione del Premio si è svolta a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network. Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale. "Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva- dichiara la presidente della Fondazione Longevitas **Eleonora Selvi**– L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età". Il concorso è aperto a tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età. I lavori dovranno essere successivi all'1 gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link: https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita. Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale. I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

ALESSANDRIA TODAY
ITALIA NEWS MEDIA

Al Via il Premio Longevitas: Un Riconoscimento per le Tesi di Laurea sull'Innovazione nella Longevità e l'Invecchiamento Attivo. Milano

Di alessandria today
SET 27, 2024

La Fondazione Longevitas premia i migliori laureati e laureandi italiani che contribuiscono all'innovazione per una società longeva e inclusiva. Candidature aperte fino al 31 dicembre 2024.

Articolo:

Milano – La **Fondazione Longevitas** ha lanciato il **Premio Longevitas**, un'iniziativa dedicata ai giovani laureati e laureandi italiani, volta a promuovere l'innovazione nel campo della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella società longeva. Il bando della prima edizione è stato pubblicato oggi, e i partecipanti avranno tempo fino al 31 dicembre 2024 per presentare le proprie candidature.

Il Premio Longevitas, promosso con il contributo non condizionato di **Named Group** e altre aziende, e in collaborazione con **Over**, il **Silver Economy Network**, **Federfarma** e la **Fondazione SoLongevity**, si inserisce all'interno di un più ampio impegno della Fondazione nel costruire una società inclusiva e intergenerazionale, capace di valorizzare l'invecchiamento attivo e il benessere nella terza età.

Durante la presentazione del Premio, tenutasi a Milano nell'ambito di **Agevity 2024**, evento organizzato dal Silver Economy Network, la Presidente della Fondazione Longevitas, **Eleonora Selvi**, ha sottolineato l'importanza di questa iniziativa: «Il **Premio Longevitas** è un'opportunità per i giovani di contribuire attivamente all'innovazione nel campo della longevità, migliorando la qualità della vita delle persone longeve attraverso progetti e soluzioni innovative. La nostra missione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e promuovere connessioni intergenerazionali che possano garantire equità e stabilità a lungo termine».

Il Premio è rivolto a tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e della qualità della vita nella terza età. Le tesi dovranno essere state discusse dopo il 1° gennaio 2021 e potranno spaziare in vari ambiti, tra cui tecnologie per l'autonomia della persona, prevenzione, **Healthcare**, **Age Management**, architettura inclusiva, urbanistica, comunicazione e marketing.

Le candidature, che dovranno essere inviate in formato **PDF**, dovranno includere la tesi di laurea completa di frontespizio, un abstract e un **curriculum vitae** in formato europeo. Il tutto dovrà essere caricato sul sito della Fondazione Longevitas, nella sezione dedicata al Premio, entro il 31 dicembre 2024. La partecipazione è gratuita e richiede la compilazione di una liberatoria che consentirà la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione.

Il **Comitato tecnico scientifico**, composto da esperti di istituzioni e organizzazioni del mondo accademico e imprenditoriale, valuterà le tesi pervenute in base alla qualità dei contenuti, all'originalità delle soluzioni proposte e alla capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione nel campo della longevità. Verranno premiati cinque candidati, mentre ai lavori particolarmente meritevoli potrà essere attribuita una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere un colloquio per uno **stage** presso le aziende sostenitrici, impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione unica per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in questo ambito in crescita. La cerimonia di premiazione si terrà a Roma, nel febbraio 2025, in una sede istituzionale, alla presenza di aziende, enti patrocinanti e media, offrendo un'importante occasione di networking per tutti i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, gli interessati possono contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: **info@fondazionelongevitas.it**.

ONLINE

- Imgpress.it - 27/09/2024
Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva
https://www.imgpress.it/culture/al-via-il-premio-longevitas-per-le-tesi-di-laurea-che-promuovono-linnovazione-per-la-longevita-linvecchiamento-attivo-e-la-qualita-di-vita-nella-societa-longeva/

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Settembre 27, 2024 Culture



Istituito dalla Fondazione Longevitas, il Premio riconoscerà il contributo nell'ambito della longevità di 5 laureati o laureandi delle università italiane. La Presidente della Fondazione Longevitas, Eleonora Selvi, «Un'opportunità per i giovani di contribuire attivamente all'innovazione nel campo della longevità, migliorando la qualità della vita delle persone longeve attraverso progetti e soluzioni innovative». Pubblicato oggi il bando, candidature entro il 31 dicembre.

Milano – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas **entro e non oltre il 31 dicembre 2024.** La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. Il **Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori;** ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici,** fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

ONLINE

- Notiziarioflegreo.it - 26/09/2024
Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva
https://notiziarioflegreo.it/al-via-il-premio-longevitas-per-le-tesi-di-laurea-che-promuovono-linnovazione-per-la-longevita-linvecchiamento-attivo-e-la-qualita-di-vita-nella-societa-longeva/

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di redazione

26/09/2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

L'articolo Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva proviene da Agenzia Dire.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo https://www.dire.it

CRONACHE DIMILANO

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di admin

Settembre 26, 2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

L'articolo Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva proviene da Agenzia Dire.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo https://www.dire.it

Gazzetta di Genova

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di redazione

26/09/2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

L'articolo Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva proviene da Agenzia Dire.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo https://www.dire.it

CRONACHE DI BARI

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di redazione

26/09/2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

L'articolo Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva proviene da Agenzia Dire.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo https://www.dire.it

CRONACHE DI Abruzzo e Molise

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di Redazione Web

26 Settembre 2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

L'articolo Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva proviene da Agenzia Dire.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo https://www.dire.it

ILCORRIEREDIFIRENZE

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di redazione

26/09/2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity. La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

cittadinapoli

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di redazione

26/09/2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.
La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

CAMPANIA PRESS

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Di Redazione

Settembre 26, 2024

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity. La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas
entro e non oltre il 31 dicembre 2024. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Per ulteriori informazioni, si può contattare la segreteria del Premio Longevitas all'indirizzo email: info@fondazionelongevitas.it.

CORRIERE FLEGREO
Ven 27 Settembre 2024

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Pubblicato da: **redazione**

56 26/09/2024



Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas **entro e non oltre il 31 dicembre 2024**. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

Puglialive
Quotidiano di informazione on line

PROGETTI E BANDI

Milano – Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva



Istituito dalla Fondazione Longevitas, il Premio riconoscerà il contributo nell'ambito della longevità di 5 laureati o laureandi delle università italiane. La Presidente della Fondazione Longevitas, Eleonora Selvi, «Un'opportunità per i giovani di contribuire attivamente all'innovazione nel campo della longevità, migliorando la qualità della vita delle persone longeve attraverso progetti e soluzioni innovative». Pubblicato oggi il bando, candidature entro il 31 dicembre.

Milano, 26 settembre 2024 – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link: **https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas** **entro e non oltre il 31 dicembre 2024**. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

ONLINE

- Dire.it - 26/09/2024
Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva
https://www.dire.it/26-09-2024/1082961-al-via-il-premio-longevitas-per-le-tesi-di-laurea-che-promuovono-linnovazione-per-la-longevita-linvecchiamento-attivo-e-la-qualita-di-vita-nella-societa-longeva/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Al via il Premio Longevitas per le tesi di laurea che promuovono l'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e la qualità di vita nella società longeva

Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity

Pubblicato:26-09-2024 18:13
Ultimo aggiornamento:26-09-2024 18:13
Autore: Piero Bonito Oliva



ROMA – Un Premio dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva: è il **Premio Longevitas**, promosso da **Fondazione Longevitas**, e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. Il Premio è realizzato con il contributo non condizionato di Named Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity.

La presentazione del Premio si è svolta ieri a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.

Il Premio Longevitas è un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità. L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale.

«Fondazione Longevitas è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva – dichiara **la Presidente della Fondazione Longevitas Eleonora Selvi** – L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder. Il Premio Longevitas risponde all'identità più profonda dalla Fondazione, quindi, nella volontà di valorizzare il ponte fra le generazioni. Scopo del Premio è, infatti, promuovere la cultura dell'invecchiamento attivo e dello scambio intergenerazionale, creare nuove opportunità professionali per i giovani laureati e, insieme, favorire la diffusione di valori legati alla longevità e alla qualità della vita nella terza età».

Il concorso è aperto a **tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età**. I lavori dovranno essere successivi al 1° gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'Healthcare, l'Age Management, l'Architettura inclusiva, l'Urbanistica, la Comunicazione e il Marketing. Le candidature devono essere inviate esclusivamente in formato pdf e devono includere la tesi di laurea comprensiva di frontespizio, un abstract della tesi e un curriculum vitae in formato europeo, completo di indirizzo email e numero di telefono. Le candidature vanno presentate tramite il form presente sul sito della Fondazione Longevitas al seguente link:

https://fondazionelongevitas.it/premio-longevitas **entro e non oltre il 31 dicembre 2024**. La candidatura deve essere corredata dalla liberatoria allegata al bando per favorire la pubblicazione delle tesi nella sezione apposita del sito della Fondazione Longevitas. La partecipazione al concorso è gratuita.

Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da Istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. **Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori**; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale.

I vincitori del Premio Longevitas avranno l'opportunità di sostenere **un colloquio finalizzato a uno stage presso le aziende sostenitrici**, fortemente impegnate nei temi della longevità e dell'invecchiamento attivo. Lo stage rappresenterà un'occasione per sviluppare competenze professionali e contribuire alla creazione di valore in ambito longevità. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma, in una sede istituzionale, alla presenza delle aziende e degli enti patrocinanti e rappresenterà un'importante occasione di incontro con i media, le istituzioni e di networking per i partecipanti.

UNIVERSITA': INNOVARE CONTRO INVECCHIAMENTO, AL VIA PREMIO LONGEVITAS PER NEO LAUREATI =

Roma, 26 set. (Adnkronos Salute) - Un riconoscimento dedicato ai giovani laureati e laureandi impegnati nell'innovazione per la longevità, l'invecchiamento attivo e il miglioramento della qualità della vita nella società longeva. E' il 'Premio Longevitas', promosso dall'omonima Fondazione e lanciato oggi con la pubblicazione del bando della sua prima edizione. L'iniziativa è realizzata con il contributo non condizionato di **Named** Group e altre aziende, in collaborazione con Over, con il Silver Economy Network, con Federfarma e con la collaborazione scientifica della Fondazione SoLongevity. La presentazione si è svolta a Milano nell'ambito di Agevity 2024, evento organizzato dal Silver Economy Network.Si tratta di un'iniziativa nazionale e territoriale rivolta a tutte le università italiane, con l'obiettivo di premiare le migliori tesi di ! laurea che offrono un contributo per l'innovazione in tema di longevità.

L'iniziativa intende valorizzare le competenze emergenti in questo ambito, offrendo ai giovani laureati e laureandi opportunità di crescita professionale. La Fondazione "è nata per promuove la longevità positiva, ed è ogni giorno impegnata a costruire un ambiente che favorisca l'inclusione sociale, l'attività e il benessere in una società sempre più longeva", dichiara la presidente Eleonora Selvi.

"L'obiettivo principale della Fondazione è abbattere le barriere sociali e culturali legate all'età e favorire la responsabilità e le connessioni intergenerazionali per costruire equità e stabilità a lungo termine, obiettivo che la Fondazione promuove anche attraverso la collaborazione con istituzioni, società scientifiche, Università, associazioni e altri stakeholder". Il concorso è aperto a tutti i laureati e laureandi delle università italiane che abbiano discusso o stiano per discutere una tesi di laurea sui temi della longevità, dell'invecchiamento attivo e del miglioramento della qualità della vita nella terza età.

I lavori dovranno essere successivi al primo gennaio 2021. I temi delle tesi previsti dal bando possono spaziare fra molti ambiti, come, solo a titolo esemplificativo, le tecnologie al servizio dell'autonomia della persona, la prevenzione, l'healthcare, l'age management, l'architettura inclusiva, l'urbanistica, la comunicazione e il marketing. Il Comitato tecnico scientifico, composto da esperti provenienti da istituzioni e organizzazioni del mondo dell'impresa, esaminerà tutte le tesi pervenute e selezionerà le più meritevoli in rapporto alla qualità dei contenuti, l'originalità delle soluzioni proposte e la capacità di fornire un contributo concreto all'innovazione per la longevità. Il Premio sarà riconosciuto a cinque candidati vincitori; ai lavori comunque meritevoli di nota la giuria potrà attribuire una menzione speciale. I vincitori avranno l'opportunità di sostenere un colloquio per uno stage nelle aziende sostenitrici. La cer! imonia di consegna dei premi si terrà nel mese di febbraio 2025 a Roma.

(Ram/Adnkronos Salute)

MARKETING



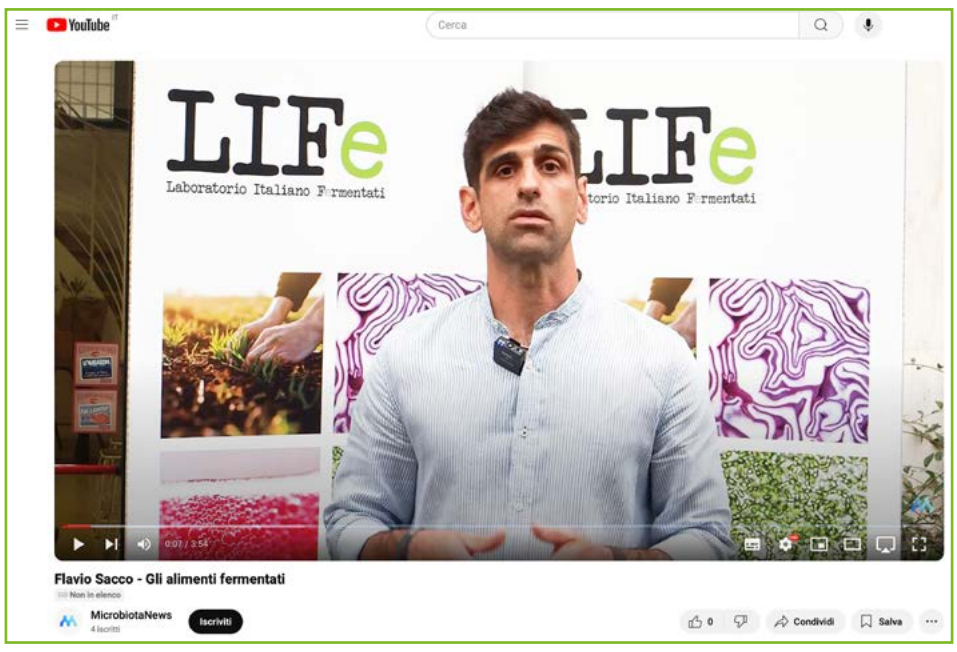
NAMEDSPORT> E AC MONZA: ANCORA INSIEME PER LA STAGIONE 2024-25

25-09-2024

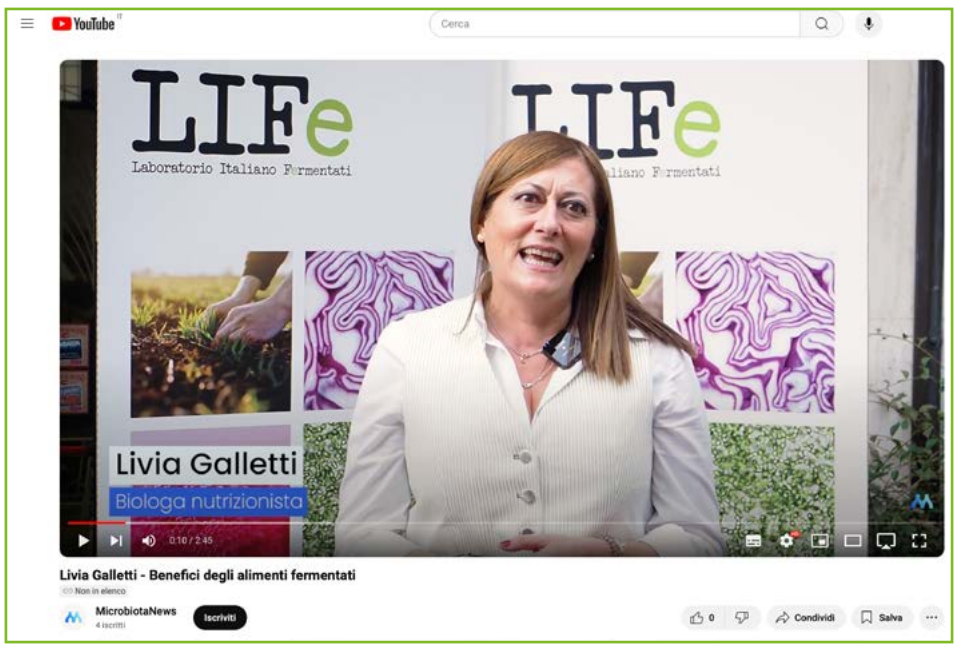
NAMEDSPORT> di NAMED GROUP rinnova la sua fiducia in AC Monza. L'azienda di nutrizione sportiva diventa Silver Sponsor per la stagione 2024/25 dopo aver iniziato la collaborazione come Official Nutrition Partner nello scorso campionato.

"NAMEDSPORT> è un brand di riferimento per la nutrizione sportiva e questa rinnovata partnership con AC Monza si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e attenzione al benessere degli atleti e alla performance. NAMEDSPORT> è da anni un partner rilevante per il mondo dello sport professionistico di alto livello e questa rinnovata collaborazione con AC Monza conferma le qualità del nostro brand" commenta il CEO di Named Group Alessio Romitelli.

– MicrobiotaNews (Youtube) - 25/09/2024
Flavio Sacco – Gli alimenti fermentati
Livia Galletti – Benefici degli alimenti fermentati
Aurora Zancanaro – Il pane è un alimento fermentato?



Flavio Sacco – Gli alimenti fermentati
https://www.youtube.com/watch?v=9usMO2slcgc



Livia Galletti – Benefici degli alimenti fermentati
https://www.youtube.com/watch?v=wxI7jQ3WAF8



Aurora Zancanaro – Il pane è un alimento fermentato?
https://www.youtube.com/watch?v=vOyvsgJ6MtM

ONLINE

– Microbiota.news - 25/09/2024
Cibi fermentati: cosa sono e cosa servono (intervista Sacco e Galletti)
https://microbiota.news/cibi-fermentati-cosa-sono-e-a-cosa-servono/

Cibi fermentati: cosa sono e a cosa servono



Nasce come mezzo per conservare gli alimenti, oggi la fermentazione è usata soprattutto per ottenere cibi salutari e benefici per il microbiota intestinale.

Indice dei contenuti

1. Cos'è la fermentazione
2. Effetti degli alimenti fermentati sulla salute
3. Cibi fermentati e microbiota intestinale

I cibi fermentati fanno parte della dieta dell'uomo da quasi 10000 anni. Le prime prove dell'utilizzo di questi prodotti sono state trovate in Cina, dove si sono rinvenuti contenitori di ceramica contenenti riso e frutta fermentata.

Cos'è la fermentazione

La fermentazione è un processo chimico dove alcuni microorganismi, con lo scopo di produrre energia, sintetizzano alcol, anidride carbonica e acidi organici a partire principalmente da zuccheri.

L'accumulo di tali sostanze **aumenta l'acidità dell'alimento** in questione, impedendo così la crescita di altri microrganismi e riducendo in tal modo il deterioramento. Per questo motivo la fermentazione è nata nell'antichità come un **processo per conservare gli alimenti**.

È importante notare che, inoltre, durante il processo di fermentazione, i microrganismi coinvolti possono **rilasciare amminoacidi e peptidi bioattivi** grazie al processamento delle proteine contenute nell'alimento, sono in grado di convertire i grassi nella loro forma più sana di **acido linoleico** e produrre **acidi grassi a catena corta (SCFA) e vitamine**.

Tali microrganismi sono moltissimi e, di conseguenza, producono sostanze differenti utilizzando zuccheri o alcol come "materiali" (substrati) di partenza.

Tra i produttori di acido lattico abbiamo ad esempio *Lactococcus lactis* o *Streptococcus thermophilus*, il lievito comunemente usato in cucina, *Saccharomyces cerevisiae*, è responsabile della produzione di etanolo e anidride carbonica, mentre per produrre acido acetico può intervenire *Acetobacter*.

La diversità microbica che caratterizza gli alimenti fermentati è spesso davvero ampia e include oltre a batteri e lieviti, anche funghi e muffe.

Il processo di fermentazione che porta all'ottenimento di acido lattico, ad esempio, è il più importante tra quelli che caratterizzano i cibi fermentati. È infatti alla base della fermentazione di tutti i **latticini** e della maggior parte degli alimenti fermentati di origine vegetale (es. **crauti**).

Anche bevande alcoliche comunemente usate sulle nostre tavole, come **vino o birra**, sono prodotti ottenuti tramite fermentazione e conseguente produzione di etanolo: nel primo caso questo si ottiene facendo fermentare frutta (uva), nel secondo caso grano, orzo o segale.



Flavio Sacco, biologo "fermentalista", ci racconta cosa sono gli alimenti fermentati

Effetti degli alimenti fermentati sulla salute

Come già anticipato, la maggior parte dei cibi fermentati contiene sostanze bioattive e colonie di batteri in grado di sopravvivere al transito dell'alimento attraverso lo stomaco e quindi di esercitare **effetti probiotici** una volta raggiunto il **microbiota intestinale**.

Tra le sostanze bioattive più studiate troviamo dei peptidi chiamati "**inibitori dell'enzima che converte l'angiotensina (ACE)**" e che hanno la capacità di abbassare i livelli di pressione arteriosa. Diversi studi si sono concentrati su queste molecole per studiarne gli effetti e, ad esempio, si è potuto constatare come in ratti ipertesi nutriti con latte fermentato contenente *Lactobacillus helveticus*, in grado di produrre i peptidi inibitori di ACE tramite la fermentazione delle proteine del latte, gli animali mostrassero una riduzione dei valori pressori rispetto ai controlli nutriti con latte non fermentato.

In tal senso sono in corso anche studi sull'uomo che stanno dando risultati molto incoraggianti.



La nutrizionista Livia Galletti ci spiega quali sono i benefici per la salute degli alimenti fermentati

Cibi fermentati e microbiota intestinale

Numerosi dati dimostrano come il consumo regolare di alcuni cibi fermentati possano indurre sensibili cambiamenti a livello del microbiota intestinale.

Un recente studio ha valutato come quest'ultimo possa cambiare consumando costantemente vegetali fermentati. In particolare, si è notata significativamente **elevata la β diversità** (diversità microbica tra campioni) **tra il microbiota dei consumatori rispetto a quello dei non consumatori**.

Studi che riguardano invece il consumo costante di **latte fermentato** hanno dimostrato come, soprattutto in casi di sindrome dell'intestino irritabile (**IBS**), questo porti alla riduzione della presenza di *Bilophila wadsworthia* (un patobionte, che agisce cioè in modo negativo sulla salute) e aumenti invece la presenza di ceppi noti per la loro capacità di produrre **butirrato**, il quale tra le varie proprietà benefiche ha anche quella di essere un **potente antinfiammatorio**.

Tutto questo porta quindi a un sensibile miglioramento dei sintomi causati comunemente dalla sindrome. Simili risultati sono stati ottenuti studiando anche gruppi di popolazione che consumavano crauti.

La fermentazione è anche in grado di aumentare, nell'alimento o nella bevanda, la presenza di **polifenoli**, sostanze comunemente note per il forte potere antiossidante.

Studi condotti sul loro effetto nella composizione del microbiota hanno dimostrato la capacità di tali sostanze di diminuire la presenza di batteri patogeni, permettendo invece la maggior proliferazione di quelli benefici, probabilmente anche per il fatto che questi ultimi, come ad esempio i *lattobacilli*, sono in grado di utilizzare i polifenoli come fonte di energia.

Una bevanda ottenuta dalla fermentazione del tè particolarmente ricca di polifenoli è il **Kombucha**, con poteri ormai accertati sia di tipo antinfiammatorio sia regolatorio sul microbiota intestinale.

Gli acidi grassi a catena corta (SCFA) più noti prodotti durante la fermentazione sono l'acetato, il propionato e il già citato butirrato. Hanno una moltitudine di funzioni benefiche a livello intestinale. Fungono infatti da risorsa energetica per le cellule del colon, ma sono anche importanti per la salute del microbiota stesso. È stato infatti dimostrato che **stimolano le cellule epiteliali intestinali a produrre muco**, il quale oltre a fungere da **protezione** per le pareti del colon, è usato come fonte di nutrimento dalla maggior parte dei batteri "buoni" che compongono il microbiota.

Alcuni cibi fermentati sono particolarmente ricchi di SCFA, fra questi abbiamo l'aceto, carico di acetato, ma difficile da consumare in quantità per via del suo sapore e molti formaggi stagionati.

I cibi fermentati, quindi, occupano un posto importante nella storia e nella dieta dell'uomo e mentre un tempo la fermentazione veniva considerata solo un metodo per conservare più a lungo gli alimenti, negli ultimi decenni si sta scoprendo sempre più un **valido aiuto nella promozione e nel mantenimento della salute generale e del microbiota in particolare**.

ONLINE

– Microbiota.news - 25/09/2024
Cibi fermentati: cosa sono e cosa servono (intervista Zancanaro)
https://microbiota.news/il-microbiota-del-pane/

Il microbiota del pane



Quando parliamo di cibi fermentati, spesso pensiamo a specialità esotiche. Tuttavia, anche il pane è un alimento "vivo" grazie a un processo di fermentazione che ne definisce il carattere distintivo.

Domande e risposte

Qual è la differenza tra il lievito di birra e la pasta madre nel processo di lievitazione del pane?

Il lievito di birra è composto esclusivamente da Saccharomyces cerevisiae e produce anidride carbonica, mentre la pasta madre contiene una varietà di lieviti e batteri che producono acidi e postbiotici, rendendo il pane più saporito e digeribile.

Qual è stata la scoperta principale riguardo al microbiota delle paste madri provenienti da diverse parti del mondo?

Qual è l'effetto della fermentazione della pasta madre sui FODMAPs nel pane?

Cosa dicono le autorità sanitarie sull'efficacia e sulla sicurezza del consumo di pane di pasta madre?

Indice dei contenuti

1. Come si fa il pane?
2. Tipi di lievito
   - Il lievito di birra
   - La pasta madre
3. Chi "abita" il lievito madre?
4. Pane con pasta madre

Nel vasto panorama dei cibi fermentati, spesso le nostre attenzioni sono catturate da specialità culinarie come il kimchi coreano, il tè **kombucha**, il **kefir** o lo yogurt.

Tuttavia, tendiamo a trascurare il pane, alimento che fa parte della nostra vita quotidiana e che possiamo considerare "vivo" grazie a un processo di fermentazione che ne definisce il carattere distintivo. Approfondiamo questo fenomeno e vediamo cosa dice la scienza.

Come si fa il pane?

L'impasto è una combinazione di farina o semola, acqua, sale e lievito. Dopo essere stati uniti dalla forza meccanica delle mani o di una macchina impastatrice, l'impasto riposa per diverse ore, durante le quali subisce un notevole aumento di volume grazie all'attività metabolica dei microrganismi.

Al suo interno, l'impasto si organizza come una rete con una struttura elastica nota come maglia glutinica. Qui troviamo distribuite molecole complesse di nutrienti, amidi e proteine, che vengono decomposte in molecole più semplici grazie agli enzimi attivati dall'acqua.

Mentre la scomposizione degli amidi in glucosio avviene rapidamente grazie agli enzimi **amilasi**, quella delle proteine in amminoacidi è un processo più lento, guidato da un enzima specifico.

Ed è qui che le cose si fanno interessanti. Esaminiamo ora le due principali metodologie per far lievitare l'impasto.



Abbiamo chiesto ad Aurora Zancanaro, chimica e panificatrice, di spiegarci cos'è il pane dal punto di vista scientifico

Tipi di lievito

Il lievito di birra

Il lievito di birra è composto esclusivamente da funghi microscopici – i lieviti – *Saccharomyces cerevisiae*, che metabolizzano rapidamente il glucosio, producendo anidride carbonica come sottoprodotto di scarto.

Questo gas si accumula all'interno della maglia glutinica, causando l'espansione dell'impasto. Il lievito di birra però non permette un'adeguata scomposizione delle proteine, rendendo l'impasto meno digeribile.

La pasta madre

Il lievito madre, al contrario, permette una decomposizione più completa delle proteine grazie alla presenza di una vasta gamma di lieviti e batteri. Quest'ultimi, in particolare, rallentano il processo metabolico, consumando parte del glucosio e producendo acidi come acido lattico, acido acetico e **acido butirrico**, che conferiscono al pane una maggiore conservabilità e qualità sensoriale. Inoltre queste sostanze, essendo prodotte dai microrganismi, sono a tutti gli effetti **postbiotici** con azione modulatoria del **microbiota intestinale**.

La produzione di anidride carbonica, inoltre, è più graduale e i tempi di lievitazione sono prolungati. L'utilizzo del lievito madre garantisce quindi un pane più saporito, più facilmente digeribile, e ricco di postbiotici.

Chi "abita" il lievito madre?

Il "lievito madre" è popolato da una comunità di microrganismi che fermentano i carboidrati e producono varie sostanze, i metaboliti, che finiscono nel prodotto finale. Esattamente come per il nostro intestino o gli altri distretti corporei, si può quindi parlare di microbiota.

Ma di quali microrganismi stiamo parlando? Si sono posti questa domanda i ricercatori della Tufts University, a Boston, e della North Carolina State University, che nel 2021 hanno analizzato il microbiota di 500 paste madri provenienti da Nord America, Europa, Australia e Asia.

Questo studio ha rappresentato il primo "atlante" intercontinentale del microbiota del lievito madre, offrendo una panoramica delle varietà di lieviti e batteri presenti in esso.

I risultati evidenziano la presenza di 75 specie batteriche e fungine diverse, ma i ricercatori hanno trovato una certa omogeneità tra le varie parti del mondo.

Contrariamente alla convinzione diffusa che il lievito madre dipende dalla regione di produzione, nei campioni di tutto il mondo è stata rilevata una netta prevalenza di *Saccharomyces cerevisiae* o di *Lactobacillus sanfranciscensis*.

Il campionamento ha dimostrato che la località non è rilevante per la sua composizione microbica. Eventuali differenze geografiche potrebbero esistere a livello di ceppo.

Il limitato impatto della geografia nel determinare la diversità del microbiota dei lieviti madre potrebbe essere spiegato in parte dalla cultura della condivisione anche su grandi distanze: questo movimento su scala globale, secondo gli autori, potrebbe aver effettivamente omogeneizzato la diversità microbica, cancellando le eventuali differenze regionali.

Un altro fattore chiave che contribuisce a questa omogeneizzazione è la distribuzione commerciale della farina, che rappresenta una delle principali fonti di nuovi microrganismi. La farina viene spesso trasportata su grandi distanze prima di essere utilizzata nella produzione del pane, il che significa che i microrganismi in essa presenti possono essere diffusi in aree geografiche molto distanti.

Questo processo contribuisce alla mescolanza delle popolazioni microbiche e alla riduzione delle differenze regionali che potrebbero altrimenti emergere, creando un pool comune di "microbi da panificazione" in tutto il mondo.

Queste scoperte hanno profonde implicazioni per la comprensione della diversità microbica nei pani fermentati e nella produzione alimentare in generale. Dimostrano anche l'importanza di considerare non solo la geografia, ma anche i flussi di movimento delle materie prime e dei prodotti alimentari quando si valuta la diversità microbica e la sua influenza sui prodotti finali.

Pane con pasta madre

Spesso si sostiene che il pane di pasta madre abbia un "migliore profilo nutrizionale" o sia "più digeribile" rispetto al pane tradizionale. È davvero così?

Il dibattito sulle qualità salutistiche del pane prodotto con pasta madre è fonte di un acceso dibattito e molti studi hanno indagato sul tema. Uno di questi, in particolare, ha voluto fare chiarezza esaminando tutta la letteratura scientifica a disposizione.

Le osservazioni suggeriscono che la fermentazione prolungata della pasta madre produce una significativa degradazione dei FODMAPs (**oligosaccaridi**, disaccaridi, monosaccaridi e polioli) nell'ordine del 50-85%. Questo è di particolare interesse per i pazienti affetti da sindrome dell'intestino irritabile (IBS), in quanto in grado di mitigare la formazione di gas e il discomfort intestinale correlato.

La fermentazione della pasta madre offre anche opportunità per la produzione di alimenti adatti a pazienti con disturbi legati al grano, come la celiachia o la sensibilità al grano non celiaca. Per esempio, attraverso la panificazione con pasta madre è possibile produrre prodotti a base di avena per i pazienti affetti da celiachia o di farro per coloro che soffrono di sensibilità al grano non celiaca.

Tuttavia, è importante sottolineare che tali conclusioni devono ancora essere supportate da test e studi clinici sull'uomo per confermarne l'efficacia e la sicurezza. Di conseguenza, le autorità sanitarie dell'Unione Europea (EFSA) e degli Stati Uniti (FDA) finora non hanno dato l'ok ad alcuna indicazione sui benefici per la salute del pane di pasta madre.

Infine, la fermentazione della pasta madre potrebbe promuovere la salute della microbiota intestinale e vi sono evidenze consistenti che migliori la qualità sensoriale e la consistenza del pane, oltre a prolungarne la conservabilità e ridurre il rischio di deterioramento, contribuendo quindi alla sicurezza alimentare.

Anche se i ricercatori hanno rivelato che la fermentazione della pasta madre da sola non porta a benefici diretti e misurabili per la salute, è possibile che la somma dei cambiamenti nella struttura degli ingredienti e nei prodotti metabolici abbia effetti indiretti positivi sulla nutrizione umana e sul benessere dei consumatori.

In conclusione, mentre la ricerca continua a esplorare i potenziali benefici per la salute del pane di pasta madre, è importante mantenere uno sguardo critico e basato sulle prove scientifiche.

Solo attraverso approfonditi studi clinici e valutazioni accurate possiamo determinare con certezza se il pane di pasta madre offra effettivamente vantaggi tangibili per la nostra salute e il benessere generale.

RICETTA CREMA DI MELANZANE E CAVOLO VIOLA

LA CREMA DI MELANZANE: DELIZIA CREMOSA E VERSATILE PERFETTA PER L'APERITIVO



Amico in cucina



Per completare la mia ricetta ho utilizzato del **cavolo viola** fermentato con zenzero fresco.
Conoscete le verdure biologiche Fermentate di "**Orto Fermentato**" la linea di **Life**, brand di **Named Group**?
Si tratta di verdure biologiche fermentate attraverso un processo di fermentazione naturale grazie a batteri lattici naturalmente presenti.
Questo sistema, controllato da esperti dell'azienda, consente una perfetta conservazione delle verdure, regalando loro un gustoso sapore leggermente più delicato rispetto ai sottaceti.

Quali sono le loro proprietà?

In occasione dello showcooking di LIFe (Laboratorio Italiano Fermentati), che si è svolto presso il micro Panificio Le Polveri di Aurora Zancanaro a Milano, ho avuto modo di conoscere il loro utilizzo e le loro proprietà.





Naturalmente, mi sono talmente piaciuti che ho voluto provare subito uno di questi prodotti in una mia ricetta. Ecco quindi da dove nasce l'idea di creare dei crostoni di pane con crema di melanzane e cavolo viola.

Come ci ha spiegato la biologa nutrizionista Livia Galletti, le verdure fermentate offrono diversi benefici per la salute grazie ai probiotici prodotti durante la fermentazione che migliorano l'equilibrio del microbiota intestinale, favorendo digestione e assorbimento dei nutrienti.
Questo processo migliora l'assorbimento dei nutrienti rendendo vitamine e minerali più biodisponibili e rafforza il sistema immunitario. Inoltre, le verdure fermentate sono facili da digerire, si conservano a lungo e hanno proprietà antiossidanti che combattono lo stress ossidativo. Includerle nella dieta arricchisce i pasti e apporta numerosi vantaggi per il benessere della persona.

Potrete trovare i prodotti Orto Fermentato nei negozi **NaturaSì** e nei negozi specializzati in alimenti biologici e naturali. Disponibili anche nel formato da 1 Kg. per il settore HORECA.

LIFe Laboratorio Italiano Fermentati | NAMED GROUP IL NOME DELLA SALUTE

Le rubriche

Di tutto un po'

LIFe
Acquisita da Named Group nel 2024, LIFe (Laboratorio Italiano Fermentati) è l'azienda italiana pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali certificati biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.
L'azienda, per la sua linea "Orto Fermentato" utilizza microrganismi autoctoni e creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. La fermentazione spontanea rende possibile la conservazione delle verdure e ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e migliorandone notevolmente le proprietà, grazie alla quantità di microrganismi presenti.
La linea, attualmente presente nella distribuzione organizzata dello specializzato biologico, comprende vasetti in vetro da 200-300 grammi di *Kimchi Mediterraneo* (cavolo cappuccio bianco, cipolla rossa, carote, sale, peperoncino in polvere, aglio origano sale), *Kimchi di cavolo* (cavolo cappuccio bianco, sale, cipolla rossa, peperoncino in polvere, aglio, zenzero fresco), *Sauerkraut viola e zenzero* (cavolo cappuccio viola, sale, zenzero fresco), *Sauerkraut* (cavolo cappuccio bianco, sale), *Sauerkraut speziati* (cavolo cappuccio bianco, sale, semi di finocchio), *Sauerkraut limone e menta* (cavolo cappuccio bianco, sale, menta, succo di limone), *Giardiniera* (carote, finocchi, cipolla, cavolfiore, acqua, sale), *Carotein stick* (carote, acqua, sale).

ONLINE

– Famelici.it - 23/09/2024
Longevity e cibo sano: cosa mangiare, quali ristoranti scegliere e come informarsi
https://www.famelici.it/fame-di-vero/longevity-e-cibo-sano/



GREEN

Longevity e cibo sano: cosa mangiare, quali ristoranti scegliere e come informarsi

Per assicurarsi una vita lunga e sana occorre prestare attenzione all'alimentazione e allo stile di vita. Come? Informandosi correttamente

di **Monica Viani**
circa 18 ore fa

268 Views

La scienza esplora tecniche all'avanguardia e programmi personalizzati per garantirci una vita lunga e sana. Longevity e cibo sano hanno una relazione? Il percorso verso la longevità include anche la scelta consapevole del cibo, la selezione dei ristoranti e la ricerca di fonti affidabili di informazione

Fin dai tempi più remoti gli uomini hanno cercato l'**elisir di lunga vita.** Il sogno dell'umanità è sempre stato la ricerca dell'eternità. **La longevità** non è proprio la sconfitta della morte, ma certo un importante passo verso un traguardo di tutto rispetto.

Il **World Social Report 2023** delle Nazioni Unite prevede che entro il 2050 il numero di **individui oltre i 65 anni raddoppierà**, superando i due miliardi di persone a livello globale. Nell'ultimo mezzo secolo **in Italia** l'aspettativa di vita ha raggiunto gli 80 anni per gli uomini, gli 85 per le donne. Rimane un grande problema da affrontare: **il mantenimento della salute.**

Alla ricerca della longevity 5.0: che cosa fare per vivere a lungo in salute

Per vivere bene e a lungo, è necessario adottare un **approccio olistico** che consideri vari fattori. Che cosa bisogna fare per **vivere a lungo in salute**? È essenziale:

- monitorare l'alimentazione
- prevenire le malattie
- prevedere programmi di allenamento personalizzati che siano piacevoli
- programmare trattamenti corporei e tecniche di meditazione per la mente e lo spirito
- socializzare.

Longevity e cibo sano: che cosa mangiare in modo sano e consapevole

> Premessa: noi mangiamo cibo, non chilocalorie. Il cibo deve piacere al palato e alla vista, evitando i sensi di colpa

Se si vuole **vivere a lungo e in salute**, occorre prestare attenzione all'alimentazione, senza cedere ai sensi di colpa, a quella vocina straziante che ci dice *"non avresti dovuto mangiare la pasta"*, "*non avevi detto che eri a dieta?*" o "*il gelato fa ingrassare*". L'ossessione, il controllo e la restrizione non sono salutari.

Perchè i cibi fermentati fanno bene alla salute

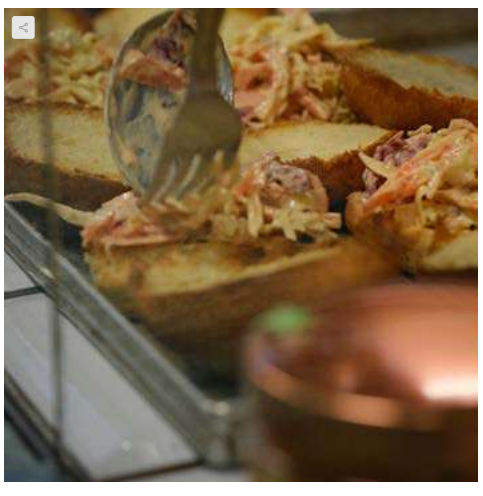


L'occasione per esplorare i vantaggi dei **cibi fermentati**, in particolare delle **verdure fermentate**, ci è stata offerta dallo **show cooking LIFe** ((Laboratorio Italiano Fermentati), che si è svolto presso il **micropanificio milanese Le Polveri**. Presenti all'incontro la biologa nutrizionista **Livia Galletti,** PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo, **Flavio Sacco,** PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di *LIFe* e la panificatrice **Aurora Zancanaro.**

Livia Galletti non ha dubbi: "*il benessere si ottiene prendendosi cura di sé, raggiungendo un equilibrio tra ciò che si deve fare e la ricerca del piacere. L'alimentazione è importante. La dieta a base di alimenti fermentati come yogurt, kimchi e verdure fermentate, rispetto a una dieta ricca di fibre, porta a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale. In generale, è consigliabile inserire nella nostra alimentazione legumi, verdure, cibi integrali, alghe, pesce, uova, formaggi di pecora e capra, olio evo, grassi "buoni" (noci, olive…) riducendo il consumo di alcol e carne. È poi importante non eccedere a tavola*".

Oggi si parla molto di longevity e cibo sano. Esiste una dieta della longevità? "*È un'esagerazione. Ci sono abitudini alimentari che contribuiscono a una vita sana, come il consumo di verdure cotte e crude di vari colori*". **È consigliabile adottare una dieta vegetariana o vegana?** "*È una scelta etica e non strettamente necessaria per la salute*"

Quali sono i cibi fermentati in nome di longevity e cibo sano



I **cibi fermentati** sono alimenti che subiscono la fermentazione da parte di microrganismi quali batteri, lieviti o muffe. Questo processo trasforma proteine e carboidrati in acido lattico, enzimi, vitamine, omega-3 e probiotici. Tra i più noti troviamo:

- yogurt
- formaggio di latte crudo
- crauti
- sottaceti
- olive
- vino
- birra
- cioccolato
- kefir
- pane a lievitazione naturale
- miso
- kimchi

"*I cibi fermentati* – sottolinea **Livia Galletti** – *apportano benefici poiché migliorano la digestione, potenziano il sistema immunitario e favoriscono il benessere generale, sia fisico che mentale. Sono anche una fonte ricca di vitamine e polifenoli, immediatamente a disposizione del corpo*".

ONLINE

– Saporinews.com - 23/09/2024
LIFe e Orto Fermentato ecco i benefici delle verdure biologiche fermentate
https://www.saporinews.com/2024/09/life-e-orto-fermentato-ecco-i-benefici-delle-verdure-biologiche-fermentate/

LIFe e Orto Fermentato ecco i benefici delle verdure biologiche fermentate

09/2024



LIFe (Laboratorio Italiano Fermentati) *è l'azienda italiana pioniera nello studio, produzione e distribuzione di verdure fermentate ed alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.*

LIFe – acquisita da Named Group nel 2024 – è una azienda italiana si dedica alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni presenti naturalmente negli alimenti: questo processo, guidato e controllato dai biologi fermentatori, crea un ambiente selettivo modificando variabili ambientali come tempo e temperatura. La fermentazione spontanea permette di conservare le verdure, intensificandone il sapore e migliorando le proprietà nutrizionali grazie alla ricchezza di microrganismi benefici, con un metodo di fermentazione a basso consumo energetico che avviene a temperatura ambiente e sfruttando i microrganismi già presenti negli alimenti.

Orto Fermentato, la linea di verdure biologiche fermentate

La linea di **verdure biologiche fermentate spontaneamente di LIFe, chiamata "Orto Fermentato"**, è attualmente distribuita nei negozi specializzati in prodotti biologici e di recente è stata presentata in un cooking show estremamente interessante. Comprende una varietà di prodotti confezionati in vasetti di vetro da 200-300 grammi, come:

– **Kimchi Mediterraneo** (cavolo cappuccio bianco, cipolla rossa, carote, sale, peperoncino in polvere, aglio, origano)
– **Kimchi di cavolo** (cavolo cappuccio bianco, sale, cipolla rossa, peperoncino in polvere, aglio, zenzero fresco)
– **Sauerkraut viola e zenzero** (cavolo cappuccio viola, sale, zenzero fresco), **Sauerkraut** (cavolo cappuccio bianco, sale), **Sauerkraut speziati** (cavolo cappuccio bianco, sale, semi di finocchio), **Sauerkraut limone e menta** (cavolo cappuccio bianco, sale, menta, succo di limone)
– **Giardiniera** (carote, finocchi, cipolla, cavolfiore, acqua, sale)
– **Carote in stick** (carote, acqua, sale)

Inoltre, LIFe offre un formato da 1 kg destinato a ristoranti, bar e il settore HoReCa: tra i clienti dell'azienda vi sono **locali rinomati come Davide Longoni e Le Polveri a Milano,** MAMM a Udine e Pordenone, Sementis a Pietrasanta e Forno Brisa a Bologna, conosciuti per la loro attenzione alla qualità delle materie prime e alla promozione di un'alimentazione sana e gustosa.

La cultura della fermentazione e il microbiota intestinale

LIFe si impegna nella diffusione della cultura millenaria della fermentazione, evidenziando i benefici scientifici degli alimenti fermentati. **Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe e PhD in Biodiversità e Evoluzione**, guida la produzione e la ricerca e sviluppo dell'azienda: attraverso il suo blog "Fermentalista" e i corsi che offre, **Sacco promuove l'idea che i microbi siano una parte essenziale e benefica della vita quotidiana**. Numerosi studi scientifici supportano l'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano, un organo cruciale per la salute fisica e mentale.

La fermentazione: come funziona?

Gli **alimenti fermentati sono prodotti che subiscono una trasformazione** grazie **all'azione di microrganismi come lieviti e batteri:** esempi comuni sono pane, vino, yogurt e formaggi. Esistono anche alimenti fermentati meno comuni, provenienti da diverse tradizioni culinarie, come il **kefir, il kombucha e il kimchi**. La fermentazione può essere di diversi tipi, in base ai microrganismi coinvolti e ai prodotti finali. Tra i più diffusi vi sono la fermentazione lattica e alcolica, con risultati e sapori che variano in base al processo specifico e ai microrganismi presenti.

La fermentazione spontanea

La **fermentazione spontanea** avviene senza l'uso di microrganismi esogeni (starter) e si affida invece al microbioma autoctono dell'alimento: per ottenere una fermentazione spontanea, è necessario creare le condizioni ideali che favoriscano i microrganismi desiderati già presenti nell'alimento. Questo processo richiede un ambiente selettivo, creato attraverso un **controllo attento delle variabili ambientali, come la temperatura, la salinità, la presenza di ossigeno** e la durata della fermentazione. La fermentazione spontanea consente una grande ricchezza in biodiversità, con migliaia di ceppi batterici diversi, a differenza della fermentazione con starter che presenta solo i ceppi inoculati.

Alimenti fermentati e benefici per il microbiota intestinale

Gli alimenti fermentati fanno parte della dieta umana da circa 10.000 anni, e mentre in passato la fermentazione era principalmente utilizzata per la conservazione e la sicurezza alimentare, oggi è riconosciuta anche per i suoi benefici sul microbiota intestinale. **Élie Metchnikoff** fu uno dei primi a sostenere il **potenziale dei cibi fermentati** per la longevità, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al consumo di latte inacidito.

Studi recenti, come "Gut-Microbioma-Targeted Diets Modulate Human Immune Status" pubblicato su Cell nel 2021, hanno dimostrato che una **dieta ricca di alimenti fermentati può aumentare la diversità microbica dell'intestino** e ridurre i marcatori legati all'infiammazione. Questo studio ha seguito 18 individui per 17 settimane, confrontando una dieta ricca di cibi fermentati con una ricca di fibre. I risultati hanno mostrato che il gruppo che ha consumato cibi fermentati ha visto un aumento significativo della biodiversità del microbioma intestinale e una riduzione dei marcatori infiammatori.

CUCINA GREEN

Come fermentare le verdure: ricette e consigli del biologo

Semplici da preparare, gli ortaggi fermentati sono un toccasana per il microbiota e il benessere generale. Ecco come prepararli seguendo i consigli dell'esperto



©chrislawrence

L'antica arte di **fermentare le verdure** ha avuto nuovo slancio negli ultimi anni. Esattamente da quando la scienza ha scoperto lo straordinario impatto che gli ortaggi trattati così hanno sul microbiota intestinale. «Le verdure fermentate offrono numerosi benefici per la salute» conferma il **biologo Flavio Sacco**, che nel blog Fermentalista dispensa utilissimi consigli. «Anzitutto, come le verdure fresche, anche quelle fermentate sono una **preziosa fonte di fibre**, che fungono da prebiotici, essenziali per il nutrimento del nostro microbiota intestinale, favorendo la crescita e la diversificazione dei batteri benefici. Inoltre, quando le verdure fermentate vengono realizzate in casa o comunque non sono pastorizzate, **contengono batteri vivi, utili per arricchire la nostra flora intestinale**». Alcuni studi di laboratorio dimostrano che molti di questi microrganismi riescono a superare la barriera gastrica e arrivano nell'intestino, contribuendo alla sua colonizzazione e migliorando la salute intestinale. Non solo: «Durante il processo di fermentazione, i microrganismi trasformano le verdure producendo composti benefici, noti come metaboliti. Tra questi: gli **acidi grassi a catena corta** (come acetato e lattato) sono particolarmente importanti per la salute del microbiota. Questi metaboliti, detti postbiotici, hanno un ulteriore impatto significativo sull'equilibrio e sulla funzione della flora intestinale». La ricerca scientifica ha dimostrato che gli alimenti fermentati migliorano la salute intestinale, supportando l'**idea che includerli nella dieta possa avere effetti benefici sul benessere complessivo**. Come integrarli nella dieta? «Non esiste una dose fissa raccomandata. Si può iniziare gradualmente, valutando come il corpo risponde. Un approccio semplice è di utilizzare le verdure fermentate come contorno; oppure aggiungerle a piatti unici, come le popolari "poke bowls". Una porzione indicativa potrebbe variare tra i 20 e i 60 grammi al giorno, a seconda delle preferenze personali e del grado di abitudine a questo tipo di alimenti. Man mano che si prende confidenza con il sapore e gli effetti delle verdure fermentate, si può aumentare la quantità, sempre monitorando il benessere generale del proprio corpo».

Attrezzatura e ingredienti



Fermentazione creativa: ai classi crauti si possono unire anche le carote e le mele. ©chrislawrence

Per fermentare le verdure bastano un **barattolo di vetro pulito** e dotato di coperchio a chiusura ermetica; **ortaggi di stagione,** preferibilmente bio; **sale** («possibilmente marino integrale, non quello iodato») e, come vedremo più avanti, in alcuni casi **acqua** «priva di cloro, che ostacola la proliferazione dei microrganismi e quindi può influire negativamente sul processo». Sì all'acqua naturale in bottiglia, insomma; no a quella di rubinetto, a meno di non «bollirla, oppure lasciarla un paio di giorni in un recipiente a perdere il cloro attraverso l'evaporazione». Diciamo subito che **si tratta di una tecnica sicura**, perché durante la fermentazione i batteri lattici "buoni" prendono il sopravvento sui patogeni grazie alla produzione di batteriocine - una sorta di antibiotici naturali - e all'abbassamento del pH, parametro fondamentale di sicurezza.

Quali verdure preferire



Pomodori fermentati: per i più esperti. ©chrislawrence

«Si può fermentare praticamente tutto, ma per cominciare è meglio orientarsi sulle **crucifere**, mentre gli ortaggi più acquosi come le zucchine o i cetrioli richiedono maggiore esperienza» spiega Flavio Sacco. Vanno benissimo, dunque, **cavolfiore**, **cavolo cappuccio**, **cavolo verza**, **cavolo nero**, **cavolo rosso**, **cavolo riccio**, **cavolini di Bruxelles**, **broccoli**, **cime di rapa**. Ma anche i **ravanelli**, il **rafano**, il **daikon** e le **carote**. Quanto al modo di procedere, esistono due alternative: «La tecnica a "secco" riguarda le verdure che a contatto con il sale producono liquido sufficiente a ricoprirle del tutto, una volta messe nel barattolo sormontate da un peso o da un pressino. Sicuramente non è il caso del cavolfiore, per dire, e nemmeno della carota intera, quindi in questo caso va aggiunta acqua. Molto però dipende anche da come vengono tagliati gli ortaggi: con carote, cavoli, ravanelli e daikon a julienne, per esempio, non serve».

Verdure fermentate: la ricetta base



Il biologo Flavio Sacco durante la preparazione delle carote fermentate. ©chrislawrence

In entrambi i casi, si tratta di pratiche semplicissime, da svolgere tuttavia con la massima precisione. «Pesate sempre tutto e diffidate delle ricette espresse in cucchiai o volumi» consiglia Flavio Sacco.

Metodo a secco

- Sciacquate e lavorate la verdura scelta, tagliandola fine per velocizzare il rilascio del liquido.
- Pesatela e quindi calcolate la quantità di sale da aggiungere: si può cominciare con un 2% sul peso totale. Attenzione: totale significa comprensivo anche del sale stesso (es. 500 g di ortaggi corrispondono a 10,20 g di sale. Per facilitarvi le cose, ecco il calcolatore automatico del Fermentalista).
- Mescolate e massaggiate bene con il sale la verdura tagliata, finché questa inizierà a perdere liquido.
- Compattatela nel vasetto scelto, arrivando a circa due o tre centimetri dall'apertura e inserite un peso di fermentazione o qualcosa che tenga le verdure sommerse durante la fermentazione, come il pressino salvagusto che si usa nei sottaceti. Chiudete il coperchio ermetico.
- Sgasate il contenitore secondo necessità per la prima settimana. In seguito, l'attività gassosa rallenterà.
- Le verdure fermentate saranno pronte dopo circa 14-21 giorni: a quel punto si conservano in frigorifero per diversi mesi.

Metodo in salamoia

- Fate la tara del vostro contenitore.
- Sciacquate e lavorate la verdure scelta e mettetela nel vasetto di vetro, cercando di riempirlo il più possibile.
- Aggiungete l'acqua, quindi pesate il tutto (sottraendo i contenitore) e calcolate la quantità di sale da aggiungere sul totale. Potete sempre utilizzare il calcolatore automatico linkato sopra.
- Sciogliete il sale nell'acqua e chiudete il contenitore.
- Aggiungete un peso di fermentazione o qualcosa che tenga le verdure sommerse e chiudete il barattolo.
- Sgasare il contenitore secondo necessità per la prima settimana. In seguito, la salamoia prenderà un colore torbido e l'attività gassosa rallenterà.
- Come sopra, le verdure fermentate saranno pronte dopo circa 14-21 giorni dall'inizio della preparazione, quando il parametro del pH scenderà sotto il 4,2. A quel punto, riporre in frigorifero.



di Olga Noel Winderling

11 settembre 2024



La leadership si costruisce a suon di acquisizioni

Integrando progressivamente nello stesso gruppo piccole eccellenze italiane, Named Group si sta imponendo nel settore della nutraceutica B2C. Un percorso che per la holding Whitebridge Investment è, di fatto, un bis

di Marina Marinetti

Buy & build, ovvero crescere a suon di acquisizioni di piccole realtà, costruendo un posizionamento unico sul mercato. Se poi il mercato in questione è in forte crescita, come lo è la nutraceutica (con i probiotici in pole position), che in dieci anni in Italia ha visto i consumi schizzare di 125 milioni di confezioni del 2013 ai circa 200 milioni del 2023 (+60%) e il fatturato dell'industria degli integratori raddoppiare o quasi, da 1,8 a 3,5 miliardi di euro, il successo è assicurato. E se la strategia del buy & build nel '22 è valsa alla holding di partecipazioni milanese **Whitebridge Investment** il premio per il miglior deal in Italia, 1,1 miliardi di euro sul piatto, con la cessione ad Ardian della Biofarma di Udine (gruppo da 230 milioni di euro di fatturato costruito, appunto, mattone dopo mattone), perché non tentare il bis, spostandosi dal B2B al B2C?

Così, un po' sordina, negli ultimi anni Whitebridge ha allungato le mani su una serie di piccole grandi eccellenze italiane che, tutte insieme, iniziano già ad essere un player di riferimento sul mercato. «Alla base di tutto c'è la volontà di mettere insieme aziende anche di dimensioni eterogenee ma che rappresentano eccellenze del territorio italiano, per renderle perenni. Queste aziende rischiavano di arenarsi sul passaggio generazionale e sulla massa critica che, da sole, non avevano, pur portandosi dietro un portato di innovazione ed eccellenza», spiega a Economy **Alessio Romitelli**, classe 1985, Ceo di **Named Group**, 170 milioni di euro di fatturato consolidato (l'80% in Italia) con Ebitda intorno al 20%, operativa in 65 Paesi, con filiali in Spagna e in Belgio), un centinaio di distributori, circa 600 professionisti, 250 informatori medici che ogni anno visitano 50mila dottori (sono numeri che in Italia hanno le grandi pharma company come Chiesi o Alphasigma), 170 studi clinici, 150 pubblicazioni scientifiche revisionate, prodotti distribuiti da 10mila farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner, 42 brevetti... e grandi ambizioni per il futuro: «nel 2024 prevediamo una crescita a doppia cifra intorno al 10% (75% Italia, 25% estero) con marginalità in salita intorno al 23-24%. Speriamo nei prossimi tre anni di ottenere un aumento tra il 30 e il 50% in Italia e di contare molto sull'estero, che è un canale molto importante. C'è tutta la potenzialità per farlo».

> NAMED GROUP HA CHIUSO IL 2023 CON UN FATTURATO CONSOLIDATO DI 170 MILIONI DI EURO, L'80% DEI QUALI DAL MERCATO ITALIANO

Tutto è cominciato nell'estate del 2020, con l'acquisizione della **Specchiasol** di Bussolengo, in provincia di Verona, che fino agli anni '90 è stata leader della fitoterapia in Italia. «Nell'estate del '21 abbiamo poi acquisito **PhytoGarda** (nata nel veronese nel 2003), per creare massa critica e per la sua importante rete di accesso alle farmacie, insomma per ragioni di go-to-market. Un mese dopo è stata la volta di Named, nata nell'88 introducendo in Italia la nutraceutica con un approccio funzionalistico». Tra i prodotti di punta, Immunage contro l'invecchiamento cellulare, Vibracell, multivitaminico e tonico liquido (per ottimizzarne l'assorbimento) ottenuto dalla combinazione di 65 elementi diversi. «Sempre nell'estate '21 abbiamo acquisito **Wellmicro**, nata nel 2016 come spin-off dell'Università di Bologna. Oggi è l'azienda leader europea nell'analisi e nel sequenziamento genetico del microbiota intestinale», continua Romitelli. «Per noi è stata un'acquisizione fondamentale perché fin dall'inizio abbiamo avuto l'intenzione di creare un polo leader in Italia e potenzialmente in Europa di consumer healthcare, ma con posizionamento clinico scientifico: Wellmicro ha il database più grande del mondo di sequenze di microbiota intestinale corredate da questionari anamnestici del paziente, quasi 40mila. Stiamo facendo studi sui diversi sottotipi di Ibs (sindrome dell'intestino irritabile), diabete di tipo 2, ipercolesterolemia. Dalla diagnostica si passa alla clinica». Posizionamento completato a inizio 2022 con l'ingresso nel gruppo della **Farma-Derma** di Sala Bolognese: «È stata questa la vera acquisizione "transformation": aveva un portafoglio prodotti di altissimo livello, incentrato sui dispositivi medici (Cicatridina, Ialoclean, Ginexid....). Prodotti che hanno vissuto solo di informazione medica, prescrizione del medico e acquisto in farmacia. Rispetto al momento dell'acquisizione, Farma-Derma in 3 anni ha già raddoppiato il volume d'affari». Se queste prime acquisizioni hanno rappresentato la "base della torta", a metà tra il farmaceutico e i consumer goods, le due ciliegine sono state l'integrazione con - per dirla con Romitelli, che dopo la laurea in Ingegneria Gestionale alla Sapienza di Roma ha fatto carriera in Value Partners, passando poi in Bain&Company e come tutti i consulenti strategici ormai parla quasi più in inglese che in italiano - lo "sport nutrition" e il (non ridete!) "weight management", insomma il controllo del peso. «Il percorso delle acquisizioni strategiche è stato completato nel 2022 con **Named Sport** (sorella sportiva di Named), azienda leader in farmacia per la nutrizione sportiva dal 2014, e New Penta, il riferimento in Italia della dieta chetogenica, con il portafoglio prodotti più completo, acquistabile solo sotto controllo medico». Non paga, Whitebridge quest'anno ha incamerato anche la **Inco** di Bologna, azienda produttrice di cosmetici e dispositivi medici, «una internalizzazione che realizzava prodotti di Farma-Derma». A chiudere il cerchio (per ora) l'ultima acquisizione strategica: quella di **Life** (Laboratorio Italiano Fermentati), l'azienda bolognese, nata nel 2018, pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. «È un'azienda piccola, ma interessante: in Italia non ancora, ma in Nord America, Germania e Paesi Scandinavi ci sono intere corsie dei supermercati con prodotti fermentati, è un trend in crescita. Anche scientificamente: ci sono molti studi sulla longevità che dimostrano correlazioni con una dieta ricca di alimenti fermentati. E Life è l'unica azienda a livello commerciale che sfrutta l'autofermentazione di verdura italiana biologica con fermentazione spontanea e non pastorizzata. Devi essere molto bravo per farlo perché funziona solo se non la induci».



Alessio Romitelli, Ceo di Named Group

> WHITEBRIDGE QUEST'ANNO HA INCAMERATO ANCHE LA INCO DI BOLOGNA E LIFE, LABORATORIO ITALIANO FERMENTATI



> METTIAMO INSIEME AZIENDE ETEROGENEE PER RENDERLE PERENNI

STORY-LEARNING

ONLINE

– Elle.com - 03/09/2024
La migliore tisana per dormire si acquista anche online
https://www.elle.com/it/shopping/g61962144/la-migliore-tisana-per-dormire-acquista-anche-online/

Shopping

La migliore tisana per dormire si acquista anche online

Una carenza di sonno si ripercuote sull'umore e sul rendimento della giornata: ecco gli infusi per rilassarsi e stimolare l'addormentamento

DI PAOLA BARILE PUBBLICATO: 03/09/2024

Prendere l'abitudine di prepararsi (gesto di per sè rilassante) e di sorseggiare una tisana prima di coricarsi **potrebbe predisporre ad un sonno più riposante e sereno**: non resta dunque che mettersi alla ricerca della migliore tisana per dormire.

In effetti le tisane alle erbe rappresentano un **rimedio naturale, economico ed efficace per favorire il rilassamento** e, di conseguenza, per garantirsi un sonno più appagante.

Alla base dei problemi del sonno vi sono infatti spesso stress, ansia o vera e propria insonnia; una tisana non farà miracoli, ma è anche vero che **le erbe e i fiori di cui è composta si caratterizzano per le loro spiccate proprietà rilassanti.**

Dunque, perchè non prendere l'abitudine di sorseggiare una tazza fumante e profumata prima di dormire, abbinandovi un'attiva rilassante come ad esempio la lettura di qualche pagina di un buon libro?

Piccoli gesti come questo, uniti ad una cena leggera e all'abbandono della pessima abitudine di scrollare i device nottetempo, potrebbero davvero fare la differenza sul riposo notturno.

In ogni caso, data l'importanza del sonno sul nostro organismo, vale la pena provare.

Qual è la migliore tisana per dormire?

Esistono molte erbe caratterizzate da una spiccata funzione rilassante, in grado di favorire il relax e il riposo; si tratta generalmente di **piante ed erbe dalle proprietà sedative.**

La migliore tisana per dormire dunque è quella la cui formula si adatta meglio alle ragioni della propria insonnia.

Vediamo nel dettaglio le principali:

Camomilla

Nota per le sue proprietà decongestionanti e lenitive, la camomilla è da molti considerata la migliore tisana per dormire grazie alla sua azione distensiva, utile tanto contro ansia e stress quanto contro i crampi intestinali, e grazie alle sue proprietà calmanti.

Melissa

Caratterizzata da un'intensa azione sedativa e antispastica, questa pianta combatte in particolare l'ansia e i problemi ad essa spesso connessi, come ad esempio il colon irritabile, la gastrite o la tachicardia.

In effetti i principi attivi di cui è ricca la melissa agiscono direttamente sul sistema nervoso, con un effetto rilassante che può esprimere i suoi benefici anche sull'insonnia.

Passiflora

Si tratta di una pianta con spiccate proprietà di incentivazione del sonno, che riesce ad indurre il sonno in modo naturale e a renderlo più rilassato e costante.

Del resto i principi attivi della passiflora sono noti per le funzioni svolte contro l'agitazione generale e i disturbi nervosi, e per favorire il rilassamento del corpo

Lavanda

Utilizzata in particolare contro l'insonnia da irrequietezza, la lavanda ha proprietà rilassanti e sedative che, unite ad un aroma delicato e suadente, ne fanno un'erba molto apprezzata in vista del sonno.

Valeriana

Scelta spesso come migliore tisana per dormire in presenza di stati ansiosi, quella a base di valeriana ha proprietà calmanti e sedative sul sistema nervoso.

Escolzia

Dalle spiccate proprietà rilassanti e sedative, questa pianta induce sonnolenza e si utilizza in particolare in caso di disturbi del sonno e risvegli notturni.

Di seguito, una selezione.



Specchiasol Serenotte Tisana a base di escolzia, tiglio, valeriana e melissa

Ora in sconto del 35%

5 € su farmacialoreto.it

CREDIT: COURTESY

Miscela di erbe officinali a base di escolzia, tiglio, valeriana e melissa, **utili per conseguire uno stato di rilassamento e così favorire il riposo notturno.** Ingredienti funzionali: Escolzia parti aeree, Tiglio fiori, Arancio dolce pericarpo frutti, Melissa foglie, Menta foglie, Valeriana radice. Confezione da 15 bustine con filtro.

ONLINE

– Corrierebologna.it - 02/09/2024
Bologna, la start-up LIFe entra nel polo della salute naturale Named
https://corrieredibologna.corriere.it/notizie/economia/24_settembre_02/bologna-la-start-up-life-entra-nel-polo-della-salute-naturale-named-27b87912-9649-414a-8f92-9f5d233aaxlk.shtml

Bologna, la start-up LIFe entra nel polo della salute naturale Named

di Alessandra Testa

L'azienda di Pieve di Cento ha ceduto l'80% delle quote societarie al gruppo italiano



Ascolta l'articolo 4 min NEW

In quell'angolo di Bassa che è Pieve di Cento è nata nel 2018 come **start-up** la prima azienda italiana specializzata nella produzione e nella distribuzione di **alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente**, dunque non pastorizzati. Si tratta di LIFe-Laboratorio Italiano Fermentati che, dalle origini a oggi, ha quasi **quintuplicato** il proprio fatturato che si attesta ora poco sotto il milione di euro. Un fatturato che si stima lieviterà ancora dopo l'acquisizione dell'80% di quote societarie da parte del polo italiano della salute naturale **Named Group**.

Cosa fa

Costituito nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, LIFe, la belga GDI Martera, Named Group ricerca, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti in diversi settori: **nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici e analisi molecolare del microbiota**. La sua filiera conta su **seicento professionisti** e raggiunge più di 50mila medici e quasi 10mila tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie. La maggioranza di LIFe è stata assunta dal gruppo proprio per ampliare le competenze **nel campo dell'integrazione alimentare** e della ricerca sul microbiota. Di Named fa infatti parte Wellmicro, impresa sempre bolognese e leader nell'analisi del **microbiota**, l'insieme dei microrganismi che vivono e interagiscono con l'intestino regolando meccanismi essenziali per l'essere umano.

Il fondatore: «I fermentati parte della dieta umana da millenni»

«L'idea all'origine di LIFe — spiega il co-fondatore e Ceo **Flavio Sacco** — è che di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, **appiattendo gusti e biodiversità**, occorresse promuovere un cambiamento nelle abitudini alimentari quotidiane attraverso l'implementazione dei fermentati vegetali in una dieta più sana e sostenibile». I **fermentati** sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che assumiamo quotidianamente come **pane, vino, yogurt e formaggi** lo sono. Esistono poi fermentati meno comuni, e in parte provenienti da altre tradizioni, che oggi riscuotono molto successo: **il kefir, il kombucha e le verdure fermentate**. I fermentati fanno parte della dieta umana da 10mila anni: mentre nell'antichità la funzione primaria ruotava attorno a una maggiore sicurezza e a una conservazione prolungata, più recentemente sono stati associati a benefici per la salute.

Obiettivo espansione

«Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione — aggiunge Sacco —, il nostro obiettivo è dimostrare che i **microbi** sono una **parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni** e che esiste, confermata da crescenti studi scientifici, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale, un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno». Sacco guarda al futuro: «L'ingresso in Named ci permette di perseguire la nostra mission, che il gruppo fa propria, facendo un salto di qualità fondamentale. Abbiamo nuovi prodotti in pancia da aggiungere all'attuale linea "**Orto Fermentato**" (verdure biologiche in vasetti di vetro, ndr) e per questo stiamo cambiando la sede del laboratorio per avere più spazio. Potremo raggiungere con i fermentati sempre più persone. Non verranno proposti solo come singolo prodotto, ma arricchiranno l'offerta di altri alimenti». Più la cultura dei fermentati si diffonderà, è l'auspicio, e più caleranno anche i costi.

Il Benessere integrato

Accanto ad un corretto stile di vita, gli integratori possono essere degli ottimi alleati per la salute e il benessere dell'organismo.

"A tavola non s'invecchia" dice il proverbio. Ma per tenersi in forma è indispensabile adottare un regime alimentare adeguato ai singoli bisogni.
Il motivo? Man mano che gli anni passano il consumo di calorie tende a diminuire, sia per la minore attività fisica, sia perché il "motore" corporeo rallenta un po' la sua velocità. Cosa fare allora perché il benessere continui? Mantenere uno stile di vita attivo e seguire poche regole, ma importanti, quando ci si siede a tavola.
Proprio nel cibo sta il segreto della longevità, perché molto spesso la dieta è sbilanciata. Come aiutarsi? Riducendo il consumo degli alimenti che danno più energia, come i grassi e gli zuccheri e introducendo nell'organismo una giusta dose di proteine (uova, pesce e carne) e mangiare cibi ricchi di fibre e vitamine (vegetali freschi).



Insomma, seguire una sana alimentazione e nel contempo praticare movimento, sono alla base dell'*"healthy life style"*, ma se stress e vita frenetica influenzano negativamente la salute occorre "agire e aggiungere" qualche elemento naturalmente integrativo alla nostra routine quotidiana.
La scienza ci viene incontro con gli integratori, prodotti ricchi di componenti attivi, di sostanze biologiche naturali, di vitamine e minerali, capaci di combattere anche la sensazione di affaticamento e stanchezza fisica e le azioni negative svolte dai radicali liberi a livello delle cellule dell'organismo.

Integratori&Salute, il know-how

Ricordano i clinici: *"gli integratori sono alimenti e non farmaci: sono fonti concentrate di nutrienti o altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico il cui scopo è coadiuvare il benessere dell'organismo. Come tutti gli alimenti sono normati dalla legislazione europea e nazionale che ne garantisce la sicurezza d'uso. Per questo motivo gli integratori alimentari non possono in alcun modo sostituire una dieta sana ed equilibrata, ma la loro assunzione può essere utile in particolari momenti della vita, come la gravidanza e la menopausa, o nel supportare le funzioni fisiologiche per mantenere un buono stato di salute, affiancato da un corretto stile di vita, una dieta varia ed equilibrata e un adeguato livello di attività fisica".*

Integrazione alimentare, i dubbi degli italiani si sciolgono in farmacia

Comunque il crescente bisogno di benessere, di sentirsi in forma, di "stare bene", ma anche la necessità di voler compensare particolari carenze figlie di uno stile di vita frenetico, spinge sempre più persone verso l'integrazione. Quel che è certo è che non devono essere assunti con superficialità. Per questo molte persone preferiscono acquistarli in farmacia. Il motivo? Il farmacista è l'interlocutore preferito quando si tratta di sciogliere dei dubbi su questi prodotti e al quale rivolgere domande tipo: *"come scegliere un integratore, in quale modo se ne riconosce la qualità e di cosa diffidare".*
Tutto questo per evitare che cliente-paziente, se non guidato, rischi di scegliere prodotti che non sono efficaci per il suo caso. Questa figura professionale può aiutare il cliente a inquadrare il suo disturbo e consigliarlo, spiegandogli anche perché un tal prodotto per lui non va bene, cosa che invece non accade se l'utente, appunto, si affida al "fai da te".
Il farmacista, con la sua guida, può dunque far fare la "giusta spesa" al cliente, fargli fare un investimento sulla propria salute e spiegare anche i tempi minimi di uso di uno specifico integratore.



Sfide presenti e future dell'integrazione alimentare

A proposito di quanto sopra, l'evento di approfondimento *"Vibracell, ritorno al futuro: i benefici della fermentazione naturale"* - cui ha partecipato il brand ambassador dell'integratore Named Group Jury Chechi, campione del mondo di ginnastica e oro olimpico agli anelli ad Atlanta nel 1996 - è stato uno dei protagonisti al Cosmofarma, l'appuntamento leader per il mondo della farmacia, che si è svolto a Bologna Fiere lo scorso Aprile. "*Preoccuparsi del proprio benessere è fondamentale* – sottolinea Alessio Romitelli, Deputy CEO di Named Group.
La nostra presenza a un evento di riferimento per il canale farmacia come Cosmofarma ha rappresentato un'opportunità per ribattere che nostra mission è prenderci cura delle persone attraverso l'integrazione alimentare con prodotti frutto di soluzioni elaborate specificamente per il benessere fisico e mentale dell'individuo per affrontare meglio le sfide della vita quotidiana.
Il tutto con una costante attenzione e investimenti su ricerca e innovazione per offrire la soluzione migliore per le esigenze di ciascuno".

Consumatori sempre più interessati al mondo degli integratori alimentari

L'integratore alimentare è un prodotto salutistico il cui fine è quello di contribuire al mantenimento dello stato di benessere psicofisico dell'organismo umano. Negli ultimi anni questo settore ha riscosso una crescente e diffusa attenzione a livello globale in risposta a specifiche e sempre più evolute esigenze di salute e benessere, nonché in ottica di prevenzione di alcune malattie.

Preziosi alleati

Named Group (quest'anno per la prima volta presente a Cosmofarma importante evento negli ambiti Healthcare, Beauty care e servizi del mondo farmaceutico,) ha presentato in occasione della Fiera anche un'ampia selezione dei suoi prodotti, dalla nutraceutica all'analisi del microbiota allo scopo di offrire la migliore integrazione alimentare in termini di efficacia, innovazione e trasparenza. L'azienda esegue un'attenta ricerca delle materie prime, brevettate e tracciabili.
Ciascun ingrediente è inserito in una filiera produttiva controllata e sicura, che ne garantisce la provenienza e la validità. Infatti, Vibracell® è l'integratore alimentare a base di succhi di frutta e verdura lattofermentata spontaneamente, estratti botanici, vitamine e minerali che aiuta a ridurre stanchezza e affaticamento.
Il prodotto racchiude tre funzioni essenziali, ovvero favorire il normale metabolismo energetico grazie alle Vitamine B1, B2 e C, supportare la normale funzione del sistema immunitario con le Vitamine A, B6 e D, e ridurre stanchezza e affaticamento attraverso le Vitamine B2, B12 e C. Unito a una dieta equilibrata e a uno stile di vita sano, sostiene il fabbisogno giornaliero di vitamine e minerali di tutti, dai bambini in fase di crescita (dai tre anni di età) alle persone non più giovani, permettendo nella sua forma liquida un'assunzione pratica di nutrienti necessari all'organismo.

Dottor Nicola Arici *(Group Marketing Retail Director di Named Group)* perchè il prodotto presentato a Cosmofarma è una novità nel campo dell'integrazione? Per quale ragione la scelta di Jury Chechi come testimonial?

Grazie alla sua formulazione liquida e alla sua tripla azione, il prodotto è utile per supportare ogni giorno la normale funzione del sistema immunitario e del metabolismo energetico.
Abbiamo scelto Jury Chechi come testimonial della campagna Tv e digital dedicata a Vibracell® perché con la sua vitalità e energia, incarna perfettamente le caratteristiche del prodotto.
Entrambe le versioni dello spot vedono Jury Chechi "professore di benessere" interrogare la famiglia sulle peculiarità del prodotto, concentrato liquido di oltre 40 ingredienti dedicato a persone di tutte le età.

Stefania Bortolotti



Il profilo del consumatore

E' un soggetto culturalmente evoluto, attento al proprio benessere e buon conoscitore di questi prodotti e dei principi attivi che li costituiscono; sia per reperire informazioni che nella scelta dell'integratore si affida soprattutto al medico e al farmacista.



Cover

DIARIO

ACCADIMENTI AZIENDALI

In Named group arriva la bolognese Life

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/FarmacoParafarmaco

Named group - il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di **Specchiasol**, **Named**, **Phytogarda**, **Wellmicro**, **Farma-Derma**, **Namedsport**, **New penta** e la belga **Gdi Martera** – si espande ulteriormente e rileva **Life** (**Laboratorio italiano fermentati**), società di Pieve di Cento (Bologna).

Life, nata nel 2018, è pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

Named è decisamente un grosso calibro e raggiunge ben 65 nazioni. Controllato in maggioranza da **White bridge investements** il gruppo presentava, nel 2022, un fatturato di 170 milioni di euro.

Oggi raggiunge più di 50 mila medici e quasi 10 mila punti vendita, tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie.

Il mercato mondiale degli ingredienti fermentati è cresciuto dai 32,42 miliardi di dollari del 2022 ai 35,15 miliardi del 2023, con una previsione di 49,2 miliardi nel 2027.

WOW MAGAZINE - GOSSIP

KOMBUCHA, LA RICETTA DEL BIOLOGO

Postato da Redazione Radio WOW il 31 Agosto 2024

Il kombucha prevede una ricetta semplice, ma per preparare a casa la nota bevanda fermentata dalle incredibili virtù – a base di tè zuccherato – è bene affidarsi a chi davvero si intende della materia. Tra cui spicca Il **biologo Flavio Sacco**, 42 anni, noto in rete come Fermentalista, che sul web dispensa consigli per chi desidera avvicinarsi all'arte della fermentazione, appunto. «**Il kombucha autoprodotto è più potente di quelli commerciali**, molti dei quali contengono più acqua del dovuto e, magari, aromi. O, peggio, sono stati pastorizzati, processo che può distruggere i microrganismi vivi e alcuni composti bioattivi. L'importante è leggere bene l'etichetta, verificando che il prodotto contenga lo SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*), cioè la comunità di batteri e lieviti che fa da *starter* alla fermentazione». Consumare regolarmente una bevanda di qualità – «iniziando con circa 200 ml per abituare l'intestino, per arrivare anche all'equivalente di due bottigliette al giorno» – significa **incrementare la biodiversità del microbiota, ottenendo un ecosistema più resiliente e sano**. E insomma, vale la pena spendere un po' di tempo, in realtà non molto, al netto dell'attesa. Il primo passo consiste nel procurarsi lo SCOBY, tramite conoscenze o su Internet. Poi, procedete con la ricetta che segue: in circa due settimane avrete il vostro sanissimo kombucha, dal gusto piacevolmente acido, che si conserva a lungo in frigorifero.

Kombucha, la ricetta autentica

Il kombucha durante la fermentazione

Courtesy Fermentalista

Attrezzature e ingredienti

- 900 ml acqua non clorata
- 5-15 gr tè nero a scelta. Seguite la grammatura indicata dal produttore.
- 100 gr zucchero
- 100 ml kombucha fermentato (acido)
- 1 SCOBY (o madre).
- 1 barattolo o un contenitore a piacimento.
- 1 tovagliolo o della carta
- 1 elastico

Procedimento

1. Scaldate l'acqua alla temperatura indicata per il vostro tè. Ci sono bollitori che permettono di impostare la temperatura.
2. Mettete il tè e infondete per il tempo indicato e non per 10-15 minuti, come si legge spesso. Ogni tè ha la usa grammatura e un suo tempo e temperatura di infusione, rispettatelo.
3. Filtrate il tè e zuccherate al 5-10%, a piacimento.
4. Aspettate che il tè si raffreddi. Deve scendere sotto i 40°C.
5. Mettete il tè zuccherato, raffreddato, nel barattolo con il 10-20% di kombucha acido (in questo caso 100 ml indicati tra gli ingredienti rappresentano circa circa il 10%) e lo SCOBY.
6. Chiudete il barattolo con un tovagliolo, uno straccio o della carta, fissato con un elastico. In questo modo il kombucha può fermentare in maniera corretta. I batteri dell'acido acetico presenti in superficie hanno bisogno di ossigeno.
7. Lasciate fermentare a temperatura ambiente per 7-21 giorni. La temperatura ideale è intorno ai 25°C, ma va benissimo anche a temperature leggermente diverse. Il *range* molto ampio di giorni di fermentazione consente di regolarsi in base al proprio gusto personale.
8. Una volta pronto, travasare in un contenitore di servizio (una bottiglia) e spostare in frigorifero.
9. Se volete rendere frizzante il kombucha, trasferitelo in una bottiglia con tappo a pressione leggermente in anticipo rispetto alle tempistiche e lasciate che la fermentazione prosegua. Nel giro di 2-3 giorni, in funzione della temperatura e della quantità di zucchero, si accumula anidride carbonica e la bevanda si gassa.
10. Una volta frizzante al punto giusto, spostate la bottiglia in frigorifero per stabilizzare il tutto ed evitare che la bevanda diventi troppo gassata.

I consigli in più

Il biologo Flavio Sacco con lo SCOBY durante la preparazione del kombucha

Courtesy Fermentalista

L'articolo originale Kombucha, la ricetta del biologo lo potete trovare al seguente Link

ONLINE

– Vanityfair.it - 31/08/2024
Kombucha, la ricetta del biologo
https://www.vanityfair.it/article/kombucha-la-ricetta-del-biologo

ALIMENTAZIONE

Kombucha, la ricetta del biologo

Come preparare a casa la nota bevanda fermentata che arricchisce il microbiota intestinale

DI OLGA NOEL WINDERLING
31 AGOSTO 2024



Kombucha, la ricetta autentica ALVAREZ

Il kombucha prevede una ricetta semplice, ma per preparare a casa la nota bevanda fermentata dalle incredibili virtù - a base di tè zuccherato - è bene affidarsi a chi davvero si intende della materia. Tra cui spicca Il **biologo Flavio Sacco**, 42 anni, noto in rete come Fermentalista, che sul web dispensa consigli per chi desidera avvicinarsi all'arte della fermentazione, appunto. «**Il kombucha autoprodotto è più potente di quelli commerciali**, molti dei quali contengono più acqua del dovuto e, magari, aromi. O, peggio, sono stati pastorizzati, processo che può distruggere i microrganismi vivi e alcuni composti bioattivi. L'importante è leggere bene l'etichetta, verificando che il prodotto contenga lo SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*), cioè la comunità di batteri e lieviti che fa da *starter* alla fermentazione». Consumare regolarmente una bevanda di qualità - «iniziando con circa 200 ml per abituare l'intestino, per arrivare anche all'equivalente di due bottigliette al giorno» - significa **incrementare la biodiversità del microbiota, ottenendo un ecosistema più resiliente e sano**. E insomma, vale la pena spendere un po' di tempo, in realtà non molto, al netto dell'attesa. Il primo passo consiste nel procurarsi lo SCOBY, tramite conoscenze o su Internet. Poi, procedete con la ricetta che segue: in circa due settimane avrete il vostro sanissimo kombucha, dal gusto piacevolmente acido, che si conserva a lungo in frigorifero.

Kombucha, la ricetta autentica



Il kombucha durante la fermentazione COURTESY FERMENTALISTA

Attrezzature e ingredienti

- 900 ml acqua non clorata
- 5-15 gr tè nero a scelta. Seguite la grammatura indicata dal produttore.
- 100 gr zucchero
- 100 ml kombucha fermentato (acido)
- 1 SCOBY (o madre).
- 1 barattolo o un contenitore a piacimento.
- 1 tovagliolo o della carta
- 1 elastico

Procedimento

1. Scaldate l'acqua alla temperatura indicata per il vostro tè. Ci sono bollitori che permettono di impostare la temperatura.
2. Mettete il tè e infondete per il tempo indicato e non per 10-15 minuti, come si legge spesso. Ogni tè ha la usa grammatura e un suo tempo e temperatura di infusione, rispettatelo.
3. Filtrate il tè e zuccherate al 5-10%, a piacimento.
4. Aspettate che il tè si raffreddi. Deve scendere sotto i 40°C.
5. Mettete il tè zuccherato, raffreddato, nel barattolo con il 10-20% di kombucha acido (in questo caso 100 ml indicati tra gli ingredienti rappresentano circa circa il 10%) e lo SCOBY.
6. Chiudete il barattolo con un tovagliolo, uno straccio o della carta, fissato con un elastico. In questo modo il kombucha può fermentare in maniera corretta. I batteri dell'acido acetico presenti in superficie hanno bisogno di ossigeno.
7. Lasciate fermentare a temperatura ambiente per 7-21 giorni. La temperatura ideale è intorno ai 25°C, ma va benissimo anche a temperature leggermente diverse. Il *range* molto ampio di giorni di fermentazione consente di regolarsi in base al proprio gusto personale.
8. Una volta pronto, travasare in un contenitore di servizio (una bottiglia) e spostare in frigorifero.
9. Se volete rendere frizzante il kombucha, trasferitelo in una bottiglia con tappo a pressione leggermente in anticipo rispetto alle tempistiche e lasciate che la fermentazione prosegua. Nel giro di 2-3 giorni, in funzione della temperatura e della quantità di zucchero, si accumula anidride carbonica e la bevanda si gassa.
10. Una volta frizzante al punto giusto, spostate la bottiglia in frigorifero per stabilizzare il tutto ed evitare che la bevanda diventi troppo gassata.

I consigli in più

La durata della fermentazione dipenderà molto da come piace il kombucha.

- Più a lungo si fermenta, più avrà un sapore acetico e perderà dolcezza.
- Più a lungo fermentiamo, più numerosa sarà la comunità di microrganismi e metaboliti benefici presenti nel kombucha.
- Più zucchero mettete all'inizio, più acetico diventerà il kombucha a lungo andare. Allo stesso modo, se invece interrompete presto la fermentazione di un tè di partenza molto dolce, avrete un kombucha più dolce.
- Se bevete kombucha per la prima volta, non esagerate all'inizio. Abituate il vostro organismo al kombucha bevendone non più di un bicchiere (200 ml) al giorno.
- Potete scegliere il tè che preferite, ma dall'English breakfast si ottiene un sapore meno tannico e dall'Assam uno più deciso.
- Il contenuto di etanolo presente nel kombucha è davvero minimo, se non in tracce, poiché viene quasi tutto trasformato in acido acetico. Tuttavia, se non siete sicuri, non datelo ai bambini.
- Non preoccupatevi se lo SCOBY non galleggia sempre. Lo troverete rovesciato, di lato, sul fondo… si muove, soprattutto nei primi giorni di fermentazione, ma è del tutto normale.
- Non siete obbligati ad avere uno SCOBY la prima volta, basta del kombucha acido già fermentato e se ne formerà uno nuovo da zero.
- Se gli SCOBY si accumulano, sfogliateli buttando via quelli vecchi (che saranno nella parte più bassa) e conservando solo i nuovi (più superficiali): vi serviranno per le prossime preparazioni.
- Se si creano delle muffe sulla superficie, significa che avete messo troppo poco kombucha acido all'inizio. Buttate via la parte ammuffita e ricominciate da capo, aumentando la percentuale di kombucha maturo di partenza.
- Per avere una kombucha ben frizzante è consigliabile imbottigliarla "giovane", ovvero poco acida e ancora dolce.
- L'aggiunta di frutta fresca in bottiglia durante la fase di gassatura permette di aromatizzare a piacere la bevanda, ma accelera la velocità di fermentazione, perché aggiunge microrganismi e zuccheri.

Corriere di Bologna Giovedì 22 Agosto 2024

Economia

La start-up bolognese LIFe entra nel polo della salute naturale Named

L'azienda di Pieve di Cento ha ceduto l'80% delle quote societarie al gruppo italiano

In quell'angolo di Bassa che è Pieve di Cento è nata nel 2018 come start-up la prima azienda italiana specializzata nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, dunque non pastorizzati. Si tratta di LIFe-Laboratorio Italiano Fermentati che, dalle origini a oggi, ha quasi quintuplicato il proprio fatturato che si attesta ora poco sotto il milione di euro. Un fatturato che si stima lieviterà ancora dopo l'acquisizione dell'80% di quote societarie da parte del polo italiano della salute naturale Named Group.

Costituito nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, LIFe, la belga GDI Martera, Named Group ricerca, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti in diversi settori: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici e analisi molecolare del microbiota. La sua filiera conta su seicento professionisti e raggiunge più di 50mila medici e quasi 10mila tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie. La maggioranza di LIFe è stata assunta dal gruppo proprio per ampliare le competenze nel campo dell'integrazione alimentare e della ricerca sul microbiota. Di Named fa infatti parte Wellmicro, impresa sempre bolognese e leader nell'analisi del microbiota, l'insieme dei microrganismi che vivono e interagiscono con l'intestino regolando meccanismi essenziali per l'essere umano.



«L'idea all'origine di LIFe — spiega il co-fondatore e Ceo Flavio Sacco — è che di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità, occorresse promuovere un cambiamento nelle abitudini alimentari quotidiane attraverso l'implementazione dei fermentati vegetali in una dieta più sana e sostenibile». I fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che assumiamo quotidianamente come pane, vino, yogurt e formaggi lo sono. Esistono poi fermentati meno comuni, e in parte provenienti da altre tradizioni, che oggi riscuotono molto successo: il kefir, il kombucha e le verdure fermentate. I fermentati fanno parte della dieta umana da 10mila anni: mentre nell'antichità la funzione primaria ruotava attorno a una maggiore sicurezza e a una conservazione prolungata, più recentemente sono stati associati a benefici per la salute.



Sacco
Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, questo ingresso ci fa fare un salto di qualità fondamentale

«Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione — aggiunge Sacco —, il nostro obiettivo è dimostrare che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da crescenti studi scientifici, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale, un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno». Sacco guarda al futuro: «L'ingresso in Named ci permette di perseguire la nostra mission, che il gruppo fa propria, facendo un salto di qualità fondamentale. Abbiamo nuovi prodotti in pancia da aggiungere all'attuale linea "Orto Fermentato" (verdure biologiche in vasetti di vetro, ndr) e per questo stiamo cambiando la sede del laboratorio per avere più spazio. Potremo raggiungere con i fermentati sempre più persone. Non verranno proposti solo come singolo prodotto, ma arricchiranno l'offerta di altri alimenti». Più la cultura dei fermentati si diffonderà, è l'auspicio, e più caleranno anche i costi.

Alessandra Testa

© RIPRODUZIONE RISERVATA

16 Mercoledì 14 Agosto 2024 MARKETING ItaliaOggi



Alessio Romitelli

Named Group nomina Alessio Romitelli alla guida. *La scelta del polo italiano della salute naturale è ricaduta su Romitelli vista la sua esperienza ultradecennale nel settore. Prima di entrare in Named Group nel 2022, il nuovo ceo è stato anche associate partner di Bain & Company, dove ha fatto parte del team della practice healthcare. Ora il suo compito sarà quello di proseguire nel percorso di crescita del gruppo, che si caratterizza come player unico del mercato consumer health.*

QN

LUNEDÌ — 29 LUGLIO 2024 – QN ECONOMIA



POLTRONE

Alessio Romitelli (foto) è il nuovo ceo di Named Group, il polo italiano della salute naturale. Succede a Giuseppe Giorgini, che assume la carica di presidente

ONLINE

– Vogue.it - 24/07/2024
L’essenziale per la giornata al mare perfetta da mettere nella pochette Vogue secondo gli editor
https://www.vogue.it/article/pochette-vogue-essenziali-al-mare-spf-libri-trucco



EDITORS' PICK

L'essenziale per la giornata al mare perfetta da mettere nella pochette Vogue secondo gli editor

La dolce vita si fa così. Tutti gli essentials senza cui le vacanze non sarebbero le stesse

DI IRENE COLTRINARI
23 luglio 2024

Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.

Pochette Vogue per gli essenziali dell'estate, in edicola dal 23 luglio.

Passare una giornata al mare sdraiati sulla sabbia, con il vento che soffia e la brezza che inebria è il sogno estivo che aspettiamo tutto l'anno. Certi momenti però non sarebbero gli stessi senza alcuni oggetti, alcuni simbolici altri più funzionali, e per questo vogliamo che accompagnino la nostra estate. Una **bandana**, un **libro**, un **cappello**, un paio di **occhiali da sole** o il **doposole profumato** che calma mente e scottature possono fare la differenza e la nuova pochette di Vogue, è abbastanza capiente per contenere tutti gli essenziali per l'estate perfetta. 11 editor di Vogue hanno raccontato cosa metteranno nella pochette estiva per godersi a pieno le vacanze.

Routine au naturel

Durante il periodo estivo, soprattutto quando sono in vacanza, abbandono la mia daily skincare routine, utilizzando solo pochi (ma per me essenziali) prodotti. Ovviamente la crema solare la porto sempre con me, ma nella mia pochette da spiaggia di **Vogue Collection** non può mai mancare il gel di aloe vera, da utilizzare dopo una giornata di sole al mare, un siero labbra, ultimamente sto usando questo di Chanel con il quale mi trovo benissimo e un profumo, in questo caso "Eau Triple maltese iris" di Officine Universelle Buly, floreale e fresco perfetto per le serate estive.

Tommaso Bruno, Video Content Contributor



Gli essenziali nella pochette Vogue di Tommaso: "Eau Triple maltese iris" di Officine Universelle Buly, Gel Aloe Vera Specchiasol, Siero Labbra Idratante Rimpolpante Intenso Hydrabeauty Chanel



Gel aloe vera Specchiasol

STAMPA

– Repubblica Affari & Finanza - 22/07/2024
Cambio al vertice per Named Group

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

IMPRESE E LAVORO
I NOMI

Poltrone in gioco

Cambio al vertice per Named Group

Bper sceglie un nuovo capo della finanza



Sibilla Di Palma

1

ALESSIO ROMITELLI
Nuovo chief executive officer di Named Group polo italiano dei dispositivi medici e della nutrizione sportiva



Cambio al vertice per Named Group: Alessio Romitelli è stato nominato nuovo Ceo del polo italiano nato nel 2022 dall'unione delle aziende Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta e la belga Gdi Martera. Il manager subentra a Giuseppe Giorgini, che resterà in azienda con la carica di presidente. Nel nuovo incarico avrà il compito di continuare il percorso di crescita del gruppo che sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio di prodotti in ambiti che spaziano dalla nutraceutica ai dispositivi medici, dalla fitoterapia alla nutrizione sportiva. Classe 1985, laureato in ingegneria gestionale presso l'Università "La Sapienza", Romitelli ha alle spalle anche un dottorato di ricerca in ingegneria meccanica e aerospaziale. Prima di entrare in Named Group nel 2022, è stato associate partner di Bain & Company, dove ha fatto parte del leadership team della practice healthcare.

QN

NAMED GROUP

Un glossario sul microbiota «La chiave del benessere»



Named Group – polo italiano della salute naturale – in occasione della Giornata mondiale del microbioma ha messo a disposizione sul proprio sito ‘Il microbiota intestinale e il suo linguaggio’, realizzato da Wellmicro, l’azienda del gruppo dedicata all’analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale. Un glossario interattivo in 140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi ‘abitanti’ e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo più a fondo.

«Per noi è ampliare la conoscenza sul microbiota intestinale – afferma Alessio Romitelli, ceo di Named Group *(nella foto)* – è importante perché questo ambito scientifico rappresenta una parte fondamentale della spinta all’innovazione che ci contraddistingue, convinti come siamo che il futuro della prevenzione legata a una longevità sana debba considerare l’essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano».

Fino a qualche decennio fa, l’idea che dallo studio delle popolazioni di microrganismi viventi sulla superficie e all’interno del nostro corpo – in particolare nell’intestino – potessero emergere informazioni importanti per la nostra salute, era lontana dal concretizzarsi. Oggi grazie agli sviluppi della biologia molecolare è possibile studiare l’intera comunità microbica e confermare che l’intestino è il baricentro della salute fisica e psichica dell’individuo in virtù dell’azione svolta dal microbiota.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

– Quotidiano.net - 19/07/2024
Un glossario sul microbiota: “La chiave del benessere”
https://www.quotidiano.net/magazine/un-glossario-sul-microbiota-la-chiave-del-benessere-0660d090

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

19 lug 2024

Un glossario sul microbiota: "La chiave del benessere"

Named Group, polo italiano della salute naturale, presenta glossario interattivo sul microbiota intestinale in occasione della Giornata mondiale del microbioma. Importanza della conoscenza per l'innovazione e la prevenzione legata alla salute umana.



Un glossario sul microbiota: "La chiave del benessere"

Named Group – polo italiano della salute naturale – in occasione della Giornata mondiale del microbioma ha messo a disposizione sul proprio sito ’Il microbiota intestinale e il suo linguaggio’, realizzato da Wellmicro, l’azienda del gruppo dedicata all’analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale. Un glossario interattivo in 140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi ’abitanti’ e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo più a fondo.

"Per noi è ampliare la conoscenza sul microbiota intestinale – afferma Alessio Romitelli, ceo di Named Group (nella foto) – è importante perché questo ambito scientifico rappresenta una parte fondamentale della spinta all’innovazione che ci contraddistingue, convinti come siamo che il futuro della prevenzione legata a una longevità sana debba considerare l’essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano".

Fino a qualche decennio fa, l’idea che dallo studio delle popolazioni di microrganismi viventi sulla superficie e all’interno del nostro corpo – in particolare nell’intestino – potessero emergere informazioni importanti per la nostra salute, era lontana dal concretizzarsi. Oggi grazie agli sviluppi della biologia molecolare è possibile studiare l’intera comunità microbica e confermare che l’intestino è il baricentro della salute fisica e psichica dell’individuo in virtù dell’azione svolta dal microbiota.

ONLINE

– Bici.pro - 15/07/2024
Alessio Romitelli: è lui il nuovo CEO di NAMED GROUP
https://bici.pro/cycling-industry/alessio-romitelli-nuovo-ceo-named-group/

Alessio Romitelli: è lui il nuovo CEO di NAMED GROUP

bici.PRO 15.07.2024 4 min Condividi



Alessio Romitelli è stato recentemente nominato nuovo CEO di NAMED GROUP, **il prestigioso polo italiano della salute naturale**. Romitelli succede a Giuseppe Giorgini, che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo. Questo passaggio di testimone segna una nuova era per l'azienda, che **punta a consolidare e ampliare ulteriormente la sua presenza nel settore della salute naturale** a livello globale.

Nato a Roma nel 1985, Romitelli ha una solida formazione accademica e professionale. Si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e ha proseguito con un dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale. **La sua carriera nel mondo dell'HealthCare è iniziata oltre dieci anni fa, portandolo a ricoprire ruoli di crescente responsabilità**. Prima di entrare in NAMED GROUP nel 2022, Romitelli è stato Associate Partner di Bain & Company, dove ha fatto parte del leadership team della practice Healthcare, lavorando su progetti italiani e internazionali in vari ambiti della salute.



Alessio Romitelli, il nuovo CEO di NAMED GROUP

La visione di NAMED GROUP

Alessio Romitelli assume la guida di NAMED GROUP con l'obiettivo di continuare il percorso di crescita dell'azienda. Il gruppo si distingue come un player di rilievo nel mercato del Consumer Health, sia a livello nazionale che internazionale, grazie alla sua presenza in vari settori industriali: integrazione alimentare, dispositivi medici, nutrizione sportiva, dieta, analisi molecolare del microbiota e alimentazione funzionale.

NAMED GROUP è nato nel 2022 dall'unione di otto aziende del settore della salute naturale: Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera. Recentemente, il gruppo ha acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

«Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – ha dichiarato il nuovo CEO – sono le priorità che mi pongo per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. **Inoltre, per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti** e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare».

Un colosso della salute naturale

NAMED GROUP, con sede a Bussolengo (Verona), si distingue per la sua vasta gamma di prodotti che coprono l'intero spettro del "consumer health" e del "personal care": nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta, cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. **Con un organico di circa 600 professionisti, il gruppo raggiunge più di 50.000 medici e collabora con quasi 10.000 farmacie, parafarmacie ed erboristerie**.

Il gruppo opera in 65 Paesi attraverso due filiali (ES NAMED SL in Spagna e GDI MARTERA in Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. **Questa espansione globale sottolinea la capacità di NAMED GROUP di adattarsi e prosperare in vari contesti internazionali**, mantenendo al contempo un forte legame con le sue radici italiane.

Nel 2024, NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione "Great Place to Work", che attesta la qualità dell'ambiente di lavoro e riconosce l'azienda come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia. Questo riconoscimento non solo premia gli sforzi dell'azienda nel creare un ambiente lavorativo eccellente, ma rafforza anche la sua reputazione come leader nel settore della salute naturale.

Con Romitelli al timone, NAMED GROUP si propone di per affrontare le sfide future e di sfruttare le opportunità di crescita nel mercato globale della salute naturale. **La sua visione strategica, e il suo impegno verso l'eccellenza, promettono di guidare il gruppo verso nuovi traguardi**, consolidando ulteriormente la propria posizione tra i leader del settore.

Namedsport

(PMI) SANITA': ALESSIO ROMITELLI E' IL NUOVO CEO DI NAMED GROUP, GIORGINI PRESIDENTE

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Roma, 13 lug - Alessio Romitelli e' il nuovo Ceo di **Named** Group, polo italiano della salute naturale, succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di presidente del Gruppo.

Romitelli e' nato a Roma nel 1985, si e' laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Universita' 'La Sapienza' e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da piu' di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. 'Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di **Named** Group dopo la continua crescita del suo perimetro - afferma Romitelli - il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia, sono le priorita' che mi pongo come Ceo per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso'.

com-Dif

(RADIOCOR) 13-07-24 17:24:46 (0381)SAN 5 NNNN

L'Arena Mercoledì 10 luglio 2024

Aziende

Life entra in Named Group «Cresce l'offerta per la salute»

- Una nuova acquisizione per la società di Bussolengo che si apre al mercato dei cibi fermentati naturalmente

FRANCESCA LORANDI



Salute e benessere Una linea di produzione di Specchiasol, azienda del gruppo

Named Group ha acquisito Life Laboratorio Italiano Fermentati, azienda bolognese pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati naturalmente, non pastorizzati. Con questa operazione il gruppo che ha a Bussolengo il suo quartier generale e che è nato nel 2022 dall'unione della storica Specchiasol di Verona - 50 anni di storia e punto di riferimento per il settore erboristico nazionale - con Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Named-sport, New Penta, e della belga Gdi Martera, amplia il suo perimetro e arricchisce il proprio portfolio prodotti aprendosi al mercato dei cibi fermentati, e confermandosi così polo italiano della salute naturale.

Mercato in espansione

Il mercato globale degli ingredienti fermentati è passato dai 32,42 miliardi di dollari del 2022 ai 35,15 miliardi dello scorso anno, con una previsione di crescita a 49,2 miliardi nel 2027: alla base, evidenze scientifiche che dimostrano l'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo.

Life è per l'appunto un'azienda dedicata alla fermentazione naturale: creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali, come tempo e temperatura, guida la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. È nata così, ad esempio, la linea Orto Fermentato, con verdure biologiche fermentate naturalmente, trasformate dai batteri lattici presenti.

Salute e longevità

«Con l'ingresso di Life in Named Group», afferma Alessio Romitelli, nominato nei giorni scorsi Ceo del Gruppo, che conta 600 dipendenti ed è presente in 65 Paesi, «saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di Life nell'R&D (ricerca e sviluppo, ndr) di Gruppo con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette a disposizione e ponendoci come leader in questo campo». Wellmicro, spinoff dell'Università di Bologna, e acquisito lo scorso anno, è infatti l'unica azienda italiana dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale, la prima ad aver colto le potenzialità che lo studio del microbiota avrebbe poi espresso nei confronti della salute dell'individuo, lanciando sul mercato nel 2016 il primo test sul microbiota intestinale. L'acquisizione di Life va ad integrare e rafforzare questo filone.

Ora inizia la fase del consolidamento. «Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia sono le priorità che mi pongo come Ceo», afferma Romitelli, che succede a Giuseppe Giorgini, nominato presidente.

ONLINE

– Ideeideas.it - 10/07/2024
Alessio Romitelli ceo di Named Group
https://www.ideeideas.it/exp_400.php?code=13124

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

IdeeIdeas
INNOVAZIONE MARKETING COMUNICAZIONE

Fast News

Alessio Romitelli ceo di Named Group.



Alessio Romitelli

Alessio Romitelli è il nuovo ceo di Named Group, polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NamedSDport, New Penta e la belga GDI Martera. Reecentemente ha acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati (produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente). Romitelli succede a Giuseppe Giorgini che assume la carica di presidente del gruppo. Classe 1985, Romitelli è laureato in Ingegneria Gestionale a La Sapienza. Dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, da oltre10 anni ha proseguito la carriera nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in Named Group, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato associate partner di Bain & Company dove ha fatto parte del leadership team della practice Healthcare. *(10 luglio 2024)*

ONLINE

– Inhousecommunity.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli sale alla guida di Named Group
https://inhousecommunity.it/alessio-romitelli-sale-alla-guida-di-named-group/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



Alessio Romitelli sale alla guida di Named Group

NOMINE 9 luglio 2024 2 minutes read

Alessio Romitelli (in foto) è il nuovo ceo di **NAMED GROUP**, il polo italiano della salute naturale. Succede a **Giuseppe Giorgini** che contestualmente assume la carica di presidente del gruppo.

Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del gruppo, oggi presente nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Romitelli – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

ONLINE

– Imille.com - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP
https://www.imille.com/2024/07/09/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP

9 Luglio 2024



Alessio Romitelli è il nuovo **CEO** di **NAMED GROUP** – il polo italiano della salute naturale – succedendo a **Giuseppe Giorgini** che contestualmente assume la carica di **Presidente** del Gruppo.

Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di **Bain & Company**, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute. Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

ONLINE

– Dealflower.it - 09/07/2024
Named Group, Alessio Romitelli è il nuovo Ceo
https://dealflower.it/named-group-alessio-romitelli-nuovo-ceo/



Alessio Romitelli, Ceo di Named Group

HEALTH NEWS POLTRONE

Named Group, Alessio Romitelli è il nuovo Ceo

Redazione 9 Luglio 2024

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di **Named Group,** il polo italiano dei prodotti naturali per la salute. Succede a Giuseppe Giorgini, che contestualmente assume la carica di presidente del gruppo.

Chi è Alessio Romitelli

Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in ingegneria gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in ingegneria meccanica e aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'healthcare. Prima di entrare nel 2022 in **Named Group**, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato associate partner di **Bain & Company**, facendo parte del leadership team della practice healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della salute.

Romitelli: "Fondamentale l'eccellenza di prodotti e servizi"

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di **Named Group** dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione r&d, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma in una nota **Alessio Romitelli**, Ceo di Named Group – sono le priorità che mi pongo come Ceo per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

Named group, polo della salute naturale

Named Group è il polo della salute naturale in Italia nato dall'unione delle aziende italiane **Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, Named sport, New Penta e la belga Gdi Martera**. È presente in più di 65 paesi del mondo con un assortimento di dispostivi medici e integratori alimentari.

RELATED TOPICS *ALESSIO ROMITELLI* *CEO* *NAMED GROUP*

Linkedin

ONLINE

– Businesspeople.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.businesspeople.it/people/people-moving/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

PEOPLE MOVING

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

Il manager romano succede a Giuseppe Giorgini, che assume la carica di presidente del Gruppo

Redazione | 9 Luglio 2024



Alessio Romitelli è il nuovo Chief Executive Officer (Ceo) di Named Group, polo italiano della salute naturale nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NamedSport, New Penta, Laboratorio Italiano Fermentati (Life) e la belga Gdi Martera. Il manager romano succede a **Giuseppe Giorgini** che contestualmente assume la carica di presidente del Gruppo.

Il profilo di Alessio Romitelli

Nato a Roma nel 1985, Alessio Romitelli si è laureato in Ingegneria gestionale all'Università La Sapienza e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'healthcare. Prima di entrare nel 2022 in Named Group, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di **Bain & Company**, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

ONLINE

– Nordesteconomia.it - 09/07/2024
Named Group al lavoro per digerire lo shopping
https://nordesteconomia.gelocal.it/imprese/2024/07/09/news/named_group_al_lavoro_per_digerire_lo_shopping-14460376/

Named Group al lavoro per digerire lo shopping

La ex Specchiasol ha appena comprato la startup Life. Al timone il nuovo amministratore delegato Romitelli

EDOARDO BUS

09 Luglio 2024 alle 12:10 | 2 minuti di lettura



Grandi novità in casa Named Group. Il gruppo di Bussolengo, più noto come Specchiasol, ha appena realizzato una nuova acquisizione e cambia amministratore delegato. Il polo italiano della salute naturale ha infatti comprato Life (Laboratorio italiano fermentati), startup bolognese attiva nella produzione di alimenti vegetali fermentati spontaneamente e si apre quindi a nuove possibilità di ricerca e sviluppo, per la realizzazione di prodotti alimentari e integratori sempre più specifici per le esigenze di benessere.

Inoltre, il gruppo, che dal 2022 si chiama Named Group (acronimo di NAtural MEDicine - Medicina Naturale) e ha compiuto una serie di acquisizioni, punta a crescere ulteriormente e per questo punta sul nuovo giovane ad Alessio Romitelli, che succede a Giuseppe Giorgini, che assume la carica di presidente del gruppo. Romitelli, nato a Roma nel 1985, laureato in Ingegneria Gestionale alla Sapienza, è da dieci anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in Named è stato Associate Partner di Bain & Company.

Va alla guida del polo italiano da 170 milioni di fatturato, che sviluppa e commercializza prodotti per il consumer health, dalla nutraceutica all'analisi del microbiota, fino agli alimenti fermentati spontaneamente. Protagonista del mercato dei nutraceutici, che in Veneto conta altre aziende di rilievo come Labomar e Prodeco Pharma e che è in forte crescita in Italia. Il consumo è passato dai 125 milioni di confezioni nel 2013 ai circa 200 milioni nel 2023 con una crescita pari al 60%. Nello stesso arco di tempo, il fatturato dell'industria degli integratori italiani è quasi raddoppiato: da 1,8 miliardi di euro a 3,5 miliardi di euro.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del gruppo puntando su diversi settori: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NamedSport, New Penta e la belga Gdi Martera, Named Group ha quindi acquisito anche Life Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati.

«Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in ricerca e innovazione, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – spiega Alessio Romitelli - sono le priorità che mi pongo come ceo per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti».

Azionista di maggioranza di Named Group è White Bridge Investments, fondo che rilevò Specchiasol nel 2020 e un anno dopo la bergamasca Named. Con headquarter a Bussolengo, Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti, coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care; conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50 mila medici e quasi 10 mila punti vendita tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie. Il gruppo opera in 65 Paesi, con due filiali (Es Named, Spagna; Gdi Martera, Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. —

ONLINE

– Ilgiornaleditalia.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.ilgiornaleditalia.it/news/salute/627770/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group.html

Named Group, Alessio Romitelli nominato CEO; succede al nuovo Presidente Giuseppe Giorgini

Il manager romano va alla guida del polo italiano della salute naturale che sviluppa e commercializza prodotti per il consumer health

di Redazione

09 Luglio 2024



Il CEO di Named Group Alessio Romitelli

Alessio Romitelli è il nuovo CEO di Named Group, il polo italiano della salute naturale- Romitelli succede a **Giuseppe Giorgini,** che contestualmente assume la carica di **Presidente** del Gruppo.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health - a livello nazionale e internazionale - per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale.

Chi è Alessio Romitelli, il nuovo CEO di Named Group

Alessio Romitelli è nato a Roma nel 1985 e si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza". Dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare.

Prima di entrare nel 2022 in Named Group, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di **Bain & Company**, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia - **afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group** - *sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".*

Named Group

Named Group è il polo italiano della salute naturale; nato nel 2022 dall'unione di **Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera**, Named Group ha recentemente acquisito anche **LIFe** Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente. Azionista di maggioranza di Named Group è **White Bridge Investments**.

Con headquarter a Bussolengo (VR), Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo.

Il Gruppo opera in 65 Paesi, con 2 filiali (ES NAMED SL, Spagna; GDI MARTERA, Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

ONLINE

– Mediakey.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://mediakey.it/news/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

AZIENDE E CARRIERE

ALESSIO ROMITELLI È IL NUOVO CEO DI NAMED GROUP

Pubblicato da **Redazione** 09/07/2024



Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a **Giuseppe Giorgini** che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.

Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – **afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group** *– sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".*

ONLINE

– Rassegnabusiness.news - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo CEO di Named Group
https://www.rassegnabusiness.news/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

09 Luglio 2024 Imprese Carriere

Alessio Romitelli è il nuovo CEO di Named Group

Il manager romano va alla guida del polo italiano della salute naturale che sviluppa e commercializza prodotti per il consumer health

Di Redazione



Alessio Romitelli Named Group

Alessio Romitelli è il nuovo CEO di Named Group – il polo italiano della salute naturale – **succedendo a Giuseppe Giorgini** che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.

Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in **Named Group**, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale.

Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, **Named Group ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati**.

Alessio Romitelli, CEO di Named Group, afferma:

> *"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".*

ONLINE

– Veronaeconomia.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli nuovo CEO di NAMED GROUP
https://veronaeconomia.it/2024/07/09/leggi-notizia/argomenti/primo-piano-2/alessio-romitelli-nuovo-ceo-di-named-group.html



Alessio Romitelli nuovo CEO di NAMED GROUP

di Redazione

IMPRESE *alessio romitelli* *ceo* *named group*

NAMED GROUP è polo italiano nel settore del mercato Consumer Health con sede a Bussolengo. Nominato il nuovo Amministratore Delegato Alessio Romitelli.

Alessio Romitelli è stato nominato nuovo **Amministratore Delegato di NAMED GROUP**, azienda italiana leader nel settore della salute naturale. Romitelli **succede a Giuseppe Giorgini**, che assume il ruolo di Presidente del Gruppo.

Nel suo nuovo ruolo, Romitelli avrà il compito di **guidare NAMED GROUP** nel suo **percorso di crescita**, consolidando la presenza dell'azienda nei principali settori del **mercato Consumer Health**, quali l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e l'alimentazione funzionale.

Romitelli, romano classe 1985, si è laureato in **Ingegneria Gestionale** e ha un **dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale** presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Prima di entrare a far parte di NAMED GROUP nel 2022, ha maturato una significativa esperienza presso Bain & Company come Associate Partner, concentrandosi su progetti nazionali e internazionali nel settore healthcare.

Le parole di Alessio Romitelli nuovo CEO

Romitelli ha dichiarato che «il completamento del processo di integrazione e consolidamento di NAMED GROUP, il **sostegno all'innovazione e alla ricerca**, e l'**espansione delle quote di mercato** sia in Italia che all'estero sono le **mie priorità** come CEO. È fondamentale mantenere l'eccellenza dei nostri prodotti e servizi, promuovendo un ambiente di lavoro positivo e costruttivo».

L'azienda NAMED GROUP

L'**azienda**, **nata nel 2022** dall'unione di diverse realtà ha recentemente **acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati**, specializzata nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

NAMED GROUP, con sede a **Bussolengo**, è un polo di riferimento per la **salute naturale in Italia e nel mondo**, operando in 65 Paesi con due filiali e oltre 100 distributori. Offre prodotti all'avanguardia che coprono un ampio spettro del consumer health e del personal care.

Con la leadership di Romitelli, l'azienda è pronta a rafforzare ulteriormente la sua posizione di mercato, puntando su **qualità**, **innovazione** e una **visione strategica** solida e lungimirante.

ONLINE

– Zerounotv.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.zerounotv.it/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

News

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

9 Luglio 2024 zerouno tv staff

Condividi

Tempo di Lettura: 2 minuti



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di […]

21 Visualizzazioni

BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.

Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

ONLINE

– Gazzettadelsud.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://gazzettadelsud.it/speciali/salute-e-benessere/2024/07/09/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group-35ba858c-4463-4b1f-bee7-63188e043898/

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di

09 LUGLIO 2024

0 0 0



>> Italpress

BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) - Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP - il polo italiano della salute naturale - succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo. Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.
Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health - a livello nazionale e internazionale - per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.
"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia - afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group - sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

- Foto ufficio stampa NAMED GROUP -

ONLINE

– Lospecialegiornale.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.lospecialegiornale.it/2024/07/09/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

SALUTE

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

di Redazione Lo_Speciale · martedì, 9 Luglio 2024 · 1 minuto di lettura



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo. Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute. Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente. "Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare". – Foto ufficio stampa NAMED GROUP – (ITALPRESS). sat/com 09-Lug-24 12:15

ONLINE

– Sannioportale.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.sannioportale.it/articoli/Economia/Italpress-com/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group-32615326.asp

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Sannioportale.it

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

ID Articolo: **32615326** ECONOMIA martedì 9 luglio 2024 Italpress.com 1253

FACEBOOK TWITTER CREA PDF DELLA PAGINA



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di […]

Testi ed immagini Copyright Italpress.com

LEGGI SU ITALPRESS.COM

ONLINE

– Ilpuntonotizie.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.ilpuntonotizie.it/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

ilpuntonotizie.

Redazione Online | *Luglio 9, 2024*

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.
Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.
Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.
"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

– Foto ufficio stampa NAMED GROUP –

(ITALPRESS).

ONLINE

– Primaonline.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli nominato CEO di Named Group
https://www.primaonline.it/2024/07/09/414022/alessio-romitelli-nominato-ceo-di-named-group/



Manager | ore 09.53 - 09/07/2024

Alessio Romitelli nominato CEO di Named Group

di **Redazione PrimaOnline**

Condividi

Named Group, il polo italiano della salute naturale nato nel 2022, ha annunciato la nomina di Alessio Romitelli in qualità di chief executive officer. Il manager, come riporta una nota stampa del 9 luglio 2024, prende il posto di Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.

Nato a Roma nel 1985, Alessio Romitelli (in foto) si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università La Sapienza e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato associate partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta e la belga GDI Martera, Named Group ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso".

ONLINE

– Ildenaro.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.ildenaro.it/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

Altre sezioni Italpress

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

ildenaro.it 9 Luglio 2024 17



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.
Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.
Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.
"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

– Foto ufficio stampa NAMED GROUP –

(ITALPRESS).

ONLINE

– LaSicilia.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli é il nuovo Ceo di Named Group
https://www.lasicilia.it/italpress-news/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group-2198269/

Alessio Romitelli é il nuovo Ceo di Named Group

Di **Redazione** | 09 Luglio 2024



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli é il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo. Romitelli é nato a Roma nel 1985, si é laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Universitá "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da piú di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, é stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute. Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente. "Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le prioritá che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo é fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtá che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare". – Foto ufficio stampa NAMED GROUP – (ITALPRESS). sat/com 09-Lug-24 12:15

ONLINE

– Siciliareport.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.siciliareport.it/salute/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

Salute

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

Di **Italpress News** 9 Luglio 2024

Condividi



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.
Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.
Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.
"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

ONLINE

– Notizie.tiscali.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://notizie.tiscali.it/salute/articoli/alessio-romitelli-a-nuovo-ceo-named-group/

Salute

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

di ***Italpress*** 09-07-2024 - **12:16**



Ascolta questo articolo ora...

BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) - Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP - il polo italiano della salute naturale - succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo. Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health - a livello nazionale e internazionale - per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente. "Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia - afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group - sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".- Foto ufficio stampa NAMED GROUP - (ITALPRESS). sat/com 09-Lug-24 12:15 .

ONLINE

– Italpress.com - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.italpress.com/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Salute

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

9 Luglio 2024



BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.
Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.
Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.
"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

– Foto ufficio stampa NAMED GROUP –

(ITALPRESS).

ONLINE

– Quotidianodelsud.it - 09/07/2024
Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group
https://www.quotidianodelsud.it/quotidiano/alessio-romitelli-e-il-nuovo-ceo-di-named-group

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

| 9 LUGLIO 2024 18:17 | 0 commenti



Salute Italpress, Italpress

A A A

Condividi

2 minuti per la lettura

BUSSOLENGO (VERONA) (ITALPRESS) – Alessio Romitelli è il nuovo CEO di NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – succedendo a Giuseppe Giorgini che contestualmente assume la carica di Presidente del Gruppo.
Romitelli è nato a Roma nel 1985, si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza" e, dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in NAMED GROUP, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di Bain & Company, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.
Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health – a livello nazionale e internazionale – per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera, NAMED GROUP ha recentemente acquisito anche LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente.
"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group – sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".

ONLINE

– Giornaleditalia.it - 09/07/2024
Named Group, Alessio Romitelli nominato CEO; succede al nuovo Presidente Giuseppe Giorgini
https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/627733/named-group-alessio-romitelli-nominato-ceo-succede-al-nuovo-presidente-giuseppe-giorgini.html

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Alessio Romitelli è il nuovo Ceo di Named Group

09 Luglio 2024



Alessio Romitelli è il nuovo CEO di Named Group, il polo italiano della salute naturale- Romitelli succede a **Giuseppe Giorgini,** che contestualmente assume la carica di **Presidente** del Gruppo.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del Gruppo che si caratterizza come player unico del mercato Consumer Health - a livello nazionale e internazionale - per la presenza nei principali verticali industriali del settore: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e da ultimo l'alimentazione funzionale.

Chi è Alessio Romitelli, il nuovo CEO di Named Group

Alessio Romitelli è nato a Roma nel 1985 e si è laureato in Ingegneria Gestionale presso l'Università "La Sapienza". Dopo un percorso di dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Aerospaziale, ha intrapreso un cammino che dura ormai da più di 10 anni nel mondo dell'HealthCare.

Prima di entrare nel 2022 in Named Group, dove ha ricoperto via via ruoli di rilevanza crescente, è stato Associate Partner di **Bain & Company**, facendo parte del leadership team della practice Healthcare e attivo su progetti italiani e internazionali relativi a tutti gli ambiti della Salute.

"Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in innovazione R&D, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia - **afferma Alessio Romitelli, CEO di Named Group** - *sono le priorità che mi pongo come CEO per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro Gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti e la promozione di un ambiente di lavoro positivo e costruttivo: la solida base di una realtà che fa della differenza la propria forza e che sono onorato di guidare".*

Named Group

Named Group è il polo italiano della salute naturale; nato nel 2022 dall'unione di **Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera**, Named Group ha recentemente acquisito anche **LIFe** Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente. Azionista di maggioranza di Named Group è **White Bridge Investments**.

Con headquarter a Bussolengo (VR), Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo.

Il Gruppo opera in 65 Paesi, con 2 filiali (ES NAMED SL, Spagna; GDI MARTERA, Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

INTEGRATORI

Named Group al lavoro per digerire lo shopping

La ex Specchiasol ha appena comprato la startup Life Al timone il nuovo amministratore delegato Romitelli

Edoardo Bus / VERONA

Grandi novità in casa Named Group. Il gruppo di Bussolengo, più noto come Specchiasol, ha appena realizzato una nuova acquisizione e cambia amministratore delegato. Il polo italiano della salute naturale ha infatti comprato Life (Laboratorio italiano fermentati), startup bolognese attiva nella produzione di alimenti vegetali fermentati spontaneamente e si apre quindi a nuove possibilità di ricerca e sviluppo, per la realizzazione di prodotti alimentari e integratori sempre più specifici per le esigenze di benessere.

Inoltre, il gruppo, che dal 2022 si chiama Named Group (acronimo di NAtural MEDicine - Medicina Naturale) e ha compiuto una serie di acquisizioni, punta a crescere ulteriormente e per questo punta sul nuovo giovane ad Alessio Romitelli, che succede a Giuseppe Giorgini, che assume la carica di presidente del gruppo. Romitelli, nato a Roma nel 1985, laureato in Ingegneria Gestionale alla Sapienza, è da dieci anni nel mondo dell'HealthCare. Prima di entrare nel 2022 in Named è stato Associate Partner di Bain & Company.

Va alla guida del polo italiano da 170 milioni di fatturato, che sviluppa e commercializza prodotti per il consumer health, dalla nutraceutica all'analisi del microbiota, fino agli alimenti fermentati spontaneamente. Protagonista del mercato dei nutraceutici, che in Veneto conta altre aziende di rilievo come Labomar e Prodeco Pharma e che è in forte crescita in Italia. Il consumo è passato



Alessio Romitelli

«Occorre mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti»

dai 125 milioni di confezioni nel 2013 ai circa 200 milioni nel 2023 con una crescita pari al 60%. Nello stesso arco di tempo, il fatturato dell'industria degli integratori italiani è quasi raddoppiato: da 1,8 miliardi di euro a 3,5 miliardi di euro.

Ad Alessio Romitelli il compito di continuare il percorso di crescita del gruppo puntando su diversi settori: l'integrazione alimentare, i dispositivi medici, la nutrizione sportiva, la dieta, l'analisi molecolare del microbiota e l'alimentazione funzionale. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NamedSport, New Penta e la belga Gdi Martera, Named Group ha quindi acquisito anche Life Laboratorio Italiano Fermentati, azienda pioniera in Italia nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati.

«Il completamento del processo di integrazione e consolidamento di Named Group dopo la continua crescita del suo perimetro, il sostegno alla spinta in ricerca e innovazione, l'ampliamento di quote di mercato all'estero e in Italia – spiega Alessio Romitelli - sono le priorità che mi pongo come ceo per garantire il proseguimento del cammino di successo fin qui intrapreso. Per il nostro gruppo è fondamentale l'impegno a mantenere l'eccellenza di prodotti e servizi offerti ai nostri clienti».

Azionista di maggioranza di Named Group è White Bridge Investments, fondo che rilevò Specchiasol nel 2020 e un anno dopo la bergamasca Named. Con headquarter a Bussolengo, Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti, coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care; conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50 mila medici e quasi 10 mila punti vendita tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie. Il gruppo opera in 65 Paesi, con due filiali (Es Named, Spagna; Gdi Martera, Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STAMPA

– QN Economia - 08/07/2024
Named unisce natura e scienza per il benessere delle persone

Innovazione Imprese

ALL'AVANGUARDIA

L'analisi genetica del microbiota umano

Nella galassia di Named Group c'è anche Wellmicro, la prima e unica azienda italiana dedicata esclusivamente all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale basata sulle moderne tecniche di biologia molecolare quale il Next Generation Sequencing. I test identificano la popolazione microbica in diversi distretti corporei e successivamente il metodo di interpretazione funzionale brevettato permette di tradurre una mera lista di microrganismi identificati in una valutazione del contributo del microbiota sullo stato di salute del singolo individuo.

Nel 2023 il gruppo ha raggiunto i 170 milioni di euro di ricavi

Con l'acquisizione di LIFe amplia il proprio raggio di azione

di **Giorgio Costa**

Named unisce natura e scienza per il benessere delle persone



L'INCONTRO tra natura e scienza risponde ad una concezione antica e insieme molto moderna del mantenimento del benessere dell'individuo, che abbina il rigore scientifico all'inestimabile offerta della natura e alla visione sistemica dell'organismo umano per offrire soluzioni di medicina naturale. Da questa idea nasce e si sviluppa Named Group, una realtà con base a Bussolengo (Verona) nata nel 2022 dall'unione di 9 aziende: Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, la belga GDI Martera e, da ultima, LIFe; tutte le aziende italiane sono dislocate tra Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia e Piemonte. Azionista di maggioranza di Named Group è White Bridge Investments e l'obiettivo è una collaborazione che vada oltre le relazioni commerciali e si estenda alle attività di ricerca e sviluppo, su aree terapeutiche e tecnologie di frontiera come le sfere attinenti all'analisi metagenomica del microbioma, alla prevenzione per una sana longevità, al miglioramento delle performance sportive e della dieta chetogenica a fini terapeutici.

Oggi nel gruppo lavorano circa 600 addetti - attualmente il 65% dei dipendenti di Named Group, certificata Great Place to Work, è composto da donne - che si occupano di ricerca, sviluppo, produzione, promozione e commercializzazione di nutraceutici, alimenti e integratori per la nutrizione sportiva, prodotti per la dieta chetogenica, dispositivi medici e kit di analisi molecolare del microbioma. «Named Group – spiega il Ceo Alessio Romitelli (**nella foto in basso**) – è presente in più di 65 Paesi del mondo, nei prossimi tre anni ambisce a incrementare la propria quota di mercato con investimenti in Ricerca e Sviluppo nell'ordine del 3% sui ricavi. Nel 2023 il gruppo ha raggiunto i 170 milioni di ricavi, con un Ebitda tra il 20 e il 25% e una quota di vendite all'estero che viaggia allo stesso ritmo. Per il 2024 prevediamo una crescita dei ricavi a doppia cifra ed è nostro obiettivo aumentare in tre anni la nostra quota di penetrazione all'estero che dovrà valere almeno il 30% dei ricavi». Named Group ha al lavoro circa 250 informatori medici che 'visitano' circa 50mila medici e una rete di quasi 100 agenti che gestiscono 10mila tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie. Per ora il perimetro dell'azienda è fermo, nel senso che dopo tante acquisizioni occorre sedimentare il tutto e consolidare ciò che si è creato nel contesto di un mercato che, sul fronte degli integratori, vede l'Italia come primo Paese in Europa per consumo degli stessi; negli ultimi due anni il giro d'affari, secondo un recente report di Mediobanca, è cresciuto del 40% e si stima raggiungerà i 4,8 miliardi di euro nel 2025.

«Siamo un gruppo – spiega Romitelli – trasversale a tutte le aree del benessere con brevetti e studi scientifici a supporto di un portafoglio prodotti che è più legato al mondo della salute che al semplice consumer care che pure presidiamo». Da ultimo, Named Group ha acquisito LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, attiva nel Bolognese. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti. Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49,2 miliardi nel 2027. A stimolarne la crescita sono le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo. Con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano. LIFe è un'azienda dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. Il risultato sono verdure (come carote e cavoli cappucci) vendute in vasetti da 200-300 grammi (circa 6,5 euro) che svolgono funzioni benefiche sul microbiota intestinale, aumentando la diversità e contribuendo a ridurre processi infiammatori.

Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group, spiega Romitelli, «saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo».

Il mercato dei nutraceutici è in forte crescita in Italia. Il consumo è passato dai 125 milioni di confezioni nel 2013 ai circa 200 milioni nel 2023, con una crescita parti al 60% in 10 anni. Nello stesso arco di tempo, il fatturato dell'industria degli integratori italiani è quasi raddoppiato: da 1,8 miliardi di euro a 3,5 miliardi di euro, registrati al 2023. Tra le categorie di integratori più richieste, al primo posto troviamo i probiotici che si confermano come la tipologia più apprezzata con 26,5 milioni di confezioni vendute (+40% rispetto al 2013).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRESENZA NEI MERCATI GLOBALI

Named Group opera in 65 Paesi, con 2 filiali (ES NAMED SL, Spagna; GDI MARTERA, Belgio) e 100 distributori, offrendo dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita nei principali mercati globali, inclusi Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. L'ingresso di LIFe nel gruppo apre nuove possibilità di R&D per la realizzazione di prodotti alimentari e integratori sempre più specifici per ogni esigenza di benessere



IL CEO ALESSIO ROMITELLI

«Per il 2024 prevediamo una crescita dei ricavi a doppia cifra ed è nostro obiettivo aumentare in tre anni la nostra quota di penetrazione all'estero»

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

ONLINE

– Quotidiano.net - 08/07/2024
Named unisce natura e scienza per il benessere delle persone
https://www.quotidiano.net/economia/made-in-italy/named-unisce-natura-e-scienza-per-il-benessere-delle-persone-2f1ba9f2?live

8 lug 2024

Named unisce natura e scienza per il benessere delle persone

Named Group, azienda di medicina naturale, unisce scienza e natura per produrre nutraceutici e integratori. Con 9 aziende e 600 dipendenti, punta all'espansione internazionale e all'innovazione nel settore. Acquisita LIFe per ampliare l'offerta di alimenti fermentati. Mercato in crescita, con l'Italia leader europeo.



Named unisce natura e scienza per il benessere delle persone

L'INCONTRO tra natura e scienza risponde ad una concezione antica e insieme molto moderna del mantenimento del benessere dell'individuo, che abbina il rigore scientifico all'inestimabile offerta della natura e alla visione sistemica dell'organismo umano per offrire soluzioni di medicina naturale. Da questa idea nasce e si sviluppa Named Group, una realtà con base a Bussolengo (Verona) nata nel 2022 dall'unione di 9 aziende: Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, la belga GDI Martera e, da ultima, LIFe; tutte le aziende italiane sono dislocate tra Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia e Piemonte. Azionista di maggioranza di Named Group è White Bridge Investments e l'obiettivo è una collaborazione che vada oltre le relazioni commerciali e si estenda alle attività di ricerca e sviluppo, su aree terapeutiche e tecnologie di frontiera come le sfere attinenti all'analisi metagenomica del microbioma, alla prevenzione per una sana longevità, al miglioramento delle performance sportive e della dieta chetogenica a fini terapeutici.

Oggi nel gruppo lavorano circa 600 addetti - attualmente il 65% dei dipendenti di Named Group, certificata Great Place to Work, è composto da donne - che si occupano di ricerca, sviluppo, produzione, promozione e commercializzazione di nutraceutici, alimenti e integratori per la nutrizione sportiva, prodotti per la dieta chetogenica, dispositivi medici e kit di analisi molecolare del microbioma. "Named Group – spiega il Ceo Alessio Romitelli (nella foto in basso) – è presente in più di 65 Paesi del mondo, nei prossimi tre anni ambisce a incrementare la propria quota di mercato con investimenti in Ricerca e Sviluppo nell'ordine del 3% sui ricavi. Nel 2023 il gruppo ha raggiunto i 170 milioni di ricavi, con un Ebitda tra il 20 e il 25% e una quota di vendite all'estero che viaggia allo stesso ritmo. Per il 2024 prevediamo una crescita dei ricavi a doppia cifra ed è nostro obiettivo aumentare in tre anni la nostra quota di penetrazione all'estero che dovrà valere almeno il 30% dei ricavi". Named Group ha al lavoro circa 250 informatori medici che 'visitano' circa 50mila medici e una rete di quasi 100 agenti che gestiscono 10mila tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie. Per ora il perimetro dell'azienda è fermo, nel senso che dopo tante acquisizioni occorre sedimentare il tutto e consolidare ciò che si è creato nel contesto di un mercato che, sul fronte degli integratori, vede l'Italia come primo Paese in Europa per consumo degli stessi; negli ultimi due anni il giro d'affari, secondo un recente report di Mediobanca, è cresciuto del 40% e si stima raggiungerà i 4,8 miliardi di euro nel 2025.

"Siamo un gruppo – spiega Romitelli – trasversale a tutte le aree del benessere con brevetti e studi scientifici a supporto di un portafoglio prodotti che è più legato al mondo della salute che al semplice consumer care che pure presidiamo". Da ultimo, Named Group ha acquisito LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati, attiva nel Bolognese. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti. Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49,2 miliardi nel 2027. A stimolarne la crescita sono le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo. Con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano. LIFe è un'azienda dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. Il risultato sono verdure (come carote e cavoli cappucci) vendute in vasetti da 200-300 grammi (circa 6,5 euro) che svolgono funzioni benefiche sul microbiota intestinale, aumentando la diversità e contribuendo a ridurre processi infiammatori.

Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group, spiega Romitelli, "saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".

Il mercato dei nutraceutici è in forte crescita in Italia. Il consumo è passato dai 125 milioni di confezioni nel 2013 ai circa 200 milioni nel 2023, con una crescita parti al 60% in 10 anni. Nello stesso arco di tempo, il fatturato dell'industria degli integratori italiani è quasi raddoppiato: da 1,8 miliardi di euro a 3,5 miliardi di euro, registrati al 2023. Tra le categorie di integratori più richieste, al primo posto troviamo i probiotici che si confermano come la tipologia più apprezzata con 26,5 milioni di confezioni vendute (+40% rispetto al 2013).

ONLINE

– Microbioma.it - 03/07/2024
Innovativo approccio metagenomico e multiregno per caratterizzare l’intestino irritabile
https://microbioma.it/video/innovativo-approccio-metagenomico-e-multiregno-per-caratterizzare-lintestino-irritabile/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



GASTROENTEROLOGIA, VIDEO 3 LUGLIO 2024

Innovativo approccio metagenomico e multiregno per caratterizzare l’intestino irritabile

Durante gli IBS DAYS, che si sono tenuti a giugno a Bologna, **Andrea Castagnetti**, General Manager & Co-founder Wellmicro Srl ha presentato i primi dati di uno studio su un classificatore bioinformatico multiregno appositamente studiato per identificare tutti i microrganismi presenti in un campione metagenomico, attraverso cui grazie a un approccio AI based potremmo individuare una firma microbica per l’IBS.





CONDIVIDI →

TAG: IBS, MICROBIOTA INTESTINALE

DALLE AZIENDE SUL BANCO



Named Group

Tutta l'energia per affrontare la giornata

Il nostro organismo ha bisogno di una certa varietà e quantità di nutrienti che dovrebbe assumere con una dieta varia ed equilibrata. Spesso alimenti raffinati e conservati non permettono di raggiungere livelli ottimali di questi nutrienti, come anche la presenza di alcuni fattori ambientali e/o determinate condizioni fisiologiche comportano un aumentato fabbisogno di vitamine e minerali. L'Oms raccomanda di assumere giornalmente 5 porzioni di frutta e verdura di colore diverso, poiché ogni colore corrisponde a sostanze con un'azione specifica, per cui solo variando si possono coprire tutti i fabbisogni dell'organismo. Laddove vi sia una carenza o una aumentato fabbisogno, Named Group propone Vibracell®, integratore alimentare che, nelle dosi consigliate, può contribuire ad adeguare il fabbisogno di vitamine e minerali in modo semplice e pratico. È un concentrato liquido di succhi di frutta e verdura, estratti botanici, arricchito con vitamine, selenio e sostanze funzionali (come pappa reale e L-carnitina). I nutrienti vengono assorbiti più rapidamente grazie alla forma liquida ed è anche più facile da assumere per chi ha difficoltà a deglutire.

QN

LIFE ITALIA

Il benessere del microbiota Verdure fermentate preziose alleate



Un numero sempre maggiore di ricerche scientifiche mostra quanto un microbiota intestinale in equilibrio garantisca salute e benessere. Life azienda italiana pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici naturalmente fermentati – acquisita di recente da Named Group– propone una linea di verdure che favoriscono la formazione di batteri buoni.

«Il nostro obiettivo – spiega Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe e responsabile della produzione e della R&D dell'azienda (*nella foto*)– è dimostrare che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano.

Questo, è un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno».

Sacco, biologo con dottorato di ricerca, in Biodiversità ed Evoluzione, è da anni impegnato a promuovere i contenuti scientifici relativi agli alimenti preparati attraverso la tecnica della fermentazione.

La fermentazione spontanea messa a punto da Life rende possibile la conservazione delle verdure e ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e migliorandone notevolmente le proprietà, grazie alla quantità di microrganismi presenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QN

LIFE ITALIA

Il benessere del microbiota Verdure fermentate preziose alleate



Un numero sempre maggiore di ricerche scientifiche mostra quanto un microbiota intestinale in equilibrio garantisca salute e benessere. Life azienda italiana pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici naturalmente fermentati – acquisita di recente da Named Group– propone una linea di verdure che favoriscono la formazione di batteri buoni.

«Il nostro obiettivo – spiega Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe e responsabile della produzione e della R&D dell'azienda (*nella foto*)– è dimostrare che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano.

Questo, è un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno».

Sacco, biologo con dottorato di ricerca, in Biodiversità ed Evoluzione, è da anni impegnato a promuovere i contenuti scientifici relativi agli alimenti preparati attraverso la tecnica della fermentazione.

La fermentazione spontanea messa a punto da Life rende possibile la conservazione delle verdure e ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e migliorandone notevolmente le proprietà, grazie alla quantità di microrganismi presenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

– Quotidiano.net - 28/06/2024
Il benessere del microbiota . Verdure fermentate preziose alleate
https://www.quotidiano.net/magazine/il-benessere-del-microbiota-verdure-fermentate-preziose-alleate-cfc82e37

LIFe Laboratorio Italiano Fermentati
NAMED GROUP IL NOME DELLA SALUTE

QUOTIDIANO NAZIONALE

MAGAZINE

28 giu 2024

Il benessere del microbiota . Verdure fermentate preziose alleate

Un microbiota intestinale equilibrato favorisce salute e benessere. L'azienda italiana Life, specializzata in alimenti vegetali fermentati, promuove la formazione di batteri buoni per il microbiota umano. Studi confermano l'importanza di cibi fermentati per la salute fisica e mentale.



Il benessere del microbiota . Verdure fermentate preziose alleate

Un numero sempre maggiore di ricerche scientifiche mostra quanto un microbiota intestinale in equilibrio garantisca salute e benessere. Life azienda italiana pioniera nello studio, nella produzione e nella distribuzione di alimenti vegetali biologici naturalmente fermentati – acquisita di recente da Named Group– propone una linea di verdure che favoriscono la formazione di batteri buoni.

"Il nostro obiettivo – spiega Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe e responsabile della produzione e della R&D dell'azienda (nella foto)– è dimostrare che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano. Questo, è un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno".

Sacco, biologo con dottorato di ricerca, in Biodiversità ed Evoluzione, è da anni impegnato a promuovere i contenuti scientifici relativi agli alimenti preparati attraverso la tecnica della fermentazione.

La fermentazione spontanea messa a punto da Life rende possibile la conservazione delle verdure e ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e migliorandone notevolmente le proprietà, grazie alla quantità di microrganismi presenti.

ONLINE

– Farmacianews.it - 27/06/2024
Il 27 giugno si celebra il World Microbiome Day
https://www.farmacianews.it/il-27-giugno-si-celebra-il-world-microbiome-day/

Fatti&persone

Il 27 giugno si celebra il World Microbiome Day

Alessia Rapuano 27 Giugno 2024

Oggi, 27 giugno si celebra il **World Microbiome Day**, una giornata istituita per **celebrare la vita microbica e sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza dei microrganismi** per la salute dell'uomo, degli animali e dell'intero pianeta. Named Group, polo italiano della salute naturale, si unisce alla celebrazione mettendo a disposizione sul proprio sito un glossario interattivo composto da **140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale**. Tale glossario è stato realizzato da Wellmicro, azienda del gruppo, specializzata nell'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale.

«Questo dizionario è il piccolo contributo certamente non esaustivo che – dalla A di Acetato passando per la L di Lactobacillus fino ad arrivare alla Z di Zuccheri – mettiamo a disposizione di tutti: medici, studenti in medicina o persone curiose, **per comprendere la terminologia propria del microbiota intestinale e iniziare a capire quanto sia importante per la nostra salute**» afferma in merito **Andrea Castagnetti**, microbiologo, direttore generale di Wellmicro. L'obiettivo, infatti, è quello di **facilitare la comprensione di termini scientifici** relativi a microrganismi, funzioni e metodologie di analisi del microbiota intestinale.

Quest'ultimo ha assunto un ruolo centrale nella comprensione della salute e del benessere. Grazie alla biologia molecolare, **oggi è possibile studiare e analizzare l'intera comunità microbica presente nel nostro intestino** e comprendere quanto sia importante per la nostra salute fisica e mentale. L'**intestino si è rivelato essere il baricentro della salute dell'individuo** e il microbiota intestinale ha dimostrato di svolgere un ruolo fondamentale nel mantenere l'equilibrio del nostro organismo.



«Per noi è importante partecipare a questa giornata con un'iniziativa divulgativa destinata ad ampliare l'attenzione e la conoscenza sul microbiota intestinale perché **questo ambito scientifico rappresenta una parte importante della spinta all'innovazione che ci contraddistingue**, convinti come siamo che il futuro della prevenzione legata a una longevità sana debba considerare l'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano» conclude **Alessio Romitelli**, deputy CEO di Named Group.

Grazie alla ricerca e all'innovazione, l'azienda si impegna a **promuovere la consapevolezza e l'informazione sulla salute**, affinché ogni individuo possa comprendere e prendersi cura del proprio microbiota intestinale per migliorare la propria qualità di vita.

ONLINE

– Mohre.it - 27/06/2024
Giornata Mondiale del Microbioma: Named Group pubblica on line il dizionario del microbioma intestinale
https://mohre.it/giornata-mondiale-del-microbioma-named-group-pubblica-on-line-il-dizionario-del-microbioma-intestinale/



Giornata Mondiale del Microbioma: Named Group pubblica on line il dizionario del microbioma intestinale

Giu 27, 2024 Redazione No Comment Share on

Il **World Microbiome Day**, che si celebra il **27 giugno**, ha lo scopo di celebrare le meraviglie della vita microbica e ampliare l'attenzione sull'importanza dei microrganismi per la salute di esseri umani, piante, animali e di tutto il pianeta.

Named Group, polo italiano della salute naturale, **partecipa alla Giornata mondiale del microbioma** mettendo a disposizione sul proprio sito ***Il microbiota intestinale e il suo linguaggio*** **–** realizzato da **Wellmicro**, l'azienda del gruppo esclusivamente dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale**. Si tratta di un glossario interattivo in 140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale**, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi "abitanti" e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo più a fondo.

"Per noi è importante partecipare a questa giornata con un'iniziativa divulgativa destinata ad ampliare l'attenzione e la conoscenza sul microbiota intestinale – **afferma Alessio Romitelli, deputy CEO di Named Group** – *perché questo ambito scientifico rappresenta una parte importante della spinta all'innovazione che ci contraddistingue, convinti come siamo che il futuro della prevenzione legata ad una longevità sana debba considerare l'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano".*

Fino a qualche decennio fa, l'idea che dallo studio delle **popolazioni di microrganismi** viventi sulla superficie e all'interno del nostro corpo – **in particolare nell'intestino** – potessero emergere **informazioni importanti per la nostra salute**, era lontana dal concretizzarsi. Mancavano gli strumenti per sviluppare la conoscenza. Solo con l'approccio consentito **dalla biologia molecolare** che permette **di sequenziare simultaneamente tutti i genomi (DNA) presenti all'interno di un campione** è stato possibile identificare e studiare l'intera comunità microbica e confermare che l'intestino è il baricentro della salute fisica e psichica dell'individuo in virtù dell'azione svolta dal **microbiota.**

"La nostra visione di un futuro in cui il microbiota intestinale con le sue caratteristiche individuo-specifiche rappresenterà uno dei pilastri della medicina di precisione, insieme all'idea di servizio alla comunità che quotidianamente guida il nostro lavoro e il nostro impegno in ricerca – afferma **Andrea Castagnetti, Microbiologo, Direttore Generale di Wellmicro** – *ci ha messo di fronte a una necessità che oltre che linguistica è etica: rendere le persone sempre più consapevoli e informate circa la loro salute. Questo dizionario è il piccolo contributo certamente non esaustivo che – dalla A di Acetato passando per la L di Lactobacillus fino ad arrivare alla Z di Zuccheri – mettiamo a disposizione di tutti: medici, studenti in medicina o persone curiose, per comprendere la terminologia propria del microbiota intestinale e iniziare a capire quanto sia importante per la nostra salute".*

ONLINE

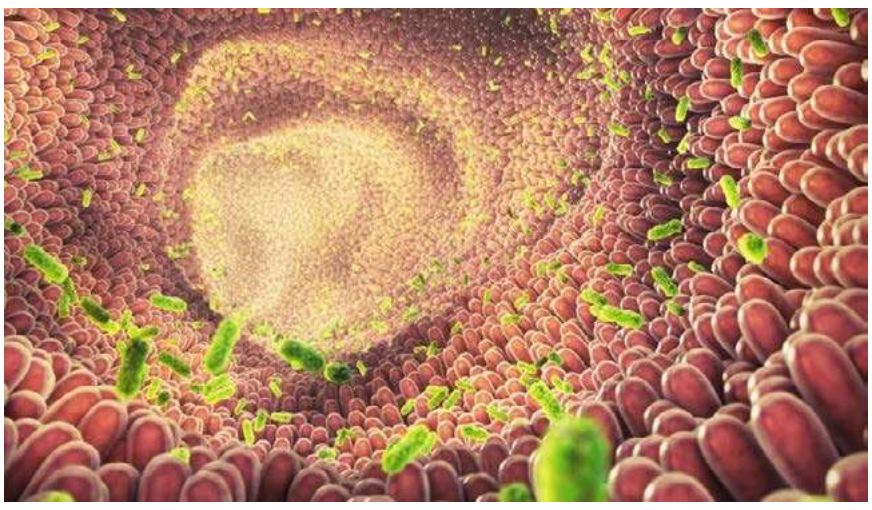
– Websalute.it - 27/06/2024
Giornata mondiale del microbioma: un glossario interattivo in 140 vocaboli lo descrive
https://websalute.it/giornata-mondiale-del-microbioma-un-glossario-interattivo-in-140-vocaboli-lo-descrive/

APPROFONDIMENTI

Giornata mondiale del microbioma: un glossario interattivo in 140 vocaboli lo descrive

Il dizionario è stato realizzato in occasione della ricorrenza ed è fruibile gratuitamente

27 Giugno 2024



Il **World Microbiome Day**, che si celebra il 27 giugno, ha lo scopo di celebrare le meraviglie della vita microbica e ampliare l'attenzione sull'importanza dei microrganismi per la salute di esseri umani, piante, animali e di tutto il pianeta.
In occasione della Giornata mondiale del microbioma, Named Group ha messo a disposizione sul proprio sito Il microbiota intestinale e il suo linguaggio , un glossario interattivo in 140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi "abitanti" e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo più a fondo.
Fino a qualche decennio fa, l'idea che dallo studio delle popolazioni di microrganismi viventi sulla superficie e all'interno del nostro corpo – in particolare nell'intestino – potessero emergere informazioni importanti per la nostra salute, era lontana dal concretizzarsi. Mancavano gli strumenti per sviluppare la conoscenza. Solo con l'approccio consentito dalla biologia molecolare che permette di sequenziare simultaneamente tutti i genomi (DNA) presenti all'interno di un campione è stato possibile identificare e studiare l'intera comunità microbica e confermare che l'intestino è il baricentro della salute fisica e psichica dell'individuo in virtù dell'azione svolta dal microbiota.
«La nostra visione di un futuro in cui il microbiota intestinale con le sue caratteristiche individuo-specifiche rappresenterà uno dei pilastri della medicina di precisione, insieme all'idea di servizio alla comunità che quotidianamente guida il nostro lavoro e il nostro impegno in ricerca – afferma Andrea Castagnetti, Microbiologo – ci ha messo di fronte a una necessità che oltre che linguistica è etica: rendere le persone sempre più consapevoli e informate circa la loro salute. Questo dizionario è il piccolo contributo certamente non esaustivo che – dalla A di Acetato passando per la L di Lactobacillus fino ad arrivare alla Z di Zuccheri – mettiamo a disposizione di tutti: medici, studenti in medicina o persone curiose, per comprendere la terminologia propria del microbiota intestinale e iniziare a capire quanto sia importante per la nostra salute».

(ph: Shutterstock)

Approfondimenti » Giornata mondiale del microbioma: un glossario interattivo in 140 vocaboli lo descrive

(PMI) Named Group: microbiota, glossario interattivo on line da Wellmicro

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Roma, 26 giu - **Named Group** partecipa alla Giornata mondiale del microbioma che si celebra il 27 giugno mettendo a disposizione sul proprio sito 'Il microbiota intestinale e il suo linguaggio', realizzato da Wellmicro, l'azienda del Gruppo esclusivamente dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale. Si tratta di un glossario interattivo in 140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi 'abitanti' e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo piu' a fondo. 'Per noi e' importante partecipare a questa giornata con un'iniziativa divulgativa destinata ad ampliare l'attenzione e la conoscenza sul microbiota intestinale - afferma Alessio Romitelli, deputy Ceo **Named Group** - perche' questo ambito scientifico rappresenta una parte importante della spinta all'innovazione che ci contraddistingue, convinti come siamo che il futuro della prevenzione legata a una longevita' sana debba considerare l'essere umano come organismo sommato alla totalita' dei microrganismi che lo abitano'. Fino a qualche decennio fa, l'idea che dallo studio delle popolazioni di microrganismi viventi sulla superficie e all'interno del nostro corpo, in particolare nell'intestino, potessero emergere informazioni importanti per la nostra salute, era lontana dal concretizzarsi. Solo con l'approccio consentito dalla biologia molecolare che permette di sequenziare simultaneamente tutti i genomi (Dna) presenti in un campione e' stato possibile identificare e studiare l'intera comunita' microbica e confermare che l'intestino e' il baricentro della salute fisica e psichica dell'individuo in virtu' dell'azione svolta dal microbiota.

com-san (RADIOCOR) 26-06-24 11:06:13 (0241)SAN 5 NNNN

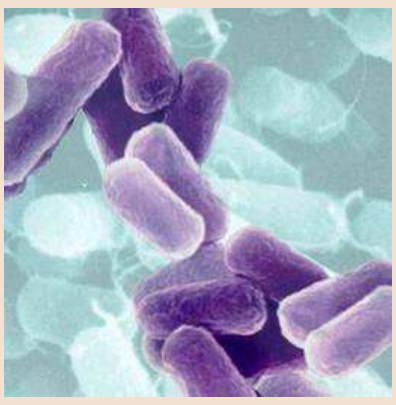
26 giu 2024

Sanità24 | Il Sole 24 ORE

SEGNALIBRO ☆
FACEBOOK f
TWITTER

NOTIZIE FLASH

Giornata microbioma, on line il glossario interattivo con 140 vocaboli



Named Group partecipa alla Giornata mondiale del microbioma che si celebra il 27 giugno mettendo a disposizione sul proprio sito "Il microbiota intestinale e il suo linguaggio", realizzato da Wellmicro, l'azienda del Gruppo esclusivamente dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale. Si tratta di un glossario interattivo in 140 vocaboli che descrivono il microbiota intestinale, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi 'abitanti' e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo più a fondo. «Per noi è importante partecipare a questa giornata con un'iniziativa divulgativa destinata ad ampliare l'attenzione e la conoscenza sul microbiota intestinale – afferma Alessio Romitelli, deputy Ceo Named Group – perché questo ambito scientifico rappresenta una parte importante della spinta all'innovazione che ci contraddistingue, convinti come siamo che il futuro della prevenzione legata a una longevità sana debba considerare l'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano».

Fino a qualche decennio fa, l'idea che dallo studio delle popolazioni di microrganismi viventi sulla superficie e all'interno del nostro corpo, in particolare nell'intestino, potessero emergere informazioni importanti per la nostra salute, era lontana dal concretizzarsi. Solo con l'approccio consentito dalla biologia molecolare che permette di sequenziare simultaneamente tutti i genomi (Dna) presenti in un campione è stato possibile identificare e studiare l'intera comunità microbica e confermare che l'intestino è il baricentro della salute fisica e psichica dell'individuo in virtù dell'azione svolta dal microbiota.

«La nostra visione di un futuro in cui il microbiota intestinale con le sue caratteristiche individuo-specifiche rappresenterà uno dei pilastri della medicina di precisione, insieme all'idea di servizio alla comunità che quotidianamente guida il nostro lavoro e il nostro impegno in ricerca – afferma Andrea Castagnetti, Microbiologo, Direttore Generale di Wellmicro - ci ha messo di fronte a una necessità che oltre che linguistica è etica: rendere le persone sempre più consapevoli e informate circa la loro salute. Questo dizionario è il piccolo contributo certamente non esaustivo che - dalla A di Acetato passando per la L di Lactobacillus fino ad arrivare alla Z di Zuccheri - mettiamo a disposizione di tutti: medici, studenti in medicina o persone curiose, per comprendere la terminologia propria del microbiota intestinale e iniziare a capire quanto sia importante per la nostra salute».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG 24 BY UNICUSANO
Il Quotidiano Online dell’Ateneo Niccolò Cusano di Roma

ESCLUSIVE

20 GIU, 2024 – 15:53

Jury Chechi: “Parigi 2024, l’Italia può fare meglio di Tokyo. Nella ginnastica ci toglieremo grandi soddisfazioni”

CARLO GUGLIOTTA



CONDIVIDILO SUI SOCIAL

Entra nel canale **WhatsApp di Tag24** by Unicusano

Jury Chechi è fiducioso del fatto che l’Italia possa fare bene a Parigi 2024: secondo “il signore degli anelli”, **le nostre nazionali possono eguagliare, se non addirittura superare, il bottino di Tokyo 2020,** dove gli azzurri hanno portato a casa 40 medaglie. In questi giorni, l’ex ginnasta, campione olimpico ad Atlanta 1996, è diviso tra le sue due passioni principali: da una parte continua a seguire la ginnastica, con un occhio sulla Coppa del Mondo di ginnastica ritmica che si sta tenendo a Milano.

Jury Chechi fiducioso per Parigi 2024

Dall’altra parte, Jury Chechi si dedica alla bici, non solo aspettando la grande partenza del Tour de France dall’Italia, ma anche pedalando, **visto che a fine agosto sarà in Danimarca in quanto è riuscito a qualificarsi per partecipare al mondiale dei cicloamatori**. Noi di **tag24.it abbiamo avuto modo di parlare con Jury Chechi** di questi e di altri argomenti.

Come sta trascorrendo queste giornate tra ciclismo e ginnastica?

“Sicuramente sono molto divertenti. Per quanto riguarda la bici, la pratico dal 2008, anno in cui ho rotto i legamenti del ginocchio e come riabilitazione ho fatto un po’ di bici. E’ uno sport che mi fa stare bene e da lì ho iniziato a praticarla sempre di più, ma la passione di fondo c’è sempre stata. Già lo scorso anno abbiamo portato avanti il percorso di qualificazione al mondiale dei cicloamatori, sono riuscito a raggiungere la qualificazione alla Granfondo Matildica e alla Granfondo di Dubai, dove sono anche caduto, ma almeno mi sono qualificato. Sarò davvero felice di rappresentare l’Italia e, insieme agli amici di Namedsport, di portare avanti un discorso relativo all’integrazione sportiva, come recentemente per il Giro d’Italia”.

Il Tour de France 2024 partirà dall’Italia e lei ha sempre espresso grande apprezzamento per Primoz Roglic. Come immagina la lotta alla maglia gialla?

“Non so se Roglic possa essere il terzo incomodo tra Tadej Pogacar e Jonas Vingegaard. Al Giro d’Italia, Tadej ha dimostrato di essere in una condizione di forma eccezionale. Spero che Vingegaard si sia ripreso, perchè la sua presenza al top regalerà sicuramente grande spettacolo. Con un Pogacar così, però, credo proprio che sia molto difficile competere”.

Parlando di Parigi 2024, cosa ci possiamo aspettare dalle nazionali azzurre?

“Eguagliare le 40 medaglie di Tokyo secondo me sarà possibile e secondo me possiamo anche fare di più. Sono passati solo tre anni, non quattro: sembra poco, ma non lo è. Tanti atleti ci potranno riprovare e cercheranno un nuovo successo. Credo che nel mio sport, la ginnastica, possiamo toglierci delle grandi soddisfazioni, soprattutto nella ritmica. L’Italia sarà grande protagonista, sono molto fiducioso”.

Agli ultimi Europei, Manila Esposito ha fatto man bassa di medaglie: cosa possiamo aspettarci da lei?

“Nell’artistica, Manila Esposito ha fatto davvero molto bene, ma in generale credo che abbiamo assistito davvero a un grande exploit di tutta la nazionale italiana. Io credo che possiamo giocarci un podio con Stati Uniti e Brasile, che saranno le due nazionali da battere. Non sarà facile ma le possibilità ci sono, perchè le ragazze sono davvero molto brave”.

E cosa ci dice del talento di Yumin Abbadini? Molti già lo paragonano a lei…

“Per me fare paragoni è sempre poco bello, ma è un ginnasta molto completo. Lui lo è e si può giocare un piazzamento di alto livello. Sicuramente, il fatto che la Russia non ci sia, da un punto di vista sportivo può aprire delle porte importanti, ma ci sono comunque Cina e Giappone. Mi auguro che i ragazzi e le ragazze possano sfruttare questa opportunità che i Giochi Olimpici riescono a porre davanti”.

L’Italia ha perso Asia D’Amato per un brutto infortunio: vuole lanciarle un messaggio?

“Purtroppo Asia ha avuto un brutto infortunio agli Europei, E’ un momento molto difficile per lei e la capisco, a me è successo due volte prima delle Olimpiadi. E’ una delle ragazze più forti: mi dispiace molto, ma spesso dalle avversità si possono trovare delle opportunità. E’ giovane, può recuperare dall’infortunio e può tornare a competere su livelli molto alti”.

ONLINE

– Largoconsumo.info - 20/06/2024
Nuovo ingresso in Named group, il polo della salute naturale
https://www.largoconsumo.info/-/nuovo-ingresso-in-named-group-il-polo-della-salute-naturale/1.0?redirect=%2Fweb%2Fguest&p_r_p_categoryId=

20/06/2024
Largo Consumo 5/2024 - Notizia breve - Pubblicato on line - Redazione di Largo Consumo

ACCADIMENTI AZIENDALI

Nuovo ingresso in Named group, il polo della salute naturale



Named Group - il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di **Specchiasol**, **Named**, **Phytogarda**, **Wellmicro**, **Farma-Derma**, **Namedsport**, **New Penta** e la belga **Gdi Martera** – si espande ulteriormente e rileva **Life** (**Laboratorio italiano fermentati**), società di Pieve di Cento (Bologna). Life, nata nel 2018, è pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. Named, con quartier generale a Bussolengo (Verona) e guidato dal Deputy Ceo, **Alessio Romitelli**, è decisamente un grosso calibro e raggiunge ben 65 nazioni. Controllato in maggioranza da **White bridge investements** il gruppo presentava, nel 2022, un fatturato di 170 milioni di euro. Oggi raggiunge più di 50 mila medici e quasi 10 mila punti vendita tra farmacie, parafarmacie ed erboristerie.

Nell'articolo:

- Il Gruppo in numeri

Accedi per continuare...

ONLINE

– Pharmacyscanner.it - 17/06/2024
Named acquisisce Life, azienda specializzata nella produzione di alimenti fermentati
https://pharmacyscanner.it/named-acquisisce-life-azienda-specializzata-nella-produzione-di-alimenti-fermentati/

Named acquisisce Life, azienda specializzata nella produzione di alimenti fermentati

People & Brand

17 Giugno 2024

Named amplia il proprio portfolio prodotti con l'acquisizione di Life – Laboratorio Italiano Fermentati, azienda italiana specializzata nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente. L'operazione, recita una nota, consente al Gruppo di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano. «Con l'ingresso di Life nella sempre più famiglia Named» afferma Alessio Romitelli, deputy ceo della società «saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di Life nell'R&D con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo».

Gli alimenti fermentati sono sostanze che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, per esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra i quali il kefir, il kombucha e le verdure fermentate.

«Il mio obiettivo» afferma Flavio Sacco, phd in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di Life e responsabile della Produzione e della R&S «è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, come confermano studi scientifici sempre più numerosi, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale». I ricercatori in particolare sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.

ONLINE

– Agenfood.it - 17/06/2024
Named Group acquista LIFe, l'azienda degli alimenti fermentati spontaneamente
https://www.agenfood.it/biologico/named-group-acquista-life-lazienda-degli-alimenti-fermentati-spontaneamente/#google_vignette



Named Group acquista LIFe, l'azienda degli alimenti fermentati spontaneamente

17/06/2024 10:30 Redazione Agenfood BIOLOGICO, NL

(Agen Food) – Bussolengo (VR), 17 giu. – **NAMED GROUP –** il polo italiano della salute naturale -acquisisce **LIFe Laboratorio Italiano Fermentati** – l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente **–** confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione.

Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati. L'acquisizione consente a **Named Group** di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

"Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma **Alessio Romitelli – Deputy CEO di Named Group** – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra **Wellmicro** ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo"

Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo **Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il **kefir**, **il kombucha** e le **verdure fermentate.**

I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Le verdure di **LIFe** vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori attraverso la creazione di un ambiente selettivo rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende **Kimchi Mediterraneo**, **Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera**.

"Il mio obiettivo – afferma **Flavio Sacco PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S** – è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale".

I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.

"Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento – afferma la biologa nutrizionista **Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo,** delegata nazionale nutrizione del **Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici** – è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della S**chool of Medicine della Stanford University** che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base ddi salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale".

In questo studio pubblicato su **Cell. nel 2021** gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre. Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. La biodiversità del microbiota7 intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero.

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente.

ONLINE

- Mediakey.tv - 14/06/2024
Namedsport> di Named Group official partner della Hero Südtirol Dolomites
https://www.mediakey.tv/leggi-news/namedsport-di-named-group-official-partner-della-hero-suedtirol-dolomites

NAMEDSPORT> DI NAMED GROUP OFFICIAL PARTNER DELLA HERO SÜDTIROL DOLOMITES

Partiranno domani da Selva di Val Gardena i partecipanti della 14esima BMW HERO Südtirol Dolomites: la maratona di Mountain Bike che si contraddistingue non solo per la tecnicità e difficoltà dei percorsi, ma anche per il suggestivo scenario delle Dolomiti, in cui si sfideranno gli oltre 3000 partecipanti che sceglieranno uno fra i 3 percorsi disponibili della lunghezza di 86, 71, 60 Km con un dislivello compreso tra i 3200 e i 4500 mt. NAMEDSPORT> Superfood, in qualità di Official Nutrition Partner dell'evento, sarà presente per dare la giusta carica alla moltitudine di biker che affronterà questa impresa.

NAMEDSPORT> parteciperà con uno stand posizionato all'Hero Village di Selva Valgardena, dal 13 al 15 giugno per accogliere tutti gli appassionati e far testare loro le ultime novità. I supplement energetici prodotti dall' azienda leader in nutrizione sportiva saranno disponibili nel pacco gara e in tutti punti ristoro posizionati lungo il percorso. Ma non solo. L'impegno di NAMEDSPORT> verso la divulgazione di una nutrizione sportiva corretta e consapevole ha visto anche la predisposizione di una Nutrition Strategy articolata in 3 piani di integrazione, specifici per ogni percorso e testati dagli atleti professionisti dei team Wilier Vittoria e Torpado Kenda, tra cui spiccano i nomi di Fabian Rabensteiner (appena insignito del titolo di Campione Italiano MTB Marathon), Diego Rosa (ex Campione Italiano) e Samuele Porro.

Per l'occasione, riflettori puntati sull'ultima novità sviluppata dal reparto R&D. Si tratta della linea Race Fuel> 1:0,8 che si arricchisce con la versione "tascabile" in gel con 40 grammi di carboidrati provenienti da due fonti, Maltodestrine e Fruttosio, nello speciale rapporto 1:0,8. Negli sport di endurance i carboidrati rappresentano la risorsa energetica critica, la cui carenza o eccesso può influenzare positivamente o negativamente la prestazione sportiva. Gli integratori Race Fuel> 1:0,8 di NAMEDSPORT> Superfood, disponibili sotto forma di polvere o gel, sono formulati in base alle ultime ricerche scientifiche e rispondono alla necessità di massimizzare l'assunzione dei carboidrati nell'unità di tempo.

Non solo sport, ma anche attenzione verso la natura e impegno a rispettarla: NAMEDSPORT> prenderà parte al progetto #HEROTOZERO, il programma di sostenibilità mirato alla sensibilizzazione e alla tutela dell'ambiente che ci circonda. Durante la gara verrà proposta un'iniziativa mirata a minimizzare l'impatto ambientale e preservare il paesaggio naturale: tutti gli atleti iscritti alla gara che riporteranno presso lo stand NAMEDSPORT> gli incarti di gel e barrette utilizzati lungo il percorso, riceveranno in cambio un omaggio come ricompensa per il loro comportamento virtuoso e responsabile.

NAMED GROUP è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

14/06/2024 | Sport

ONLINE

- Spotandweb.it - 14/06/2024
NamedSport> Superfood Official Nutrition Partner della BMW Hero Südtirol Dolomites
https://www.spotandweb.it/news/869707/namedsport-superfood-official-nutrition-partner-della-bmw-hero-sudtirol-dolomites.html#gref

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

NamedSport> Superfood Official Nutrition Partner della BMW Hero Südtirol Dolomites

Partiranno domani da Selva di Val Gardena i partecipanti della 14esima BMW HERO Südtirol Dolomites: la maratona di Mountain Bike che si contraddistingue non solo per la tecnicità e difficoltà dei percorsi, ma anche per il suggestivo scenario delle Dolomiti, in cui si sfideranno gli oltre 3000 partecipanti che sceglieranno uno fra i 3 percorsi disponibili della lunghezza di 86, 71, 60 Km con un dislivello compreso tra i 3200 e i 4500 mt. NAMEDSPORT> Superfood, in qualità di Official Nutrition Partner dell'evento, sarà presente per dare la giusta carica alla moltitudine di biker che affronterà questa impresa.

NAMEDSPORT> parteciperà con uno stand posizionato all'Hero Village di Selva Valgardena, dal 13 al 15 giugno per accogliere tutti gli appassionati e far testare loro le ultime novità. I supplement energetici prodotti dall' azienda leader in nutrizione sportiva saranno disponibili nel pacco gara e in tutti punti ristoro posizionati lungo il percorso. Ma non solo. L'impegno di NAMEDSPORT> verso la divulgazione di una nutrizione sportiva corretta e consapevole ha visto anche la predisposizione di una Nutrition Strategy articolata in 3 piani di integrazione, specifici per ogni percorso e testati dagli atleti professionisti dei team Wilier Vittoria e Torpado Kenda, tra cui spiccano i nomi di Fabian Rabensteiner (appena insignito del titolo di Campione Italiano MTB Marathon), Diego Rosa (ex Campione Italiano) e Samuele Porro.

Per l'occasione, riflettori puntati sull'ultima novità sviluppata dal reparto R&D. Si tratta della linea Race Fuel> 1:0,8 che si arricchisce con la versione "tascabile" in gel con 40 grammi di carboidrati provenienti da due fonti, Maltodestrine e Fruttosio, nello speciale rapporto 1:0,8. Negli sport di endurance i carboidrati rappresentano la risorsa energetica critica, la cui carenza o eccesso può influenzare positivamente o negativamente la prestazione sportiva. Gli integratori Race Fuel> 1:0,8 di NAMEDSPORT> Superfood, disponibili sotto forma di polvere o gel, sono formulati in base alle ultime ricerche scientifiche e rispondono alla necessità di massimizzare l'assunzione dei carboidrati nell'unità di tempo.

Non solo sport, ma anche attenzione verso la natura e impegno a rispettarla: NAMEDSPORT> prenderà parte al progetto #HEROTOZERO, il programma di sostenibilità mirato alla sensibilizzazione e alla tutela dell'ambiente che ci circonda. Durante la gara verrà proposta un'iniziativa mirata a minimizzare l'impatto ambientale e preservare il paesaggio naturale: tutti gli atleti iscritti alla gara che riporteranno presso lo stand NAMEDSPORT> gli incarti di gel e barrette utilizzati lungo il percorso, riceveranno in cambio un omaggio come ricompensa per il loro comportamento virtuoso e responsabile.

telenuovo
TG VERONA

ECONOMIA

di Redazione , 14/06/2024 10:10

Named Group acquisisce Laboratorio Italiano Fermentati



Alessio Romitelli

Named Group, polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'integrazione di 10 aziende e con quartier generale a Bussolengo, acquisisce LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati, impresa italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti. Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. Con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano. LIFe è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (come il tempo e la temperatura) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

"Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma Alessio Romitelli, Deputy CEO di Named Group – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati, vivi e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più sana e sostenibile per l'ambiente.

"Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione afferma Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe, PhD in Biodiversità ed Evoluzione, responsabile della Produzione e della R&S. L'obiettivo mio e dell'azienda di cui faccio parte è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano. Questo, è un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno".
Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza prodotti destinati a tutto lo spettro del consumer health. È presente in più di 65 paesi del mondo con un assortimento di dispositivi medici e integratori alimentari innovativi che stanno crescendo a doppia cifra nei più importanti mercati europei ed extraeuropei tra cui Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. Attraverso LIFe, immette nuova linfa per l'incubazione e la realizzazione di approcci alla ricerca e alla produzione di soluzioni in grado di aggiungere benessere all'allungarsi della vita.

Il polo è nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera.

ONLINE

– Sanita33.it - 14/06/2024
Named Group acquisisce Laboratorio Italiano Fermentati
https://www.sanita33.it/mercato/3377/named-group-acquisisce-laboratorio-italiano-fermentati.html

RICERCA E CURA

14 Giugno 2024

PHARMA

Named Group acquisisce Laboratorio Italiano Fermentati

Named Group, polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'integrazione di 10 aziende e con quartier generale a Bussolengo, acquisisce Laboratorio Italiano Fermentati, impresa italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati



Named Group, polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'integrazione di 10 aziende e con quartier generale a Bussolengo (Verona), acquisisce LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati, impresa italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti. Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. Con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano. LIFe è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (come il tempo e la temperatura) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

ONLINE

– Aboutpharma.com - 14/06/2024
Named group acquisisce LIFe, azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti fermentati
https://www.aboutpharma.com/business-e-mercato/named-group-acquisisce-life-azienda-italiana-pioniera-nella-produzione-di-alimenti-fermentati/

Named group acquisisce LIFe, azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti fermentati



Pubblicato il: 14 Giugno 2024

Redazione AboutPharma

Named group, azienda veronese impegnata nel settore della consumer health e del personal care, ha acquisito LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti – che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota – con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati.

Commenta **Alessio Romitelli,** deputy Ceo di Named Group: "Con l'ingresso di LIFe saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".

Cosa sono gli alimenti fermentati

Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo **Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito. Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere degli esseri umani ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questo tipo di cibi.

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, come il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il kefir, il kombucha e le verdure fermentate.

Un'influenza positiva

I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

"Il mio obiettivo – afferma **Flavio Sacco** PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S – è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale".

La biodiversità del microbiota intestinale

I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.

Aggiunge la biologa nutrizionista **Livia Galletti** PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici: "Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale".

Alimenti fermentati e ricchi di fibre a confronto

In questo studio pubblicato su Cell. nel 2021 gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre. Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. La biodiversità del microbiota intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.

"Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare – si legge in una nota stampa di Named –, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola".

ONLINE

– Italiafruit.net - 14/06/2024
Vegetali fermentati, Named Group acquisisce LIFe
https://www.italiafruit.net/vegetali-fermentati-named-group-acquisisce-life

ATTUALITÀ

Vegetali fermentati, Named Group acquisisce LIFe

Il portfolio si arricchisce con una linea di verdure bio fermentate spontaneamente



Esporta pdf

Named Group - il polo italiano della salute naturale -acquisisce **LIFe Laboratorio Italiano Fermentati** – l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente - confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti - che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota - con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati. L'acquisizione consente a Named Group di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

"Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma **Alessio Romitelli – Deputy Ceo di Named Group** - saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".



Alessio Romitelli – Deputy Ceo di Named Group

Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo Élie Metchnikoff scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi. Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni - e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra - che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il kefir, il kombucha e le verdure fermentate. I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Le verdure di **LIFe vengono trasformate dai batteri lattici** naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori attraverso la creazione di un ambiente selettivo rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende Kimchi Mediterraneo, Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera.

"Il mio obiettivo – afferma **Flavio Sacco PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S** - è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale".
I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.

"Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento - afferma la **biologa nutrizionista Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici** - è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale".

In questo studio pubblicato su Cell. nel 2021 gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre. Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. La biodiversità del microbiota intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola. (gc)

Fonte: Ufficio Stampa Named Group

ONLINE

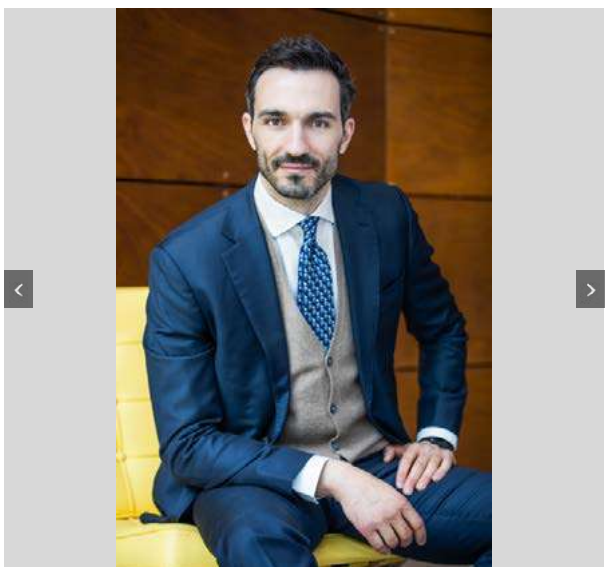
– Giornaleditalia.it - 14/06/2024
Named Group, acquisita LIFe, l'azienda Italiana che produce alimenti vegetali biologici fermentati
https://www.ilgiornaleditalia.it/gallery/mondo-imprese/619931/named-group-life-fermentazione-vegetale-biologico-.html

Named Group, acquisita LIFe, l'azienda Italiana che produce alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente

L'acquisizione consente all'azienda di migliorare il posizionamento sul mercato

di Redazione

13 Giugno 2024



Con l'acquisizione di **LIFe**, **Named Group** amplia il proprio portfolio prodotti che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati. L'acquisizione consente a all'azienda di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato *consumer health* a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

Le parole di Alessio Romitelli

"*Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma* ***Alessio Romitelli*** *– Deputy CEO di Named Group - saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo"*. Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati.

La scoperta di Élie Metchnikoff

Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo **Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "*corpi disinfettanti*" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi.

Gli alimenti fermentati e la trasformazione delle verdure LIFe

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni - e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra - che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il kefir, il kombucha e le verdure fermentate. I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori attraverso la creazione di un ambiente selettivo rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende *Kimchi Mediterraneo*, *Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera*.

I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.

Le dichiarazioni di Livia Galletti e lo studio scientifico di Stanford

"Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento - afferma la biologa nutrizionista Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici - *è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale*".

In questo studio pubblicato su Cell. nel 2021 gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre. Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. La biodiversità del microbiota7 intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.

ONLINE

– Emiliapost.it - 14/06/2024
Life entra in Named Group. Nuove prospettive per la startup bolognese
https://www.emiliapost.it/life-ingresso-in-named-group-apre-a-nuove-possibilita/

ECONOMIA

Life entra in Named Group. Nuove prospettive per la startup bolognese

L'azienda specializzata nella produzione di alimenti biologici fermentati, viene rilevata da Named Group, esperto in medicina naturale con un fatturato pari a 170 milioni. Questa acquisizione segna un'importante opportunità di crescita per la giovane realtà, ora integrata nella missione del polo veronese

Redazione

Giovedì 13 Giugno 2024 17:10



L'azienda specializzata nella produzione di alimenti biologici fermentati, viene rilevata da Named Group, esperto in medicina naturale con un fatturato pari a 170 milioni. Questa acquisizione segna un'importante opportunità di crescita per la giovane realtà, ora integrata nella missione del polo veronese

ONLINE

– Foodweb.it - 13/06/2024
Named Group acquisisce Life
https://www.foodweb.it/2024/06/named-group-acquisisce-life/

NAMED GROUP ACQUISISCE LIFE

ACQUISIZIONI 3 min. 13 Giugno 2024

Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione puntando sull'innovazione nel comparto healthy



Named Group ha acquisito Life – Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di **alimenti vegetali biologici fermentati** spontaneamente, non pastorizzati. Il polo italiano della salute naturale amplia così il suo raggio di azione nel segno dell'innovazione, puntando a intercettare i trend di salute emergenti.

Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi nel 2023, con una previsione di crescita a 49,2 miliardi nel 2027. Con Life e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti che guardano all'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

LE STRATEGIE DI LIFE

Life è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. **La mission di Life è stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati**, vivi e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile per l'ambiente.

"*Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione*", afferma Flavio Sacco, **Co-fondatore di Life e responsabile di produzione e r&s**. "*L'obiettivo mio e dell'azienda di cui faccio parte è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano*".

GLI OBIETTIVI DI NAMED GROUP

Alessio Romitelli, **deputy Ceo di Named Group**, dichiara: "*L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di Life nella ricerca e sviluppo di gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita; integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo*".

Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza prodotti destinati a tutto lo spettro del consumer health. È presente in più di 65 paesi con un assortimento di dispositivi medici e integratori alimentari che stanno crescendo a doppia cifra nei più importanti mercati europei ed extraeuropei, tra cui Stati Uniti, Canada e Corea del Sud.

© Riproduzione riservata

ONLINE

– Italianfoodtoday.it - 13/06/2024
Named Group acquisisce LIFe produttore di verdure bio fermentate spontaneamente
https://www.italianfoodtoday.it/2024/06/13/named-group-acquisisce-life-produttore-di-verdure-bio-fermentate-spontaneamente/

Named Group acquisisce LIFe produttore di verdure bio fermentate spontaneamente



NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale -acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati – l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti – che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota – con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati. L'acquisizione consente a Named Group di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

"*Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma* ***Alessio Romitelli – Deputy CEO di Named Group*** *– saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo*"

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il kefir, il kombucha e le verdure fermentate.

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori **attraverso la creazione di un ambiente selettivo** rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende ***Kimchi Mediterraneo***, ***Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera***.

NAMED GROUP: ACQUISISCE LABORATORIO ITALIANO FERMENTATI =

Roma, 13 giu. (Adnkronos) - **Named group** acquisisce Life laboratorio italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. Il mercato globale degli ingredienti fermentati, si legge in una nota, è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. A stimolarne la crescita, le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo.

Con Life e le verdure fermentate spontaneamente che produce, **Named** group ''conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano'', si sottolinea. Life è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

Con l'ingresso di Life nella sempre più numerosa famiglia **Named group** - afferma Alessio Romitelli, deputy ceo di **Named group** - saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di Liee nell'R&D di gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra **Wellmicro** ci mette già a ! disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo''.

(Red-Eco/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

13-GIU-24 18:27

4 • 13 giugno 2024 Cronaca dell'Economia.com

A BUSSOLENGO NAMED GROUP ACQUISISCE LIFE

Pionieri di alimenti vegetali fermentati

Il polo italiano della salute naturale arrichisce il proprio portfolio con la startup bolognese

NAMED GROUP, il polo della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMED-SPORT, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera, dalla sua sede di Bussolengo, acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti.

Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. A stimolarne la crescita, le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo. Con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.



Alessio Romitelli, Deputy CEO di Named Group

LIFe è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

"Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma Alessio Romitelli, Deputy CEO di Named Group – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".

Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza prodotti destinati a tutto lo spettro del consumer health. È presente in più di 65 paesi del mondo con un assortimento di dispositivi medici e integratori alimentari innovativi che stanno crescendo a doppia cifra nei più importanti mercati europei ed extraeuropei tra cui Stati Uniti, Canada e Corea del Sud. Attraverso LIFe, immette nuova linfa per l'incubazione e la realizzazione di approcci alla ricerca e alla produzione di soluzioni in grado di aggiungere benessere all'allungarsi della vita.

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati, vivi e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più sana e sostenibile per l'ambiente.

"Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione afferma Flavio Sacco, cofondatore di LIFe, PhD in Biodiversità ed Evoluzione, responsabile della Produzione e della R&S. L'obiettivo mio e dell'azienda di cui faccio parte è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano".

VAI SUL SITO CRONACADELLECONOMIA.IT E SU:

ONLINE

– Veronaeconomia.it - 13/06/2024
Named Group acquisisce LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati
https://veronaeconomia.it/2024/06/13/leggi-notizia/argomenti/imprese/named-group-acquisisce-life-laboratorio-italiano-fermentati.html



NAMED Group acquisisce LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati

di Matteo Scolari

IMPRESE *alessio romitelli* *life* *named group*

Il polo italiano della salute naturale che ha sede a Bussolengo acquisische l'azienda bolognese pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

Named Group ha annunciato l'acquisizione di LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, una **start-up bolognese rinomata** per la produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente e non pastorizzati. **Questo passo strategico amplia il portfolio di Named Group**, consolidando la sua posizione nel mercato emergente dei cibi fermentati e confermando la capacità del gruppo di intercettare i trend di salute emergenti.

Il mercato globale degli ingredienti fermentati sta vivendo una notevole crescita, passando da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, **con previsioni di raggiungere i 49,2 miliardi di dollari entro il 2027**. Questa espansione è stimolata dalle evidenze scientifiche che dimostrano gli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo. **Con l'acquisizione di LIFe, Named Group conferma il proprio impegno a basare la sua offerta sul concetto dell'essere umano come un sistema integrato** con i microrganismi che lo abitano.



Alessio Romitelli.

Alessio Romitelli, **Deputy CEO di Named Group**, ha commentato: «**L'ingresso di LIFe nella nostra famiglia ci permetterà di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati** spontaneamente, che sono grandi alleati della salute e della longevità. **Questa acquisizione ci consentirà di valorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di gruppo**, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci per rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita».

Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe e PhD in Biodiversità ed Evoluzione, ha aggiunto: «**La nostra missione è avvicinare le persone ai cibi fermentati**, vivi e non pastorizzati, per promuovere un'alimentazione più sana e sostenibile. I microbi sono una parte fondamentale della vita quotidiana e gli studi scientifici continuano a confermare il loro ruolo positivo sul benessere del microbiota intestinale umano, che è essenziale per la salute fisica e mentale».

Named Group, con sede a Bussolengo (VR), opera in oltre 65 paesi del mondo, offrendo una vasta gamma di dispositivi medici e integratori alimentari innovativi. **L'acquisizione di LIFe rappresenta un ulteriore passo verso l'incubazione e la realizzazione di nuove soluzioni di benessere.**

Nato nel 2022, Named Group è il polo italiano della salute naturale, risultato dell'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera. **Con un team di circa 600 professionisti, Named Group raggiunge oltre 50.000 medici e conta quasi 10.000 farmacie,** parafarmacie ed erboristerie partner. **Nel 2024, il gruppo ha ottenuto la certificazione Great Place to Work®** come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

ONLINE

– Veneziepost - 13/06/2024
Named Group investe nell'innovazione con l'acquisizione di Life
https://www.veneziepost.it/named-group-investe-nellinnovazione-con-lacquisizione-di-life/

ECONOMIA

Named Group investe nell'innovazione con l'acquisizione di Life

Il gruppo veronese, esperto in medicina naturale con un fatturato di 170 milioni nel 2022, decide per un espansione strategica nel settore dell'innovazione e della salute. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio d'azione con l'acquisizione di LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici

Redazione

Giovedì 13 Giugno 2024 16:37



Il gruppo veronese, esperto in medicina naturale con un fatturato di 170 milioni nel 2022, decide per un espansione strategica nel settore dell'innovazione e della salute. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio d'azione con l'acquisizione di LIFe Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici

NAMED GROUP LIFE

ONLINE

– 24orenews.it - 13/06/2024
Cibi fermentati: Named Group acquisisce LIFe
https://www.24orenews.it/salute-a-benessere/alimentazione/119276-cibi-fermentati-named-group-acquisisce-life

Alimentazione Eventi

Cibi fermentati: Named Group acquisisce LIFe

13 Giugno 2024



NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati – l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente – confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti – che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota – *con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati.* L'acquisizione consente a **Named Group** di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

"*Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma* ***Alessio Romitelli – Deputy CEO di Named Group*** *– saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo"*

Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo **premio Nobel russo Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi.

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno **subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri**. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il **kefir**, **il kombucha** e le **verdure fermentate.** I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.[1]

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori **attraverso la creazione di un ambiente selettivo** rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende ***Kimchi Mediterraneo***, ***Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera***.

"Il mio obiettivo – afferma **Flavio Sacco PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S** – *è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale*".

I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare[2].

"Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento – **afferma la biologa nutrizionista Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo**, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici – *è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University[3] che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale*".

In questo **studio pubblicato su Cell. nel 2021** gli esperti hanno seguito **18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre.** Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. **La biodiversità del microbiota7 intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane**, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola.

***

NAMED GROUP è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

[1] *Fermented foods, Health and Gut Microbiome Natasha* K. Leeuwentdall, Catherine Stanton, Paul o' Toole, Tom p. Beresford; Nutrients 2022 Apr 6; 14(7): 1527.doi:10.3390/nu14071527

[2] Chilton, SN; Burton, JP; Reid, G. Inclusione di cibi fermentati nelle guide alimentari di tutto il mondo. Nutrienti 2015, 7, 390-404.

[3] *Gut-Microbioma-Targeted Diets Modulate Human Immune Status*; Hannah C Wastyk , Gabriela K Fragiadakis Dalia Perelman Dylan Dahan Bryan D Merrill , Feiqiao B Yu , Madeline Topf Carlos G Gonzalez , William Van Treuren , Shuo Han Jennifer L Robinson , Joshua E Elias Erica D Sonnenburg , Christopher D Gardner , Justin L Sonnenburg˚ Cell. 2021 Aug 5;184(16):4137-4153.e14 doi: 10.1016/j.cell.2021.06.019. Epub 2021 Jul 12

ONLINE

– Foodaffairs.it - 13/06/2024
Named Group acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati
https://www.foodaffairs.it/2024/06/13/named-group-acquisisce-life-laboratorio-italiano-fermentati/

MERCATO & BUSINESS

Named Group acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati

Pubblicato 4 ore fa



NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale -acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati – l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente – confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti – che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota – con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati.

L'acquisizione consente a Named Group di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

> "Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma Alessio Romitelli – Deputy CEO di Named Group – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo"

Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo Élie Metchnikoff scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi.
Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il kefir, il kombucha e le verdure fermentate. I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori attraverso la creazione di un ambiente selettivo rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende Kimchi Mediterraneo, Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera.

Oggetto: ANSA - NAMED GROUP ACQUISISCE LABORATORIO ITALIANO FERMENTATI

NAMED GROUP ACQUISISCE LABORATORIO ITALIANO FERMENTATI

(ANSA) - VERONA, 13 GIU - **Named Group**, polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'integrazione di 10 aziende e con quartier generale a Bussolengo (Verona), acquisisce LIFe, Laboratorio Italiano Fermentati, impresa italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti. Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027.

Con LIFe e le verdure fermentate spontaneamente che produce, **Named Group** conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

LIFe è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (come il tempo e la temperatura) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente. (ANSA).

ANSA Check:

https://trust.ansa.it/e8f641ea95f7adee02673d476217c4de8d98885396e47cd4171a1d91f557e95a

YV8-CO

affaritaliani.it 27 ANNI
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Guerra Sondaggi Europee Ascolti TV Meteo Oroscopo ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Corporate - Il giornale delle imprese
Per segnalazioni: corporate@affaritaliani.it

Home > Economia > Corporate >Named Group: annunciata l'acquisizione di LIFe Laboratorio Italiano Fermentati

CORPORATE - IL GIORNALE DELLE IMPRESE A- A+

Giovedì, 13 giugno 2024

Named Group: annunciata l'acquisizione di LIFe Laboratorio Italiano Fermentati

Romitelli (Named Group): "L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D, l'obiettivo è realizzare integratori sempre più efficaci"

di Redazione Corporate



Named Group acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati: l'obiettivo è promuovere cibi fermentati e non pastorizzati

Named Group, il polo italiano della salute naturale, ha annunciato l'acquisizione di **LIFe Laboratorio Italiano Fermentati**, azienda pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente. Questa mossa strategica consolida **Named Group** come leader nell'innovazione e nella salute, ampliando il proprio portfolio con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati. Con questa acquisizione, **Named Group** rafforza la sua posizione come unico attore del mercato consumer health che basa la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo integrato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

Alessio Romitelli, Deputy CEO di **Named Group**, ha dichiarato: "*Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group, saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo*".

Il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale è centrale nella riscoperta e valorizzazione degli alimenti fermentati. I benefici degli alimenti fermentati, come scoperto dal biologo e immunologo russo **Élie Metchnikoff**, includono la produzione di "**corpi disinfettanti**" benefici per l'ospite umano. Studi scientifici moderni continuano a dimostrare gli effetti positivi di questi alimenti sul benessere dell'uomo, contribuendo a un crescente interesse da parte di **nutrizionisti** e **consumatori**.

Gli alimenti fermentati sono trasformati da microrganismi come lieviti e batteri, migliorando il loro valore nutrizionale e promuovendo l'equilibrio dei microbi intestinali. La linea di prodotti **LIFe** comprende Kimchi Mediterraneo, Kimchi di cavolo, Sauerkraut viola e zenzero, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta, e Giardiniera. **Flavio Sacco**, co-fondatore di **LIFe** e responsabile della Produzione e della R&S, ha affermato: "*Il mio obiettivo è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la salute fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale*".

La biologa nutrizionista **Livia Galletti** ha aggiunto che uno studio della **Stanford University** ha dimostrato come una dieta a base di alimenti fermentati porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale, rispetto a una dieta ricca di fibre. Questo conferma i benefici consolidati ed emergenti degli alimenti fermentati. L'acquisizione di **LIFe** da parte di **Named Group** è un passo significativo verso un'alimentazione più salutare e sostenibile, promuovendo cibi fermentati e non pastorizzati. La mission di **LIFe** di avvicinare le persone ai cibi fermentati è ora parte integrante dell'obiettivo di **Named Group** di sviluppare soluzioni per il benessere anche a tavola.

(PMI) BENESSERE: NAMED GROUP RILEVA LIFE, PIONIERA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI

(Il Sole 24 Ore Radiocor) - Roma, 13 giu - **Named Group**, polo italiano della salute naturale, ha rilevato Life, Laboratorio Italiano Fermentati, l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

Il polo italiano della salute naturale amplia cosi' il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacita' di intercettare i trend di salute emergenti.

Il mercato globale degli ingredienti fermentati e' cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. A stimolarne la crescita, le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo.

Con Life e le verdure fermentate spontaneamente che produce, **Named Group** conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalita' dei microrganismi che lo abitano.

Life e' un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (come tempo e temperatura) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

Gdo

(RADIOCOR) 13-06-24 11:23:07 (0245)FOOD 5 NNNN

ONLINE

– Corriereortofrutticolo - 13/06/2024
Verdure fermentate, Named acquisisce Life
https://www.corriereortofrutticolo.it/verdure-fermentate-named-acquisisce-life/

VERDURE FERMENTATE, NAMED ACQUISISCE LIFE

13/06/2024



AZIENDE

Condividi

NAMED GROUP – il polo italiano della salute naturale – **acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati** – l'azienda italiana pioniera nella **produzione di verdure biologiche fermentate** spontaneamente – confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione.

Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti – che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota – con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati. L'acquisizione consente a Named Group di posizionarsi ulteriormente come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

"Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma **Alessio Romitelli (nella foto), Deputy CEO di Named Group** – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".



Ed è proprio il supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo premio Nobel russo Élie Metchnikoff scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi.
Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni – e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra – che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il kefir, il kombucha e le verdure fermentate. I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale.

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori attraverso la creazione di un ambiente selettivo rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende Kimchi Mediterraneo, Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera.



"Il mio obiettivo – afferma **Flavio Sacco PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S** – è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale".
I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.
"Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento – afferma la biologa nutrizionista Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici – è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale".
In questo studio pubblicato su Cell. nel 2021 gli esperti hanno seguito 18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre. Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. La biodiversità del microbiota7 intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.
Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola.

verdure fermentate

ONLINE

– Dealflower.it - 13/06/2024
Healthy food, Named Group acquisisce Life
https://dealflower.it/named-group-life/

CORPORATE & INVESTMENT BANKING/M&A
HEALTH NEWS

Healthy food, Named Group acquisisce Life

Redazione 13 Giugno 2024



Alessio Romitelli, deputy Ceo di Named Group

Named Group acquisisce **Life – Laboratorio Italiano Fermentati,** l'azienda italiana pioniera nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati. Il polo italiano della salute naturale amplia il proprio raggio di azione nel segno dell'innovazione, confermando la capacità di intercettare i trend di salute emergenti.

Il mercato globale degli ingredienti fermentati è cresciuto da 32,42 miliardi di dollari nel 2022 a 35,15 miliardi di dollari nel 2023, con una previsione di crescita a 49.2 miliardi nel 2027. A stimolarne la crescita, le evidenze scientifiche relative all'effetto positivo degli alimenti fermentati sul benessere dell'organismo. Con Life e le verdure fermentate spontaneamente che produce, Named Group conferma la propria aspirazione a essere l'unico attore nel mercato europeo della nutraceutica a basare la propria offerta di prodotti sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.

Life è un'azienda bolognese dedicata alla fermentazione tradizionale o spontanea, che utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (il tempo, la temperatura, ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

Strategie e obiettivi di Life

Alessio Romitelli, deputy Ceo di Named Group, dichiara: "L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di Life nell'R&D di gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di Life è stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati, vivi e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più sana e sostenibile per l'ambiente.

"Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione afferma **Flavio Sacco,** co-fondatore di Life, **Phd** in biodiversità ed evoluzione, responsabile della produzione e della R&S. L'obiettivo mio e dell'azienda di cui faccio parte è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano. Questo, è un vero e proprio organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno".

Named Group, un po' di storia

Named Group ricerca, sviluppa, produce e commercializza prodotti destinati a tutto lo spettro del consumer health. È presente in più di 65 paesi del mondo con un assortimento di dispositivi medici e integratori alimentari innovativi che stanno crescendo a doppia cifra nei più importanti mercati europei ed extraeuropei tra cui Stati Uniti, Canada e Corea del Sud.

Named Group è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta, Life Laboratorio Italiano Fermentati e la belga Gdi Martera. Con headquarter a Bussolengo (Vr), ricerca, sviluppa, produce e commercializza un ampio portfolio prodotti coprendo tutto lo spettro del consumer health e del personal care: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici, analisi molecolare del microbiota e alimenti fermentati naturalmente.

Named Group conta circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 Named Group ha ottenuto la certificazione Great Place to Work sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

RELATED TOPICS *ALESSIO ROMITELLI* *FLAVIO SACCO* *LIFE* *NAMED GROUP*

(PMI) BENESSERE: NAMED GROUP RILEVA LIFE, PIONIERA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI -2-

(Il Sole 24 Ore Radiocor) -Roma,13 giu- 'Con l'ingresso di LIFe nella sempre piu' numerosa famiglia **Named** Group - spiega il Deputy Ceo di **Named** Group, Alessio Romitelli - saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevita'. L'acquisizione ci permettera' di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre piu' efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra **Wellmicro** ci mette gia' a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo. Di fro! nte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversita' alimentare, la mission di LIFe e' stimolare le persone affinche' si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati, vivi e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione piu' sana e sostenibile per l'ambiente'.
'Sono da sempre un appassionato di fermentazione e alimentazione sana, tanto da averne fatto la mia professione - ha aggiunto Flavio Sacco, co-fondatore di LIFe e responsabile della produzione e della R&S -. L'obiettivo mio e dell'azienda di cui faccio parte e' dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere del microbiota intestinale umano'.
Gdo
(RADIOCOR) 13-06-24 11:23:17 (0246)FOOD 5 NNNN

*" Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario. "*

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

AGRICOLTURA | 13/06/2024 11:35

Named Group acquisisce LIFe, azienda pioniera produzione alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente

NAMED GROUP - il polo italiano della salute naturale -acquisisce LIFe Laboratorio Italiano Fermentati – l'azienda italiana pioniera nella produzione di verdure biologiche fermentate spontaneamente - confermandosi realtà di solide tradizioni pronta a cogliere i trend di salute e innovazione. Il Gruppo amplia così il proprio portfolio prodotti - che già conta integratori, nutraceutici, dispositivi medici e kit di analisi del microbiota - **con una linea di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente non pastorizzati**. L'acquisizione consente a **Named Group** di posizionarsi ulteriormente **come l'unico attore del mercato consumer health a basare la propria ricerca e offerta sul concetto dell'essere umano come organismo sommato alla totalità dei microrganismi che lo abitano.**

"*Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma* ***Alessio Romitelli – Deputy CEO di Named Group*** *- saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati della salute e della longevità. L'acquisizione ci permetterà di fattorizzare le competenze di LIFe nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo".*

Ed è proprio il **supporto che tali alimenti apportano alla biodiversità del microbiota intestinale a essere al centro della recente riscoperta e valorizzazione in termini salutistici degli alimenti fermentati**. Agli albori del secolo scorso, il biologo e immunologo **premio Nobel russo Élie Metchnikoff** scoprì che le colture di batteri dell'acido lattico nel cibo fermentato producevano "corpi disinfettanti" benefici per l'ospite umano, attribuendo la lunga vita dei contadini bulgari al loro alimento base: il latte inacidito.

Da allora si sono moltiplicati gli studi scientifici sugli effetti positivi degli alimenti fermentati sul benessere dell'uomo ed è cresciuto l'interesse di nutrizionisti e consumatori verso questi tipo di cibi.

Gli alimenti fermentati sono alimenti che hanno **subito una trasformazione voluta a carico di microrganismi, come lieviti e batteri**. Molti alimenti che mangiamo o beviamo quotidianamente sono alimenti fermentati, ad esempio il pane, il vino, lo yogurt e i formaggi. Esistono poi alimenti fermentati meno comuni - e in parte provenienti da tradizioni culinarie diverse dalla nostra - che oggi riscuotono molto successo e interesse dal punto di vista scientifico, tra cui il **kefir**, **il kombucha** e le **verdure fermentate.** I meccanismi attraverso i quali questi alimenti possono apportare benefici includono uno o una combinazione di elementi, tra cui: **il valore nutrizionale diretto degli alimenti fermentati, compresi i composti bioattivi, prodotti come conseguenza del processo di fermentazione; la fornitura di nutrienti per promuovere l'equilibrio dei microbi intestinali indigeni; la capacità dei microbi negli alimenti fermentati di sopravvivere al transito gastrico e di diventare una componente del microbioma intestinale o di inibire/competere con i membri esistenti del microbioma intestinale**.

Le verdure di LIFe vengono trasformate dai batteri lattici naturalmente presenti nella matrice. La fermentazione sapientemente controllata dai biologi fermentatori **attraverso la creazione di un ambiente selettivo** rende possibile la conservazione delle verdure, ne amplifica il sapore rendendole piacevolmente acide e ne migliora notevolmente le proprietà, grazie alla presenza di fermenti. La linea6 comprende ***Kimchi Mediterraneo***, ***Kimchi di cavolo, Sauerkraout viola e zenzero, Sauerkraut, Sauerkraut speziati, Sauerkraut limone e menta e Giardiniera***.

"Il mio obiettivo – afferma **Flavio Sacco PhD in Biodiversità e Evoluzione, co-fondatore di LIFe e responsabile della Produzione e della R&S** - *è dimostrare al mondo che i microbi sono una parte bella e necessaria della vita di tutti i giorni e che esiste, confermata da studi scientifici che si stanno moltiplicando, un'influenza positiva dei cibi fermentati sul benessere di quell'organo che si conferma ogni giorno di più fondamentale per la saluta fisica e mentale di ciascuno: il microbiota intestinale*".

I ricercatori sostengono che, in ragione del loro protratto ruolo come parte della dieta umana e dei loro benefici consolidati ed emergenti, determinati in parte dal loro stesso microbioma, gli alimenti fermentati meritano di essere presi in considerazione per un consumo regolare, e sono da includere nelle Linee Guida sul consumo alimentare.

"Una pietra miliare nell'ambito della letteratura scientifica relativa a questo argomento - **afferma la biologa nutrizionista Livia Galletti PhD in Scienze Antropologiche Biologia dell'uomo**, delegata nazionale nutrizione del Comitato Centrale Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologici - *è il primo studio prospettico, randomizzato, condotto dai ricercatori della School of Medicine della Stanford University che ha dimostrato come la dieta a base di alimenti fermentati come kefir, latticini, kimchi, kombucha, verdure fermentate e bevande a base salamoia vegetale fermentata, rispetto a una dieta ricca di fibre, porti a un aumento della biodiversità del microbiota intestinale*".

In questo **studio pubblicato su Cell. nel 2021** gli esperti hanno seguito **18 individui sani, divisi in 2 gruppi con differenti diete, per 17 settimane: un gruppo ha seguito una dieta ricca di cibi e bevande fermentate, l'altro gruppo ne ha seguita una ricca di fibre.** Durante questo periodo di tempo sono state effettuate misurazioni del microbiota e dell'ospite, ivi compresa un'ampia profilazione immunitaria. **La biodiversità del microbiota7 intestinale delle persone che seguivano una dieta ricca di alimenti fermentati è significativamente aumentata nell'arco di sole 10 settimane**, con effetti proporzionalmente maggiori all'aumentare della quantità di cibi fermentati consumata, e si è mantenuta nel periodo di quattro settimane durante il quale i partecipanti potevano mantenere qualsiasi livello di assunzione di cibo fermentato desiderassero. Parallelamente, una dieta ricca di fibre non ha scaturito cambiamenti significativi.

Di fronte a processi produttivi industriali che hanno marginalizzato nel tempo la cultura della fermentazione naturale, appiattendo gusti e biodiversità alimentare, la mission di LIFe è quindi stimolare le persone affinché si avvicinino nuovamente ai cibi fermentati e non pastorizzati, al fine di promuovere un'alimentazione più salutare e sostenibile per l'ambiente, mission che Named Group accoglie con l'obiettivo di fornire e sviluppare sempre più soluzioni destinate al benessere anche a tavola.

ONLINE

– Aifi.it - 12/06/2024
Named Group investe nella startup LIFe
https://www.aifi.it/it/private-capital-today/named-group-investe-nella-startup-life

Named Group investe nella startup LIFe

Il gruppo entra nel settore degli alimenti fermentati

Named Group, nato nel 2022 dall'unione di diverse realtà tra cui Specchiasol, Named, Phytogarda, e altre, ha acquisito LIFe, startup bolognese attiva nella produzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, nota per la linea Orto Fermentato, che utilizza microrganismi autoctoni per la fermentazione tradizionale.

Come riporta Barbara Ganz de Il Sole 24 Ore, questa acquisizione strategica permette a Named Group di entrare nel settore degli alimenti fermentati, ampliando così la propria gamma di prodotti dedicati al benessere. L'azienda certificata biologica cura direttamente gli acquisti delle materie prime vegetali, collaborando con produttori biologici italiani. Named Group, la cui maggioranza è detenuta da White Bridge Investments, opera in un mercato nutraceutico in forte crescita in Italia (+60% negli ultimi dieci anni). Il gruppo, con un fatturato di 170 milioni di euro nel 2023, conta oggi 600 professionisti e distribuisce i suoi prodotti in oltre 65 Paesi, con una forte crescita nei mercati europei ed extraeuropei, tra cui Stati Uniti, Canada e Corea del Sud.

ONLINE

– Borsaitaliana.it - 11/06/2024
Morning note: economia e finanza dai giornali esteri
https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/morning-note-economia-e-finanza-dai-giornali-esteri-nRC_11062024_1015_224158072.html

LIFe Laboratorio Italiano Fermentati
NAMED GROUP IL NOME DELLA SALUTE

MORNING NOTE: ECONOMIA E FINANZA DAI GIORNALI ESTERI

IL SOLE 24 ORE Radiocor

IL SOLE 24 ORE Named Group buys the Bologna-based startup LIFe.

ONLINE

– Efanews.eu - 11/06/2024
Nutraceutica, Named Group acquisisce la startup LIFe
https://www.efanews.eu/item/41496-nutraceutica-named-group-acquisisce-la-startup-life.html

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email Password
Accedi Reimposta password

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci Cerca in Notizie...

Nutraceutica, Named Group acquisisce la startup LIFe

La società di White Bridge Investments rafforza la posizione negli alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente



La nutraceutica italiana fa suo un nuovo polo che si impone come un colosso del settore. Parliamo di Named Group, già di per sé uno dei giganti del settore nel nostro Paese in quanto polo italiano della salute naturale nato nel 2021 (vedi articolo EFA News), che ha deciso di acquisire la bolognese LIFe, Laboratorio italiano fermentati, startup pioniera nello studio, produzione e distribuzione di a...

Il Sole 24 Ore Martedì 11 Giugno 2024 – N.160

Named Group acquisisce la start up bolognese LIFe

Salute

L'azienda è pioniera nel campo della produzione di alimenti biologici fermentati

Barbara Ganz
VERONA

Una acquisizione strategica per entrare in un nuovo ambito - quello degli alimenti fermentati - nel quadro più ampio dei prodotti dedicati al benessere. Named Group - polo italiano della salute naturale nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NamedSport, New Penta e la belga GDI Martera, sede centrale a Bussolengo (Verona) - acquisisce LIFe, start up bolognese pioniera nello studio, produzione e distribuzione di alimenti vegetali biologici fermentati spontaneamente, non pastorizzati.

LIFe - che produce la linea Orto Fermentato, di verdure biologiche che hanno subito un processo di trasformazione a carico di batteri dell'acido lattico naturalmente presenti in esse - è specialista nella fermentazione detta tradizionale o spontanea, che quindi utilizza microrganismi autoctoni della matrice. Creando un ambiente selettivo e modificando le variabili ambientali (tempo, temperatura ecc.) guida e indirizza la formazione del microbiota dell'alimento fermentato spontaneamente.

L'azienda, certificata biologica, cura direttamente gli acquisti delle materie prime vegetali, avendo nel tempo selezionato produttori biologici di assoluta qualità sul territorio italiano. Per Named Group - il cui azionista di maggioranza è White Bridge Investments - il quadro di riferimento è un mercato dei nutraceutici in forte crescita in Italia: il consumo è salito dai 125 milioni di confezioni nel 2013 ai circa 200 milioni nel 2023 (+60% in 10 anni); nello stesso arco di tempo, il fatturato dell'industria degli integratori italiani è quasi raddoppiato da 1,8 miliardi di euro a 3,5 miliardi registrati al 2023.

Tra le categorie di integratori più richieste, al primo posto ci sono i probiotici che si confermano come la tipologia più apprezzata con 26,5 milioni di confezioni vendute (+40% rispetto al 2013).

L'acquisizione apre a possibili sinergie: «Con l'ingresso di LIFe nella sempre più numerosa famiglia Named Group – afferma Alessio Romitelli, deputy ceo di Named Group – saremo in grado di ampliare ulteriormente la nostra offerta con alimenti vegetali fermentati spontaneamente, grandi alleati di salute e longevità. Le competenze di LIFe entrano nell'R&D di Gruppo, con l'obiettivo di realizzare integratori sempre più efficaci nel rispondere alle specifiche esigenze di benessere lungo tutte le fasi della vita, integrando la conoscenza del microbiota che la nostra Wellmicro ci mette già a disposizione e ponendoci nella posizione di leader in questo campo».

Named Group - fatturato 2023 a quota 170 milioni, il 20% all'estero - conta oggi 600 professionisti nelle diverse attività. Ricerca, sviluppa, produce e commercializza prodotti destinati a tutto lo spettro del consumer health. È presente in più di 65 Paesi del mondo con un assortimento di dispositivi medici e integratori alimentari innovativi in crescita a doppia cifra nei più importanti mercati europei ed extraeuropei tra cui Stati Uniti, Canada e Corea del Sud.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NAMED GROUP

Il gruppo
Named group riunisce le aziende Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NamedSport, New Penta, LIFe Laboratorio Italiano Fermentati e la belga GDI Martera. Si occupa di ricerca; sviluppo; produzione; promozione e commercializzazione di nutraceutici; integratori per la nutrizione sportiva; alimenti vegetali fermentati spontaneamente; prodotti per la dieta chetogenica; dispositivi medici e kit di analisi molecolare del microbioma

Obiettivi
Nei prossimi 3 anni Named Group ambisce a incrementare la propria quota di mercato del 50% e punta a un raddoppio del fatturato generato all'estero. Prevede inoltre per i prossimi 3 anni un investimento in Ricerca e Sviluppo nell'ordine del 3% sui ricavi

ONLINE

- Ultimochilometro.it - 28/05/2024
Mondiali Granfondo 2024, Jury Chechi rappresenterà l'Italia
https://ultimochilometro.it/mondiali-granfondo-2024-jury-chechi-rappresentera-litalia/#google_vignette

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Mondiali Granfondo 2024, Jury Chechi rappresenterà l'Italia



L'Italia sarà rappresentata, tra gli altri, anche dall'ex ginnasta Jury Chechi ai mondiali Granfondo 2024 per cicloamatori che si svolgeranno ad Aalborg, in Danimarca, dal 28 agosto all'1 settembre. La qualificazione di Jury Chechi è arrivata in seguito alla partecipazione alla partecipazione a due gare di qualificazione, la Granfondo Matildica, che si svolge a Reggio Emilia, e a quella che si è svolta a Dubai lo scorso febbraio.

Il "signore degli anelli", oro olimpico ad Atlanta 1996 e bronzo ad Atene 2004 nella ginnastica, non ha mai nascosto la propria passione per la bici: "Ho sempre amato questo sport, ho iniziato a praticarlo dal 1998, quando mi sono dovuto riprendere dalla rottura dei legamenti – ci ha raccontato nel giorno in cui il Giro d'Italia ha fatto tappa a Roma per la passerella conclusiva, presente allo stand dell'azienda di integratori Namedsport – e da quando ho smesso con l'attività agonistica nella ginnastica ho proseguito in questa passione. Ci avevamo provato già lo scorso anno, ma quest'anno abbiamo deciso di affrontare le cose in maniera un po' più agonistica".

La passione del campione olimpico per il ciclismo è testimoniata proprio dalla sua presenza a numerose gare. Jury Chechi sarà quindi presente ai mondiali Granfondo 2024 ad Aalborg, dove difenderà i colori azzurri ancora una volta nella sua carriera da sportivo, anche se in un contesto completamente diverso. Ricordiamo che lo scorso anno i mondiali master Granfondo si sono svolti a Glasgow, in concomitanza con quelli per tutte le altre categorie: ad imporsi nella propria categoria fu il team manager dell'Astana, Alexandre Vinokourov.

VIDEO - TV

- Rai Sport- 27/05/2024
Intervista a Jury Chechi – Giro d'Italia
https://youtu.be/n1wU4AfFzaE



ONLINE

- Vivereroma.org - 23/05/2024
Jury Chechi presente all’arrivo del Giro d’Italia
https://www.vivereroma.org/2024/05/24/jury-chechi-presente-allarrivo-del-giro-ditalia/281418/

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

COMUNICATO STAMPA

Jury Chechi presente all'arrivo del Giro d'Italia

23.05.2024 - h 11:36 1' di lettura 28



Jury Chechi sarà ospite di NAMEDSPORT> - azienda di nutrizione sportiva di Named Group e Official Nutrition Partner del Giro d’Italia - domenica 26 maggio a Roma, all’arco di arrivo del Giro, situato in via San Gregorio ai piedi del Colosseo.

Jury Chechi, il “signore degli anelli”, uno dei più grandi atleti italiani di sempre, è un grande appassionato di ciclismo, tanto da essersi recentemente qualificato ai mondiali senior master. Domenica 26 maggio sarà presente all’arrivo della 21esima e ultima tappa del Giro d'Italia, valevole come prova dell’UCI WORLD TOUR 2024, in via San Gregorio, ai piedi del Colosseo.

Alle 17.00, l'oro olimpico salirà sul palco del Giroland, villaggio del Giro d’Italia a Piazza del Popolo, per poi spostarsi nell’hospitality NAMEDSPORT>, assistere agli ultimi passaggi della gara e celebrare il vincitore.

ARGOMENTI attualità, Jury Chechi, Organizzatori, giro d'italia, comunicato stampa, arrivo tappa finale, via San Gregorio Colosseo, Giroland Piazza del Popolo, ospitalità NAMEDSPORT>

da **Organizzatori**

Questo è un comunicato stampa pubblicato il 23-05-2024 alle 11:36 sul giornale del 24 maggio 2024 - 28 letture

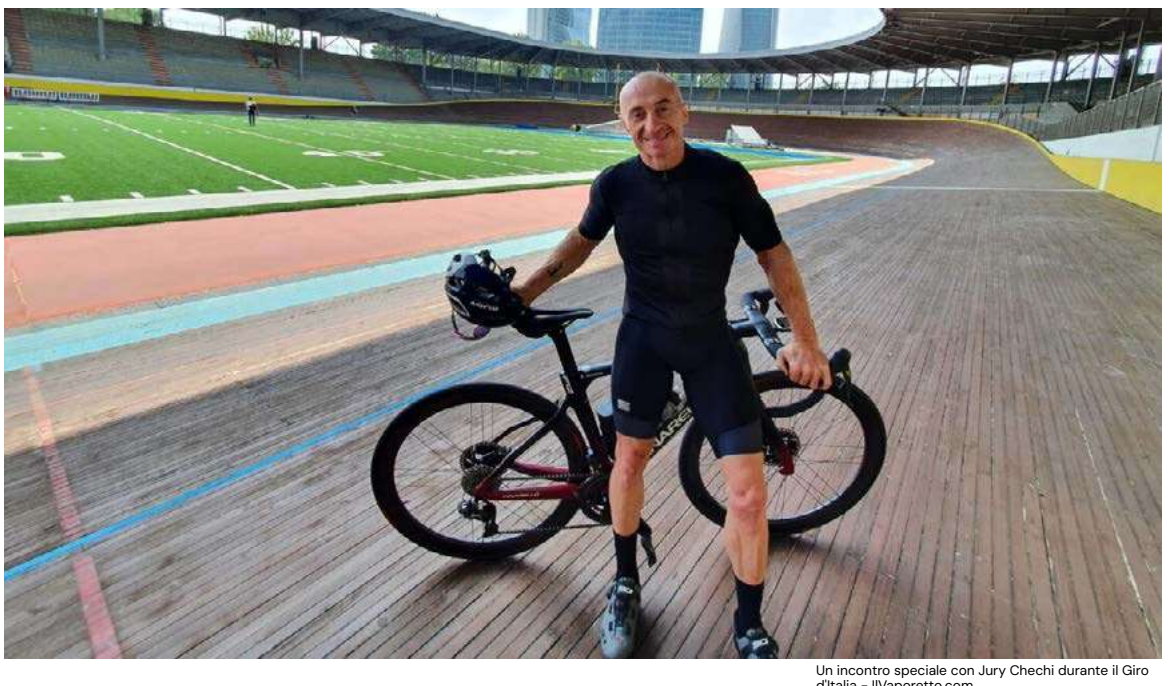
ONLINE

- Ilvaporetto.com - 22/05/2024
Un incontro speciale con Jury Chechi durante il Giro d'Italia
https://www.ilvaporetto.com/un-incontro-speciale-con-jury-chechi-durante-il-giro-ditalia

▸ SPORT

Un incontro speciale con Jury Chechi durante il Giro d'Italia

by Redazione 22 Maggio 2024



Un incontro speciale con Jury Chechi durante il Giro d'Italia - IlVaporetto.com

L'icona italiana dello sport

Jury Chechi, noto come il "*signore degli anelli*", sarà ospite speciale di **NAMEDSPORT**, l'azienda di nutrizione sportiva di **Named Group** e *Official Nutrition Partner* del **Giro d'Italia**. Il campione, protagonista di numerosi successi nel mondo dell'atletica, si distingue anche per la sua passione per il ciclismo. Recentemente qualificatosi ai mondiali senior master, **Chechi** sarà presente all'arrivo della 21esima e ultima tappa del **Giro**, un evento di grande prestigio nel calendario *UCI WORLD TOUR 2024*.

Domenica indimenticabile a Roma

Il 26 maggio sarà una giornata indimenticabile a Roma per tutti gli appassionati di sport. Alle 17.00, l'oro olimpico, *Jury Chechi*, salirà sul palco del Giroland, il villaggio del Giro d'Italia situato in Piazza del Popolo. Da lì, si sposterà nell'*hospitality NAMEDSPORT* per assistere agli ultimi passaggi della gara e celebrare il vincitore. Un'occasione unica per incontrare da vicino una leggenda dello sport italiano e condividere la passione per il ciclismo.

Celebrazioni e emozioni sullo sfondo del Colosseo

L'arco di arrivo del Giro d'Italia, situato in via San Gregorio ai piedi del Colosseo, sarà lo scenario suggestivo di questa giornata straordinaria. *Jury Chechi*, con la sua carica emotiva e la sua esperienza, regalerà ai presenti momenti di festa e di condivisione. Un'autentica celebrazione dello sport e dei suoi valori, in un contesto unico al mondo come quello della Città Eterna.

Add a comment

ONLINE

- Sportmediaset.it - 22/05/2024
Jury Chechi ospite di NAMEDSPORT> all'arrivo Del Giro d'italia
https://www.sportmediaset.mediaset.it/altrisport/ciclismo/jury-chechi-ospite-di-namedsport-allarrivo-del-giro-ditalia_82602441-202402k.shtml

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

CICLISMO

Jury Chechi ospite di NAMEDSPORT> all'arrivo Del Giro d'italia

Il "signore degli anelli", grande appassionato di ciclismo e qualificato per i mondiali senior master, sarà a Roma sul palco del villaggio Giroland a Piazza del Popolo e al Colosseo per celebrare il vincitore insieme a NAMEDSPORT>, official nutrition partner della gara

22 maggio 2024



© *sportmediaset*

Jury Chechi sarà ospite di **NAMEDSPORT>** - azienda di nutrizione sportiva di Named Group e Official Nutrition Partner del **Giro d'Italia** - domenica 26 maggio a Roma all'arco di arrivo del Giro, in via San Gregorio ai piedi del Colosseo. Il "signore degli anelli", uno dei più grandi atleti italiani della storia e grande appassionato di ciclismo - tanto da essersi recentemente qualificato ai mondiali senior master - sarà all'arrivo della 21esima e ultima tappa della celebre corsa, valevole come prova dell'UCI WORLD TOUR 2024. Alle 17.00 l'oro olimpico sarà sul palco del Giroland, villaggio del Giro d'Italia a Piazza del Popolo, per poi spostarsi nell'hospitality NAMEDSPORT> e assistere agli ultimi passaggi della gara e celebrare il vincitore.





'Sport e Nutrizione' al Giro d'Italia: lezioni di Sport Nutrition con Vincenzo Nibali e "In Caso Di..."

di Sara Federico

Nutrizione e Integrazione: due keywords imprescindibili nella vita quotidiana di ogni sportivo, ben distinte tra loro ma strettamente interconnesse in funzione del benessere psicofisico di ogni atleta e non solo, e di traguardi ambiziosi in termini di performance atletiche ottimali. Lo sa bene **NAMEDSPORT>**, azienda di nutrizione sportiva di Named Group che, in virtù dell'esperienza decennale nel settore della Medicina Naturale e della grande passione per lo Sport, si conferma per l'ottavo anno consecutivo **Official Nutrition Partner del Giro d'Italia 2024.** E quest'anno ha pensato ad una grande novità: la celebre Corsa Rosa è diventata un'opportunità in più per educare, informare e diffondere una **sana e corretta cultura dell'alimentazione** a tutti gli appassionati della competizione in bici tra le più amate al mondo. Insieme all'Ambassador e campione di ciclismo **Vincenzo Nibali**, **NAMEDSPORT>** dedicherà una serie di dirette Instagram dal titolo **'Sport e Nutrizione da Squalo'**, in programma **sul canale Instagram di 'In Caso Di...'.** Saranno proprio i due fondatori del blog di divulgazione scientifica ed esperti di settore a dare il loro prezioso contributo durante le live: il **Dottor Eugenio Genesi, Farmacista specializzato in Nutrizione Sportiva,** e il **Dott. Francesco Garruba Farmacista e Naturopata**.
L'appuntamento è alle **20.30 dei tre giovedì che accolgono il Giro d'Italia**, sulla scia dei loro protagonisti, per commentare tecnicamente la gara e per confrontarsi con la community degli ascoltatori sull'essenziale ruolo della **Nutrizione Sportiva**. Ne "approfittiamo" per chiedere ai due Pharma Influencer qualche anticipazione.



Le parole di Vincenzo Nibali:

"Ho avuto modo di conoscere ed utilizzare i supplementi NAMEDSPORT> sin dal 2016, periodo in cui ero all'apice della mia carriera sportiva da professionista, perché i nutrizionisti e i preparatori di numerosi Team Pro di Tour per cui ho gareggiato consigliavano questi integratori. Oggi occorre sempre più informare, aggiornare ed educare non solo gli atleti professionisti, ma ancor più gli amatori ad alimentarsi e integrare correttamente per raggiungere la propria performance ottimale."

"**Equilibrio è la parola chiave**" è la premessa dei due specialisti in Sport Nutrition: "All'interno dei pasti, tutti i macronutrienti devono essere correttamente bilanciati: dunque carboidrati, proteine e grassi, con un'attenzione particolare all'apporto idrico e al benessere dell'intestino, favorendo una quota di fibre giornaliera." **Come si inserisce dunque l'integrazione in questo contesto, affinché sia perfettamente complementare alla nutrizione e funzionale al benessere dello sportivo?** "L'integrazione è un po' la "ciliegina sulla torta" di un atleta evoluto, così come di una persona con uno stile di vita sano e attivo: **è l'alleato quotidiano al fianco di una corretta disciplina alimentare**, finalizzato a colmare eventuali carenze determinate soprattutto dall'esercizio fisico, durante il quale il fabbisogno di determinati nutrienti è direttamente proporzionale allo sforzo. Ed ecco come l'integrazione accorre in supporto alla nutrizione. Fondamentale è la professionalità di un esperto, che possa impostare per ciascun soggetto un piano personalizzato, che dunque non sarà mai sostitutivo alla dieta alimentare quotidiana". Tra **i benefici** dei prodotti per l'integrazione, ne rientra la **semplicità di assunzione e assimilazione**: "Un integratore si assorbe più velocemente del cibo perché entra in circolo più rapidamente e quindi permette di massimizzare tutti i processi fisiologici nel nostro organismo. È estremamente funzionale alla performance e al miglioramento della prestazione stessa."

Di cosa ha necessariamente bisogno il corpo umano di uno sportivo per raggiungere lo stato di benessere? "Gli "indispensabili" nel mondo dello sport sono: **aminoacidi essenziali**, **maltodestrine**, **sali minerali**, la **vitamina D**, funzionale ad una corretta contrazione muscolare, ma di cui siamo specialmente carenti nel periodo invernale. Questo può essere un fattore complice di infortuni. Anche gli acidi grassi essenziali **Omega 3,** che si trovano principalmente negli alimenti di origine marina, sono piuttosto scarsi nella nostra dieta ma sono fondamentali per contribuire ad evitare queste criticità. Sempre in tema di "carenze" piuttosto comuni, indotte dall'esercizio fisico se prolungato, troviamo quelle di **ferro**, di **acido folico** e di **vitamina B12**. Sono tutti nutrienti che non possono mancare nella dispensa dello sportivo, perciò è interessante integrare la quota mancante, che altrimenti andrebbe persa. Da non dimenticare il fabbisogno proteico quotidiano di cui necessita l'atleta: integratori a base di **proteine del siero del latte** possono essere uno strumento utile per raggiungerlo, poiché talvolta l'alimentazione non riesce a soddisfarlo, favorendo anche i processi di recupero". Ed ecco come **nutrizione e integrazione si "matchano" tra loro verso risultati sempre più ambiziosi**, nello sport come nella vita. **Come gestirli dunque nelle diverse fasi dell'allenamento o di una competizione?** "Ci sono dei principi guida che accompagnano l'atleta in ogni momento dell'attività agonistica: nei tre giorni che precedono una gara, è necessario favorire la **ricarica di glicogeno a livello muscolare ed epatico**, per disporre di più "scorte" in vista della performance. Quindi i **carboidrati a basso indice glicemico** (come cereali e farine integrali) e l'**idratazione** sono fondamentali, ponendo in secondo piano proteine e fibre. Non sono consigliati "esperimenti" di alcun tipo, si cerca di essere quanto più routinari possibile, sia nella scelta di alimenti e integratori, sia nelle abitudini. **Il pasto che precede la gara** o l'allenamento intenso sarà **a base glucidica**, quindi di carboidrati, con l'aiuto di supplementi qualora non si riuscisse a soddisfare completamente i fabbisogni attraverso l'alimentazione."



Sono giornate di sport intenso al **Giro d'Italia**, l'esempio più rappresentativo di agonismo e resistenza, in cui è prioritario per i corridori, **sostenere la prestazione ogni giorno** e preservare la muscolatura da infortuni o dolori: "l'integrazione ci torna utile nella **fase di intra workout**: quello che l'atleta va ad assumere durante lo sforzo fisico, ci offre una grande mano. **Quanto più riesce ad alimentarsi e idratarsi in maniera adeguata durante l'attività, tanto più sarà performante**, e ridurrà quel "danno fisiologico" muscolare inevitabile, permettendo un recupero più celere ed efficiente". **A proposito di recupero post attività, come ci si comporta in questa fase, dal punto di vista nutrizionale e dell'integrazione?** "**Post gara** dobbiamo restituire al nostro corpo tutto quello che serve, quanto più tempestivamente possibile, anche in vista della prestazione successiva, per salvaguardare un buon stato di forma e senza "indolenzimento". A fianco **dell'apporto proteico aminoacidico** per sostenere l'apparato muscolare "danneggiato" a livello strutturale, è basilare quello di **carboidrati ad alto indice glicemico,** ovvero tutto il mondo degli amidi, per un recupero ottimale delle scorte di glicogeno." **In riferimento invece al giorno di riposo o alla fase off season di un atleta?** "Io "sgarro" è un pochino più concesso ma è importante **non eccedere** e mantenere l'equilibrio dei macronutrienti nei pasti oltre ad una **corretta igiene del sonno**". Infine, **come immaginiamo la Sport Nutrition del futuro**? "Oggi abbiamo a disposizione degli **strumenti preziosi** che hanno permesso a questo settore di evolvere in maniera importante. L'obbiettivo è e sarà lavorare sempre più sui i cosiddetti 'marginal gains'", ovvero quegli 'aspetti marginali' che comunque condizionano il raggiungimento dell'obiettivo: "oggi è possibile approfondire in maniera sempre più raffinata e personalizzata gli studi di nutrizione e integrazione, temi di grande interesse per la comunità scientifica, anche alla luce degli importanti risultati raggiunti". Ma per ora, **Vincenzo Nibali e "In Caso di.."** vi aspettano **giovedì alle ore 20.30,** sempre sul canale Instagram di **'In Caso Di...'** con il secondo appuntamento di **'Sport e Nutrizione da Squalo',** per nuovi approfondimenti e consigli da non perdere!

I CONTENUTI DI QUESTO ARTICOLO SONO STATI PRODOTTI DA GIRO D'ITALIA

ONLINE

- Farmacista33.it - 16/05/2024
Alessio Romitelli, Deputy Ceo di Named Group
https://www.farmacista33.it/speciale-aziende-2024/29153/alessio-romitelli-deputy-ceo-di-named-group.html

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Login con MEDiKEY » ACCEDI | REGISTRATI

FARMACISTA33

Professione Farmacista / Ricerca e cura / Prodotti e alimenti / Speciali e servizi / 33

< Home / Speciale Cosmofarma 2024 / Salute benessere

SPECIALI

16 Maggio 2024

SALUTE BENESSERE

Alessio Romitelli, Deputy Ceo di Named Group

F33 speciale Cosmofarma: Intervista a Alessio Romitelli, Deputy Ceo di Named Group

di Redazione Farmacista33

«Named Group è il polo italiano del benessere. Un gruppo che si è formato tra il 2020 e il 2022 attraverso l'unione di alcune delle eccellenze italiane nell'ambito della nutraceutica e del consumer health. La nostra offerta va dalla fitoterapia all'integrazione, dalle diete ai dispositivi medici. Salute e benessere dei cittadini e dei pazienti a 360 gradi».

La sintesi è di Alessio Romitelli, Deputy Ceo di Named Group, che sottolinea come il rapporto conil canale farmacia sia un rapporto privilegiato: «Vogliamo rappresentare per il farmacista un interlocutore affidabile, grazie anche a un portafoglio molto ampio, che copre le maggiori aree terapeutiche: benessere femminile, benessere gastrointestinale, l'area respiratoria... solo per citarne alcune».

Un rapporto che il gruppo intende rafforzare attraverso un consolidamento delle attività di informazione rivolte ai professionisti della farmacia .



ONLINE

- Spotandweb.it - 15/05/2024
Namedsport> Official Nutrition Partner del Giro D'italia 2024 insieme a Vincenzo Nibali
https://www.spotandweb.it/news/868544/namedsport-official-nutrition-partner-del-giro-ditalia-2024-insieme-a-vincenzo-nibali.html

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Namedsport> Official Nutrition Partner del Giro D'italia 2024 insieme a Vincenzo Nibali



Vincenzo Nibali

NAMEDSPORT> – azienda di nutrizione sportiva di Named Group – è Official Nutrition Partner del Giro d'Italia e con l'Ambassador Vincenzo Nibali – campione di fama mondiale, considerato tra i corridori più completi e forti di tutti i tempi: uno dei 7 atleti entrati nella storia del ciclismo per aver conquistato almeno un'edizione di tutti e tre i Grandi Giri (Due volte il Giro d'Italia, oltre a Vuelta e Tour) e uno dei soli quattro corridori (insieme a Merckx, Hinault e Gimondi) ad aver vinto i tre Grandi Giri e almeno due Classiche Monumento (Milano-Sanremo e due volte il Giro di Lombardia) – darà il via alla rubrica 'Sport e Nutrizione da Squalo' pensata non solo per commentare tecnicamente l'andamento della Corsa Rosa lungo le varie tappe, ma anche per confrontarsi con la community degli ascoltatori appassionati delle due ruote sul ruolo che la nutrizione sportiva ricopre nella preparazione atletica degli sportivi e della sua importanza.

Soprannominato "Lo squalo dello Stretto" o più semplicemente "Lo Squalo" il suo modo di correre sempre all'attacco e per le sue origini messinesi, Vincenzo Nibali, in occasione del Giro d'Italia 2024, sarà protagonista di una serie di dirette sul canale Instagram di NAMEDSPORT> che si terranno, una volta a settimana, nel corso del Giro (domani 16 maggio alle 20:30 l'appuntamento con una nuova diretta).

Vincenzo Nibali, sarà protagonista di una serie di live (la prima programmata per giovedì 9 maggio alle ore 20:30) e verrà affiancato da un professionista in tema di salute e corretta nutrizione, insieme al quale commenterà l'andamento della competizione, i momenti salienti e le caratteristiche tecniche delle singole tappe. La presenza del Dottor Eugenio Genesi, Farmacista specializzato in Nutrizione Sportiva, Alimentazione e corretta integrazione, nonché seguitissimo sui Social grazie al successo del format 'In Caso Di…' permetterà di approfondire alcuni concetti chiave e fornire consigli utili, sia per i professionisti sia per gli amatori, riguardo la gestione dell'idratazione, della fase di recupero, della ricarica di energie durante una gara o un allenamento. L'obiettivo di queste dirette sarà sottolineare l'importanza dell'integrazione in ambito sportivo, per completare la dieta con specifici nutrienti – essenziali in caso di aumentato fabbisogno dovuto all'attività sportiva intensa – e con formulazioni mirate in grado di supportare l'atleta nel raggiungimento di obiettivi ambiziosi come quelli dei ciclisti che affrontano le tappe del Giro.

"*NAMEDSPORT> è un brand italiano di Nutrizione Sportiva che per me è garanzia di qualità e affidabilità. Ho avuto modo di conoscere ed utilizzare i supplementi NAMEDSPORT> sin dal 2016, periodo in cui ero all'apice della mia carriera sportiva da professionista, perché i nutrizionisti e i preparatori di numerosi Team Pro di Tour per cui ho gareggiato consigliavano questi integratori"* afferma Vincenzo Nibali *"Uno degli ambiti che più si è evoluto negli ultimi anni è proprio quello dell'alimentazione dello sportivo. Per questo motivo occorre sempre più informare, aggiornare e educare non solo gli atleti professionisti, ma ancor più gli amatori ad alimentarsi e integrare correttamente per raggiungere la propria performance ottimale. Durante il Giro d'Italia, commenterò quindi le tappe insieme a NAMEDSPORT> affiancato da un professionista della salute che mi aiuterà a rispondere alle curiosità della community legate alla preparazione e alla nutrizione sportiva."*

"*Come farmacista sportivo appassionato di nutrizione e integrazione, sono entusiasta di partecipare a questo progetto, che si sposa perfettamente con l'attività di divulgazione scientifica che seguo dal 2020 insieme al collega Dottor Francesco Garruba sul nostro canale IG e Facebook InCasoDi:"* afferma il Dottor Eugenio Genesi *"Nutrizione sportiva, alimentazione, integrazione alimentare consapevole sono tematiche a noi care da sempre, che trattiamo con l'obiettivo di aumentare la consapevolezza nella ricerca non soltanto della performance sportiva, ma anche del proprio stato di benessere".*

Nei giorni di riposo del Giro (ogni lunedì), inoltre, verrà pubblicata sui social NAMEDSPORT> una pagella settimanale, 'I voti dello Squalo', in cui il campione darà i suoi voti rispetto a sei categorie, dall'azione sportiva più bella alla tappa più emozionante.

"Essere presenti al Giro e parlare di Nutrizione e integrazione sportiva insieme ad un campione come Vincenzo NIbali è motivo di grande orgoglio per Named Group – afferma Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di Named Group. *La passione è uno dei nostri valori fondanti e far parte di una competizione così appassionante rispecchia la nostra identità. Named Group offre eccellenza e innovazione nell'integrazione, contribuendo nella pratica sportiva al benessere complessivo dell'atleta. Al Giro d'Italia* – conclude Romitelli – *affianchiamo i campioni delle due ruote tappa dopo tappa, garantendo il meglio della nostra offerta".*

Share

ONLINE

- Mediakey.tv - 15/05/2024
Giro d'Italia 2024 Namedsport> di Named Group è official nutrition partner insieme all'ambassador Vincenzo Nibali per fare cultura sulla nutrizione sportiva
https://www.mediakey.tv/leggi-news/giro-ditalia-2024-namedsport-di-named-group-e-official-nutrition-partner-insieme-allambassador-vincenzo-nibali-per-fare-cultura-sulla-nutrizione-sportiva

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

GIRO D'ITALIA 2024 NAMEDSPORT> di NAMED GROUP È OFFICIAL NUTRITION PARTNER INSIEME ALL'AMBASSADOR VINCENZO NIBALI PER FARE CULTURA SULLA NUTRIZIONE SPORTIVA



NAMEDSPORT> - azienda di nutrizione sportiva di Named Group - è Official Nutrition Partner del Giro d'Italia e con l'Ambassador Vincenzo Nibali – campione di fama mondiale, considerato tra i corridori più completi e forti di tutti i tempi: uno dei 7 atleti entrati nella storia del ciclismo per aver conquistato almeno un'edizione di tutti e tre i Grandi Giri (Due volte il Giro d'Italia, oltre a Vuelta e Tour) e uno dei soli quattro corridori (insieme a Merckx, Hinault e Gimondi) ad aver vinto i tre Grandi Giri e almeno due Classiche Monumento (Milano-Sanremo e due volte il Giro di Lombardia) - darà il via alla rubrica 'Sport e Nutrizione da Squalo' pensata non solo per commentare tecnicamente l'andamento della Corsa Rosa lungo le varie tappe, ma anche per confrontarsi con la community degli ascoltatori appassionati delle due ruote sul ruolo che la nutrizione sportiva ricopre nella preparazione atletica degli sportivi e della sua importanza.

Soprannominato "Lo squalo dello Stretto" o più semplicemente "Lo Squalo" il suo modo di correre sempre all'attacco e per le sue origini messinesi, Vincenzo Nibali, in occasione del Giro d'Italia 2024, sarà protagonista di una serie di dirette sul canale Instagram di NAMEDSPORT> che si terranno, una volta a settimana, nel corso del Giro (domani 16 maggio alle 20:30 l'appuntamento con una nuova diretta).

Vincenzo Nibali, sarà protagonista di una serie di live (la prima programmata per giovedì 9 maggio alle ore 20:30) e verrà affiancato da un professionista in tema di salute e corretta nutrizione, insieme al quale commenterà l'andamento della competizione, i momenti salienti e le caratteristiche tecniche delle singole tappe. La presenza del Dottor Eugenio Genesi, Farmacista specializzato in Nutrizione Sportiva, Alimentazione e corretta integrazione, nonché seguitissimo sui Social grazie al successo del format 'In Caso Di…' permetterà di approfondire alcuni concetti chiave e fornire consigli utili, sia per i professionisti sia per gli amatori, riguardo la gestione dell'idratazione, della fase di recupero, della ricarica di energie durante una gara o un allenamento. L'obiettivo di queste dirette sarà sottolineare l'importanza dell'integrazione in ambito sportivo, per completare la dieta con specifici nutrienti - essenziali in caso di aumentato fabbisogno dovuto all'attività sportiva intensa - e con formulazioni mirate in grado di supportare l'atleta nel raggiungimento di obiettivi ambiziosi come quelli dei ciclisti che affrontano le tappe del Giro.

"NAMEDSPORT> è un brand italiano di Nutrizione Sportiva che per me è garanzia di qualità e affidabilità. Ho avuto modo di conoscere ed utilizzare i supplementi NAMEDSPORT> sin dal 2016, periodo in cui ero all'apice della mia carriera sportiva da professionista, perché i nutrizionisti e i preparatori di numerosi Team Pro di Tour per cui ho gareggiato consigliavano questi integratori" afferma Vincenzo Nibali "Uno degli ambiti che più si è evoluto negli ultimi anni è proprio quello dell'alimentazione dello sportivo. Per questo motivo occorre sempre più informare, aggiornare e educare non solo gli atleti professionisti, ma ancor più gli amatori ad alimentarsi e integrare correttamente per raggiungere la propria performance ottimale. Durante il Giro d'Italia, commenterò quindi le tappe insieme a NAMEDSPORT> affiancato da un professionista della salute che mi aiuterà a rispondere alle curiosità della community legate alla preparazione e alla nutrizione sportiva."

"Come farmacista sportivo appassionato di nutrizione e integrazione, sono entusiasta di partecipare a questo progetto, che si sposa perfettamente con l'attività di divulgazione scientifica che seguo dal 2020 insieme al collega Dottor Francesco Garruba sul nostro canale IG e Facebook InCasoDi:" afferma il Dottor Eugenio Genesi "Nutrizione sportiva, alimentazione, integrazione alimentare consapevole sono tematiche a noi care da sempre, che trattiamo con l'obiettivo di aumentare la consapevolezza nella ricerca non soltanto della performance sportiva, ma anche del proprio stato di benessere".

Nei giorni di riposo del Giro (ogni lunedì), inoltre, verrà pubblicata sui social NAMEDSPORT> una pagella settimanale, 'I voti dello Squalo', in cui il campione darà i suoi voti rispetto a sei categorie, dall'azione sportiva più bella alla tappa più emozionante.

"Essere presenti al Giro e parlare di Nutrizione e integrazione sportiva insieme ad un campione come Vincenzo NIbali è motivo di grande orgoglio per Named Group – afferma Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di Named Group. La passione è uno dei nostri valori fondanti e far parte di una competizione così appassionante rispecchia la nostra identità. Named Group offre eccellenza e innovazione nell'integrazione, contribuendo nella pratica sportiva al benessere complessivo dell'atleta. Al Giro d'Italia – conclude Romitelli – affianchiamo i campioni delle due ruote tappa dopo tappa, garantendo il meglio della nostra offerta".

ONLINE

- Farmaciavirtuale.it - 13/05/2024
Studio “Minicar”, presentati i risultati in ambito cardiovascolare
https://farmaciavirtuale.it/studio-minicar-presentati-i-risultati-in-ambito-cardiovascolare/

13 Maggio 2024 04:10

Studio “Minicar”, presentati i risultati in ambito cardiovascolare

È stato presentato uno studio su soggetti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato, non trattata farmacologicamente. Il ruolo della nutraceutica.





È stato presentato a Napoli il 9 maggio 2024, in occasione del congresso nazionale Arca, lo studio studio osservazionale, multicentrico, retrospettivo Minicar, “Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il nutraceutico corre in soccorso dello specialista cardiologo”. Il lavoro è stato basato sull’esperienza clinica di un pool di cardiologi Arca su una popolazione di soggetti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato, non trattata farmacologicamente. L’obiettivo dello studio, come evidenziato dai promotori dell’iniziativa, è stato di «valutare a 60 giorni l’effetto sulla riduzione dei livelli dei lipidi plasmatici di c-ldl e dell’assetto metabolico di Liponamed, un composto nutraceutico a base di Monacoline da riso rosso fermentato (in quantità inferiore a 3mg/die) berberina, bergamotto, vitamina k2, coenzima q10». Come riferito, «lo studio ha confermato l’efficacia di una compressa bistrato al giorno di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei livelli plasmatici di c-ldl in soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato. Lo studio ha anche confermato risultati significativi sulla riduzione dell’emoglobina glicata, oltre alla sicurezza del trattamento».

[Se non vuoi perdere tutte le novità iscriviti gratis alla newsletter di FarmaciaVirtuale.it. Arriva nella tua casella email alle 7 del mattino. Apri questo link]

I dati disponibili di 269 soggetti su 312

Ebbene, secondo i dati presentati, al sessantesimo giorno «sono stati confrontati i dati disponibili di 269 soggetti su 312 riguardanti i livelli plasmatici di c-ldl, c-hdl, trigliceridi, pcr, transaminasi, glicemia ed emoglobina glicosilata (Hb1Ac). In questi soggetti la somministrazione del nutraceutico è risultata associata a una riduzione significativa dei livelli di c-ldl (145.58 ± 24.86 vs. 118.84 ± 22.92 mg/Dl, Δ 18.4%, p < 0mila1) e colesterolo totale (229.93 ± 27.94 vs. 198.32 ± 24.57, Δ 13.7%, p < 0mila1) senza alterazioni dei livelli plasmatici di transaminasi». Inoltre, come spiegato, «nessun effetto collaterale è stato segnalato durante il follow-up. Inoltre, sebbene i soggetti arruolati non fossero diabetici, è stato osservato un miglioramento del compenso glicemico come testimoniato dalla riduzione statisticamente significativa dell’emoglobina glicosilata, a dimostrare che il trattamento ha dato benefici anche sul profilo metabolico dei soggetti trattati».

Le analisi retrospettive

Lo studio Minicar si aggiunge a tre precedenti analisi retrospettive sull’utilizzo di questo nutraceutico in soggetti con rischio cardiovascolare da basso a moderato, per un totale di 1371 soggetti a follow-up. Tali analisi retrospettive confermano complessivamente l’efficacia di Liponamed nel ridurre i livelli di c-ldl in media del 18%, agendo su tutto il profilo lipidico dei soggetti trattati, oltre che sulla glicemia glicosilata e sul grado di steatosi epatica non alcolica (situazione ampiamente diffusa nel nostro Paese e in cui l’accumulo dei lipidi a livello epatico gioca un ruolo molto importante), e ne suffragano il profilo di sicurezza, non andando a incidere sui principali marker di funzionalità epatica e infiammatoria (Cpk, Cpr, Alt, Ast).

Malattia cardiovascolare: il ruolo dei nutraceutici

Francesco Natale, cardiologo all’ospedale Monaldi di Napoli e centro dislipidemie Azienda dei Colli di Napoli, ha osservato che «diversi studi epidemiologici hanno ampiamente documentato la correlazione causale tra elevati livelli di c-ldl ed eventi cardiovascolari, inclusi infarto acuto del miocardio e ictus cerebrale. Di conseguenza, è ormai noto che a trattamenti ipolipemizzanti, anche e soprattutto in prevenzione primaria, mirati alla riduzione dei livelli di c-ldl, è associata una riduzione significativa dell’incidenza di eventi cardiovascolari maggiori, e che un intervento precoce, anche attraverso il ricorso ragionato a nutraceutici contenenti mix di attivi di qualità e realizzati grazie a tecnica farmaceutica studiata ad hoc, in prevenzione primaria e secondaria, migliora l’outcome dei soggetti ipercolesterolemici». Secondo Natale «anche la tolleranza al glucosio alterata è di per sé un fattore di rischio per la malattia cardiovascolare. Interessante sottolineare come lo studio Minicar abbia evidenziato una riduzione significativa dell’emoglobina glicata dei soggetti trattati, indicando come con nutraceutici quali quello utilizzato nello studio sia possibile agire anche su fattori di rischio diversi dai soli lipidi».

Legare la conoscenza scientifica al real life

Giovanni Zito, presidente Arca, ha ricordato che si tratta di «un’associazione medico-scientifica costituita da Cardiologi che esercitano abitualmente l’attività professionale presso strutture ambulatoriali pubbliche o presso ambulatori esterni. Obiettivo dell’associazione è legare la conoscenza scientifica sempre aggiornata alla pratica di real life sul territorio per promuovere programmi di prevenzione in campo cardiologico e costruire quell’alleanza medico paziente capace di aiutare ogni paziente a gestire nel modo migliore l’approccio alla salute in ogni fase della vita. In questi termini l’attenzione alla prevenzione primaria degli eventi cardiovascolari in quei soggetti che apparentemente possono non essere attenzionati è un impegno fondamentale per il cardiologo clinico. Oggi il nostro armamentario si avvale di molte risorse che spaziano da indagini diagnostiche sempre più sofisticate a trattamenti a 360 gradi che partono dagli stili di vita, per passare al nutraceutico di qualità e per arrivare alle terapie più mirate».

© Riproduzione riservata

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

ANSA.it

Regione Campania / Sanità Campania

Eventi cardiovascolari, la nutraceutica per prevenzione primaria

Congresso Associazioni Regionali Cardiologi Ambulatoriali

NAPOLI, 10 maggio 2024, 10:50
Redazione ANSA

Condividi

ANSAcheck



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

In occasione del Congresso Nazionale A.R.C.A.

è stato presentato MINICAR "Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo" - studio osservazionale, multicentrico, retrospettivo, basato sull'esperienza clinica di un pool di cardiologi A.R.C.A.

su una popolazione di soggetti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato, non trattata farmacologicamente. Obiettivo di MINICAR, valutare a 60 giorni l'effetto sulla riduzione dei livelli dei lipidi plasmatici di C-LDL e dell'assetto metabolico di Liponamed, un composto nutraceutico a base di Monacoline da riso rosso fermentato (in quantità inferiore a 3mg/die)Berberina, Bergamotto, Vitamina K2, Coenzima Q10. Lo studio ha confermato l'efficacia di 1 compressa bistrato al giorno di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei livelli plasmatici di C-LDL in soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato. Lo studio ha anche confermato risultati significativi sulla riduzione dell'emoglobina glicata, oltre alla sicurezza del trattamento.

In Italia sono circa 10 milioni le persone che soffrono di dislipidemie lievi o moderate, di cui il 40% non è consapevole e pertanto non viene trattato. A fronte delle sempre crescenti evidenze dell'esistenza di una correlazione causale tra dislipidemie e incidenza di eventi cardiovascolari come infarto e ictus, il colesterolo "cattivo" è divenuto obiettivo terapeutico cruciale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, ed è forte la consapevolezza da parte dei cardiologi e della classe medica in generale di trattare precocemente anche le dislipidemie lievi e moderate al fine di raggiungere i target di C-LDL suggeriti dalle recenti Linee Guida europee di cardiologia (ESC/EAS 2019). La letteratura scientifica conferma che trattare precocemente abbassando di poco, ma per molto tempo, la colesterolemia LDL riduce maggiormente il rischio di insorgenza di eventi cardiovascolari, rispetto a trattamenti a più breve termine che abbassano di molto la frazione C-LDL. Se per i soggetti con rischio cardiovascolare alto o molto alto il trattamento con statine da sole o in associazione è lo standard per ottenere una riduzione significativa dei livelli di C-LDL, secondo le stesse Linee Guida i nutraceutici sono strumenti utili a ridurre i livelli plasmatici di C-LDL e dei trigliceridi nei soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato, in aggiunta a uno stile di vita corretto e un'adeguata alimentazione.

Questo è il contesto in cui nasce lo studio MINICAR, pubblicato su Cardiologia Ambulatoriale - Outpatient Cardiology Vol. 31 n.3, per il quale dai database di un gruppo di Cardiologi A.R.C.A. sono stati selezionati in maniera retrospettiva 312 soggetti adulti (di età compresa tra i 35-65 anni) con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato (livelli di C-LDL basali fino a 170 mg/die) e non trattati con farmaci tradizionali. Ai fini dello studio, questi soggetti ricevevano il nutraceutico Liponamed alla dose di 1 compressa al giorno per almeno 60 giorni, associando l'assunzione agli opportuni interventi sullo stile di vita.

Obiettivo primario è stato valutare al follow-up a 60 giorni la variazione dei livelli di lipidi plasmatici e trigliceridi rispetto ai valori basali e registrare eventuali disturbi potenzialmente associati alla somministrazione del nutraceutico.

Al 60° giorno sono stati confrontati i dati disponibili di 269 soggetti su 312 riguardanti i livelli plasmatici di C-LDL, C-HDL, trigliceridi, PCR, transaminasi, glicemia ed emoglobina glicosilata (Hb1Ac). In questi soggetti la somministrazione del nutraceutico è risultata associata a una riduzione significativa dei livelli di C-LDL (145.58 ± 24.86 vs. 118.84 ± 22.92 mg/dL, Δ 18.4%, p < 0.0001) e colesterolo totale (229.93 ± 27.94 vs. 198.32 ± 24.57, Δ 13.7%, p < 0.0001) senza alterazioni dei livelli plasmatici di transaminasi. Nessun effetto collaterale è stato segnalato durante il follow-up. Inoltre, sebbene i soggetti arruolati non fossero diabetici, è stato osservato un miglioramento del compenso glicemico come testimoniato dalla riduzione statisticamente significativa dell'emoglobina glicosilata, a dimostrare che il trattamento ha dato benefici anche sul profilo metabolico dei soggetti trattati.

"Diversi studi epidemiologici hanno ampiamente documentato la correlazione causale tra elevati livelli di C-LDL ed eventi cardiovascolari, inclusi infarto acuto del miocardio ed ictus cerebrale - afferma il Dott. Francesco Natale, Cardiologo Ospedale Monaldi di Napoli e Centro Dislipidemie Azienda dei Colli, Napoli. Di conseguenza, è ormai noto che a trattamenti ipolipemizzanti, anche e soprattutto in prevenzione primaria, mirati alla riduzione dei livelli di CLDL, è associata una riduzione significativa dell'incidenza di eventi cardiovascolari maggiori, e che un intervento precoce, anche attraverso il ricorso ragionato a nutraceutici contenenti mix di attivi di qualità e realizzati grazie a tecnica farmaceutica studiata ad hoc, in prevenzione primaria e secondaria, migliora l'outcome dei soggetti ipercolesterolemici. Anche la tolleranza al glucosio alterata è di per sé un fattore di rischio per la malattia cardiovascolare - prosegue Natale. Interessante sottolineare come lo studio Minicar abbia evidenziato una riduzione significativa dell'emoglobina glicata dei soggetti trattati, indicando come con nutraceutici quali quello utilizzato nello studio sia possibile agire anche su fattori di rischio diversi dai soli lipidi" Lo studio MINICAR si aggiunge a 3 precedenti analisi retrospettive sull'utilizzo di questo nutraceutico in soggetti con rischio cardiovascolare da basso a moderato, per un totale di 1371 soggetti a follow-up. Tali analisi retrospettive confermano complessivamente l'efficacia di Liponamed nel ridurre i livelli di C-LDL in media del 18%, agendo su tutto il profilo lipidico dei soggetti trattati, oltre che sulla glicemia glicosilata e sul grado di steatosi epatica non alcolica (situazione ampiamente diffusa nel nostro Paese e in cui l'accumulo dei lipidi a livello epatico gioca un ruolo molto importante), e ne suffragano il profilo di sicurezza, non andando a incidere sui principali marker di funzionalità epatica e infiammatoria (CPK, CPR, ALT, AST). "A.R.C.A. è un'associazione medico-scientifica costituita da Cardiologi che esercitano abitualmente l'attività professionale presso strutture ambulatoriali pubbliche o presso ambulatori esterni. Obiettivo dell'associazione - afferma Giovanni Zito Presidente A.R.C.A. - è legare la conoscenza scientifica sempre aggiornata alla pratica di Real Life sul territorio per promuovere programmi di prevenzione in campo cardiologico e costruire quell'alleanza medico paziente capace di aiutare ogni paziente a gestire nel modo migliore l'approccio alla salute in ogni fase della vita. In questi termini l'attenzione alla prevenzione primaria degli eventi cardiovascolari in quei soggetti che apparentemente possono non essere attenzionati è un impegno fondamentale per il cardiologo clinico. Oggi il nostro armamentario si avvale di molte risorse che spaziano da indagini diagnostiche sempre più sofisticate a trattamenti a 360 gradi che partono dagli stili di vita, per passare al nutraceutico di qualità e per arrivare alle terapie più mirate" Il nutraceutico Liponamed, prodotto da NAMED di Named Group, è una composizione brevettata di quattro principi che hanno dimostrato una significativa riduzione dei livelli di lipidi plasmatici a base di Monacolina K da riso rosso fermentato (con una concentrazione<= 2.99 mg) Berberina, Bergamotto, con l'aggiunta di Coenzima Q10, Vitamina K2. Evidenze scientifiche hanno dimostrato un potenziale effetto della Berberina sulla riduzione dell'assorbimento intestinale della Monacolina che si verificherebbe a dosi elevate di Berberina (fino a 500 mg/die).

Per ovviare a questo tipo di interazione, la compressa di Liponamed è stata sviluppata mediante tecnologia bistrato a cessione differenziata che permette un rilascio dei componenti in due momenti diversi, per mantenere inalterata la biodisponibilità degli stessi. Va inoltre ricordato che dosi elevate di Berberina possono causare eventi gastrointestinali; ancora una volta la tecnica farmaceutica viene in soccorso attraverso la tecnologia di complessazione brevettata EDS (Emulsion Delivery System) che permette un assorbimento maggiore già con 63 mg di Berberina rispetto a 500mg non complessati e offrendo quindi un buon profilo di tollerabilità gastrointestinale.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

INFORMAZIONI PROMOZIONALI

a cura di CAIRORCS MEDIA

IN VETRINA

NamedSport è Official Nutrition Partner del Giro d'Italia 2024

NamedSport, azienda di nutrizione sportiva di Named Group, è Official Nutrition Partner del Giro d'Italia 2024 e con l'Ambassador Vincenzo Nibali (nella foto) – campione di fama mondiale e considerato tra i corridori più completi e forti di tutti i tempi, uno dei 7 atleti entrati nella storia del ciclismo per aver conquistato almeno un'edizione di tutti e tre i Grandi Giri (due volte il Giro d'Italia, oltre a Vuelta e Tour) e uno dei soli quattro corridori (insieme a Merckx, Hinault e Gimondi) ad aver vinto i tre Grandi Giri e almeno due Classiche Monumento (Milano-Sanremo e due volte il Giro di Lombardia) – ha dato il via alla rubrica «Sport e Nutrizione da Squalo» pensata non solo per commentare tecnicamente l'andamento della Corsa Rosa lungo le varie tappe, ma anche per confrontarsi con la community degli ascoltatori appassionati delle due ruote sul ruolo che la nutrizione sportiva ricopre nella preparazione atletica degli sportivi e della sua importanza. Soprannominato «Lo squalo dello Stretto» o più semplicemente «Lo Squalo» per il suo modo di correre sempre all'attacco e per le sue origini messinesi, Vincenzo Nibali, in occasione del Giro d'Italia 2024, è protagonista di una serie di dirette sul canale Instagram di NamedSport che si tengono, una volta a settimana, nel corso del Giro. Nibali è affiancato da un professionista in tema di salute e corretta nutrizione, insieme al quale commenta l'andamento della competizione, i momenti salienti e le caratteristiche tecniche delle singole tappe. La presenza del dottor Eugenio Genesi, farmacista specializzato in nutrizione sportiva, alimentazione e corretta integrazione, nonché seguitissimo sui social grazie al successo del format «In caso di...», permette di approfondire alcuni concetti chiave e fornire consigli utili, sia per i professionisti sia per gli amatori, in merito alla gestione dell'idratazione, della fase di recupero, della ricarica di energie durante una gara o un allenamento. L'obiettivo di queste dirette è sottolineare l'importanza dell'integrazione in ambito sportivo, per completare la dieta con specifici nutrienti – essenziali in caso di aumentato fabbisogno dovuto all'attività sportiva intensa – e con formulazioni mirate in grado di supportare l'atleta nel raggiungimento di obiettivi ambiziosi come quelli dei ciclisti che affrontano le tappe del Giro. «Essere presenti al Giro e parlare di nutrizione e integrazione sportiva insieme a un campione come Vincenzo Nibali è motivo di grande orgoglio per Named Group», afferma Alessio Romitelli, Ceo di NamedSport e Deputy CEO di Named Group.



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezz

STAMPA

- Il Sole 24 Ore - 12/05/2024
Maglia rosa accompagnata da una carovana di 84 sponsor

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Giro d'Italia, un impatto economico sul territorio da 620 milioni di euro

L'analisi. Nel 2023 è stato questo l'indotto della corsa, frutto della spesa di chi ha assistito dal vivo al passaggio dei corridori e dei costi legati all'organizzazione, mentre quest'anno sono attesi 9 milioni di spettatori su 21 tappe fino al traguardo di Roma

Mario Nicoliello

Scattato la scorsa settimana da Venaria Reale, il Giro d'Italia si chiuderà il 26 maggio a Roma, dopo 21 tappe e oltre 3mila chilometri di corsa.

Giunto alla centosettima edizione, il Giro si propone di diventare «la miglior piattaforma per far conoscere le bellezze del nostro Paese». Sono le parole dell'amministratore delegato di Rcs Sport, Paolo Bellino, che snocciola i dati relativi agli impatti economico, ambientale, turistico, sociale, culturale e infrastrutturale della manifestazione.

Il primo è il più rilevante: per il 2023 Banca Ifis ha certificato in 620 milioni di euro la ricaduta immediata sui territori attraversati (frutto della spesa di chi ha assistito dal vivo al passaggio della corsa rosa e di quella relativa al ciclo organizzativo) e in 1,4 miliardi la ricaduta differita, comprendente la spesa di chi soggiornerà in quei posti per fini turistici e l'eredità originata dagli investimenti infrastrutturali.

> **Dal 2025 si punta a spostare l'evento di una settimana per inserire il 2 giugno, festa della Repubblica**

In particolare, sono stati calcolati 575 milioni spesi da coloro che dopo aver assistito al Giro d'Italia sono tornati in quella località. 830 milioni spesi invece dai turisti che hanno seguito in tv in Giro e poi hanno scelto come posto per le vacanze una delle città attraversate dai ciclisti, e in 15 milioni i benefit scaturiti dalla realizzazione o dal ripristino di strade, ponti e altre vie di comunicazione, che senza il transito dei ciclisti non sarebbero state migliorate. «Il Giro è uno straordinario strumento di promozione turistica», sintetizza Bellino, stimando in 9 milioni gli spettatori che scenderanno in strada lungo le tre settimane dell'evento.

Sempre Banca Ifis ha quantificato in 121 euro la spesa pro-capite giornaliera (il 31% per lo shopping, il 28% per l'alloggio, il 19% per la ristorazione, l'11% per i trasporti e l'11% per altre esperienze), ammontare che sale a quota 170 euro se ci si sofferma sulla Grande partenza, oppure a 287 euro per le tappe più iconiche. «Il 61% di chi ha assistito dal vivo a una tappa ha intenzione di tornare in quei territori per dedicarsi ad altre esperienze turistiche, affascinato dai paesaggi naturalistici e ricchi di storia».

Ma il Giro è anche un evento sociale che accresce lo spirito di comunità e di appartenenza, favorendo il coinvolgimento e la condivisione: «Nove spettatori su dieci hanno assistito alla tappa in compagnia. Ospitare una tappa rende possibile la diffusione di competenze organizzative di grandi eventi, rivela l'importanza della professionalità e stimola a impegnarsi nel volontariato». Infine, l'aspetto più tangibile per gli abitanti dei minuscoli villaggi: «Il Giro migliora lo stato delle strade e aumenta l'offerta culturale».

Fin qui il passato, mentre per il futuro gli organizzatori sognano una svolta: «Col supporto del Governo chiederemo all'Uci di spostare la corsa in avanti di una settimana già dal 2025 con l'obiettivo di avere stabilmente dentro la competizione il 2 giugno. Come il Tour de France festeggia la Festa nazionale il 14 luglio, così anche noi vorremmo celebrare la Festa della Repubblica in corsa e considerare il Giro l'evento per veicolare il Made in Italy nel mondo», spiega Bellino, aggiungendo: «Nel 2025 la cucina italiana punta a diventare un Bene Unesco, pertanto per farla conoscere quest'anno durante le premiazioni offriremo i prodotti tipici dei territori attraversati».

L'altra parola magica nel modello gestionale è sostenibilità: «Insieme a Nativa abbiamo intrapreso un percorso per diventare una BCorp entro la fine del 2024. Sarà durissima, ma il riconoscimento certificherà il nostro cambiamento di approccio».

Tra gli eventi collaterali spazio al Giro E con 22 squadre partecipanti e un'attenzione massima alla mobilità sostenibile, al GiroLand, la parte di intrattenimento nel villaggio d'arrivo, e al FantaGiro, una sorta di Fantacalcio che ha finora raccolto più di 45mila partecipanti. Su quest'ultimo punto c'è ancora tempo fino al 25 maggio per iscriversi e poter vincere la Colnago V4Rs di Tadej Pogačar e le quattro maglie autografate dai vincitori delle classifiche. Per partecipare basta creare il proprio account al sito fantagiroditalia.it, comporre la propria squadra scegliendo fra otto corridori partecipanti al Giro 2024 e nominare uno di loro come capitano, ruolo di grande importanza in quanto i punti che guadagnerà in base all'ordine di arrivo di ogni tappa verranno raddoppiati. Il tutto prestando attenzione a non superare la soglia dei 100 Wolfie, "moneta ufficiale" del FantaGiro d'Italia, il credito massimo messo a disposizione per acquistare i corridori e comporre il proprio team. Ogni utente potrà realizzare fino a 5 squadre con le quali partecipare ad un massimo di 25 leghe.

Tessera dopo tessera il mosaico finale mostra come il Giro sia ormai molto di più di un evento sportivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EFFETTI SUL TURISMO

Spesa pro capite
Banca Ifis ha quantificato in 121 euro la spesa pro-capite giornaliera così distribuita: il 31% per lo shopping, il 28% per l'alloggio, il 19% per la ristorazione, l'11% per i trasporti e l'11% per altre esperienze

Tappe iconiche
Questo livello di spesa individiale aumenta in occazione delle tappe più rilevanti della manifestazione ciclistica. L'ammontare infatti sale a quota 170 euro per quanto riguarda la Grande partenza e a 287 euro per le tappe più iconiche, a partire da quelle di montagna. Dalla ricerca emerge che il 61% di chi ha assistito dal vivo a una tappa ha intenzione di tornare in quei territori per dedicarsi ad altre esperienze turistiche

LAPRESSE



In maglia rosa. Lo sloveno Tadej Pogacar (Uae Team Emirates) ha vinto già tre tappe, compresa quella di ieri a Prati di Tivo

Maglia rosa accompagnata da una carovana di 84 sponsor

Diritti televisivi
Diffusione in 190 paesi

Il termine di paragone è il Tour de France, manifestazione numero uno in ambito ciclistico. Avvicinarsi ai numeri della Grande Boucle non è però semplice, visto il punto di partenza. Basta il valore dei diritti televisivi nazionali per spiegare la differenza tra i due mondi: tra quanto paga ad Aso la tv pubblica francese e quanto versa a Rcs Sport la Rai ballano svariate di decine di milioni di euro, con i transalpini che incassano 35 milioni in più rispetto agli italiani. La quota locale rappresenta lo zoccolo duro dei diritti televisivi, i quali complessivamente (considerando anche le 15 emittenti straniere che diffondono la gara in 190 Paesi) ammontano al 40% del giro d'affari.

Le sponsorizzazioni rappresentano invece il 35% del fatturato e gli 84 partner commerciali sono organizzati a piramide. In cima svettano i Top Sponsor: Enel (maglia rosa), Mediolanum (maglia azzurra), Eataly (maglia bianca), Trenitalia (vincitore di tappa), Continental (ultimo chilometro), Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e ITA Italian Trade Agency (maglia ciclamino).

Nella categoria Sponsor Ufficiali sono invece annoverati Astoria Wines, Autostrade per l'Italia (Super Team), Castelli, Clivet (Fuga), Danone Hi Pro (Combattività), Enit, GLS (Traguardo volante), Kappa, K Way, Lauretana, NamedSport, New Holland, Novi, Sara Assicurazioni (Intergiro, una delle novità del 2024, un ritorno al passato), Toyota, Valsir e Velux (Super Team).

A completare il modello di business in termini di ricavi concorrono i contributi degli enti territoriali (25% del fatturato), giacché per ospitare la partenza o l'arrivo occorre versare una tariffa agli organizzatori.

Non ci sono invece ricavi dalla vendita dei biglietti, poiché alla corsa si assiste gratuitamente. Gli ingressi nelle tribune hospitality accanto al traguardo sono gestiti dagli sponsor, soltanto una piccola quota viene ceduta da Rcs ai Tour Operator, che a loro volta li cedono agli appassionati.

Sul fronte dei costi, le principali spese riguardano la logistica (ossia l'allestimento delle aree di partenza e arrivo, la transennatura dei percorsi e la creazione dei villaggi), l'ospitalità delle squadre (per ogni team vengono pagati 23 posti letto in hotel comprensivi di Late Dinner e Early Breakfast multicalorica, l'acqua e l'energia elettrica necessarie per lavare e sistemare le biciclette, il parcheggio per gli autobus), la produzione televisiva (il segnale unico è curato da Rcs così come le grafiche con dati su potenza, forza e velocità dei ciclisti, previsioni meteo in tempo reale e nomi in sovrimpressione per tutti i 500 comuni attraversati, in media 25 al giorno), la carovana pubblicitaria, composta da 40 mezzi forniti agli sponsor dagli organizzatori e il montepremi.

Quest'ultimo ammonta complessivamente a 1,6 milioni di euro, di cui 27mila riservati ai primi venti di ogni tappa, con primo assegno pari a 11mila, e 115mila euro destinati a chi vestirà la maglia rosa il 26 maggio all'ombra del Colosseo.

Sui social, nel 2023, sono stati raggiunti 262 milioni di account. Il video più visto su Facebook ha avuto 4 milioni di visualizzazioni, mentre la foto più popolare su Instagram ha raggiunto 43mila interazioni.

—**M. Nic.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN CIFRE

1,6 milioni

Il montepremi
Ai corridori vengono riconosciuti premi per 1,6 milioni di euro, di cui 27mila riservati ai primi venti di ogni tappa, con primo assegno pari a 11mila, e 115mila euro destinati a chi vestirà la maglia rosa il 26 maggio all'ombra del Colosseo

35%

Il peso degli sponsor
Le sponsorizzazioni rappresentano il 35% del fatturato del Giro. Gli 84 partner commerciali sono organizzati a piramide. In cima svettano i Top Sponsor come Enel (maglia rosa), Mediolanum (maglia azzurra), Eataly (maglia bianca), Trenitalia (vincitore di tappa), e Continental (ultimo chilometro)



I team italiani alla ricerca di vittorie e nuovi partner

Le sfide gestionali
Tra budget e visibilità

Marco Bellinazzo

Al via del Giro d'Italia ci sono soltanto due squadre italiane, la VF Group Bardiani CSF Faizanè guidata da Bruno Reverberi e il Team Polti Kometa, fondato ormai una decina di anni fa da due campioni del ciclismo, Alberto Contador e Ivan Basso.

Entrambe le formazioni non fanno parte delle 18 assegnatarie di licenze Uci "World Tour", il principale circuito ciclistico mondiale, ma del secondo livello, denominato Professional (in cui milita anche una terza squadra tricolore, la Corratec, che tuttavia non è stata invitata al Giro dagli organizzatori).

Un'assenza dal World Tour che dura dal 2017, laddove alla nascita del ProTour, vent'anni fa, si contavano ben quattro team tricolori.

A differenza delle squadre top, quelle Professional possono solo essere invitate a prendere parte alle principali corse a tappe e alle classiche più blasonate.

> **Ivan Basso: «Alle aziende diamo l'opportunità di condividere e comunicare valori»**

I budget che grazie ai proprietari e agli sponsor i team del World Tour hanno a disposizione sono cresciuti nel 2024 a un totale di 499 milioni. Il budget medio (come raccontato su queste pagine lo scorso 7 aprile) è salito a 27,7 milioni. Ci sono ovviamente realtà come Ineos, Visma e Uae-Emirates che investono cifre vicine o superiori ai 40 milioni, e altre che si attestano su un livello di costi tra i 15 e i 20 milioni. Nel livello Professional, il budget totale nel 2024 è pari 143 milioni. I budget medi dei 17 team Pro vanno da 4,6 a 8,4 milioni.

«Non sarebbe un alibi dire che il ciclismo italiano è andato in difficoltà per colpa della crisi economica e la ritirata degli sponsor - spiega Ivan Basso, team manager Polti Kometa -. Ma credo che dobbiamo partire da un'autocritica: probabilmente non abbiamo saputo raccontare e spiegare bene ai nostri possibili partner la "sostenibile potenza" del ciclismo. C'è bisogno di un cambio di marcia. Quando oggi vado a parlare con il presidente, l'ad o l'ufficio marketing di un'azienda non mi posso limitare a offrire uno spazio sulla maglia, ma devo prospettare loro un'opportunità di condivisione di valori e una strategia comune per renderli più visibili attraverso quella straordinaria piattaforma di comunicazione che è il ciclismo. Ciclismo che in questi ultimi 15 anni ha fatto grandi progressi per cancellare le negatività del passato».

Basso rivendica con orgoglio come questo cambio di passo abbia riportato nel ciclismo uno sponsor storico come Polti, e come Eolo, nonostante sia stato acquisito da un fondo di investimento, abbia confermato il proprio impegno. «L'obiettivo per noi adesso - aggiunge il due volte vincitore del Giro - deve essere quello di crescere gradualmente. Dobbiamo consolidarci come top team nel Professional e lavorare per un vero salto di qualità nel World Tour. I nostri punti di forza devono restare la credibilità del progetto e la valorizzazione dei giovani».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

ONLINE

- Farmacianews.it - 10/05/2024
Vibracell: in difesa del sistema immunitario. Ogni giorno l'energia di cui hai bisogno!
https://www.farmacianews.it/vibracell-in-difesa-del-sistema-immunitario-ogni-giorno-lenergia-di-cui-hai-bisogno/

Vibracell: in difesa del sistema immunitario. Ogni giorno l'energia di cui hai bisogno!

Named Group ha creato un integratore alimentare liquido adatto a tutti in grado di sostenere e supportare il nostro sistema immunitario

redazione 10 maggio 2024

Il buon funzionamento del sistema immunitario è fondamentale per il benessere del nostro organismo. Stress fisico e mentale, cambi di stagione, alimentazione non bilanciata e sedentarietà, possono impattare negativamente sulle difese immunitarie.

Per sostenere e fornire energia nel quotidiano, **Named Group ha creato Vibracell**, un **integratore alimentare liquido** adatto a qualsiasi fase della vita.

Dei suoi benefici e della sua composizione ne abbiamo parlato con **Alessio Romitelli**, Deputy Ceo di Named Group, **Chiara Benvegnù**, R&D, Regulatory & Quality Head Group di Named, **Flavio Sacco**, biologo PhD in Biodiversità ed Evoluzione co-fondatore e responsabile della produzione e della Ricerca e Sviluppo di Life Laboratorio Italiano Fermentati, e **Andrea Castagnetti**, biologo PhD, co-fondatore e General Manager di Wellmicro

Che cos'è Vibracell e quali sono le sue principali caratteristiche?

CB: Vibracell è un integratore alimentare in forma liquida ed è estremamente innovativo nel suo genere. Racchiude in un unico prodotto tutto il benessere del **pool vitaminico** di cui è ricco, **estratti secchi vegetali** con il loro fitocomplesso caratterizzato in principi attivi e un **insieme di succhi da frutta e verdura** che compongono + del 60% della formula. Una delle principali caratteristiche del prodotto è che una **parte di questi succhi deriva da verdure fermentate spontaneamente e di origine biologica**

Per chi è maggiormente indicato?

CB: Vibracell **è indicato per i bambini, gli adulti e gli anziani** perché è formulato con ingredienti in grado di sostenere esigenze diverse. Per il bambino, per esempio, è un validissimo sostegno in caso di inappetenza o difficoltà nel mangiare varietà di frutta e verdura quotidianamente. Per l'adulto, invece, diventa un efficace supporto in caso di stanchezza fisica e mentale, poiché alcuni degli estratti hanno proprio una funziona tonica adattogena. Nell'anziano, infine, è molto valido in caso di astenia grazie alla presenza delle vitamine del gruppo B.

Che cos'è la fermentazione naturale degli alimenti e quali sono i principali benefici che questo processo apporta al nostro organismo?

FV: Per fermentazione naturale degli alimenti si intende una trasformazione a carico dei microrganismi dell'alimento stesso. Questi microrganismi sono in grado di trasformare i nutrienti e quindi la loro assimilazione, ma anche creare una combinazione di compostimetabolici a partire dal substrato, in questo caso delle verdure, su cui hanno lavorato. Fermentazione naturale, conosciuta anche come fermentazione spontanea, significa fondamentalmente che noi non usiamo un microrganismo selezionato, ma sfruttiamo i microrganismi che sono naturalmente già presenti sulla verdura stessa e nell'ambiente. **Guidiamo e controlliamo un processo naturale e traiamo vantaggio da quelli che sono i processi metabolici di questi microrganismi presenti nell'ambiente, arricchendo di conseguenza quelli che sono i nostri processi con quelli ambientali.**

Com'è presente la fermentazione naturale in Vibracell e qual è il suo valore aggiunto?

FV: Trasformiamo le verdure di modo che abbiano un valore aggiunto, che si arricchiscano, cioè, di tutti quei metaboliti fondamentali e di estremo beneficio per la nostra salute. Tutto ciò è il risultato di un processo di trasformazione a carico dei microrganismi all'esterno del corpo umano che ci **permette di avere una serie di composti in più rispetto alla stessa verdura non fermentata, fra cui acidi grassi a catena corta, acido lattico e cosi via.**

Si può affermare che la fermentazione naturale riproduca quanto avviene in positivo nel microbiota intestinale ci spiega come?

AC: Oggi si parla tanto di microbiota intestinale perché grazie all'uso di nuove tecnologie abbiamo capito quanto **l'ecosistema microbico che abbiamo nell'intestino sia un efficiente bio-reattore che produce**, anche attraverso processi di fermentazione, **una grande quantità e varietà di sostanze essenziali al corretto funzionamento del nostro organismo**. Quello che facciamo è replicare all'esterno del corpo, in modo semplificato ma controllato e naturale, queste fermentazioni per ottenere i metaboliti microbici che apportano davvero beneficio alla nostra salute. Contribuiamo di fatto al corretto funzionamento del grande bio-reattore, ovvero il microbiota intestinale.

È la biodiversità degli alimenti fermentati naturalmente ad aggiungere salute al nostro microbiota?

AC: Certamente. A tal proposito ci sono numerose evidenze in letteratura che dimostrano come **gli alimenti fermentati abbiano un effetto estremamente benefico sul microbiota intestinale**. Nell'alimento fermentato, infatti, vi sono sia i metaboliti microbici, ossia molecole, che agiscono direttamente sul nostro organismo sia i microrganismi veri e propri che fungono da probiotici arricchendo l'ecosistema residente nel nostro intestino.

Alessio Romitelli, Deputy Ceo di Named Group

Come si sta evolvendo il mercato dei nutraceutici e come si caratterizza Named Group in questo ambito?

AR:**La nutraceutica è un importante driver di innovazione nelle varie aree che riguardano il benessere**. In Italia nel 2024 si prevede una crescita del mercato degli integratori alimentari intorno al 10%, con i probiotici e le vitamine che rimangono i prodotti più venduti. **Gli italiani sono sempre più alla ricerca di prodotti innovativi, naturali e sostenibili per il loro benessere e Named Group**, grazie al patrimonio di competenze scientifiche e manageriali delle aziende che lo compongono, **si caratterizza per l'offerta di soluzioni precise,** uniche e personalizzate mediante un ampio assortimento di prodotti sicuri per tutte le fasce d'età e le esigenze di salute.

Il fatto che Named Group sia costituito da una galassia di aziende rappresenta un vantaggio competitivo?

AR: Certo, il nostro patrimonio di competenze – insieme agli investimenti in ricerca e innovazione – si traducono in **vantaggio competitivo in un contesto in cui la capacità chiave è quella di intercettare con anticipo i trend di salute**. Siamo il risultato della comunione del know-how proveniente dalle diverse aziende che compongono il Gruppo e quindi dei circa **600 professionisti che quotidianamente mettono al servizio la loro conoscenza**, la loro capacità ma soprattutto la loro passione per offrire le soluzioni migliori sul mercato. **Al centro della nostra attenzione c'è la salute della persona nella sua totalità**, per accompagnarla lungo tutto il percorso della sua vita.

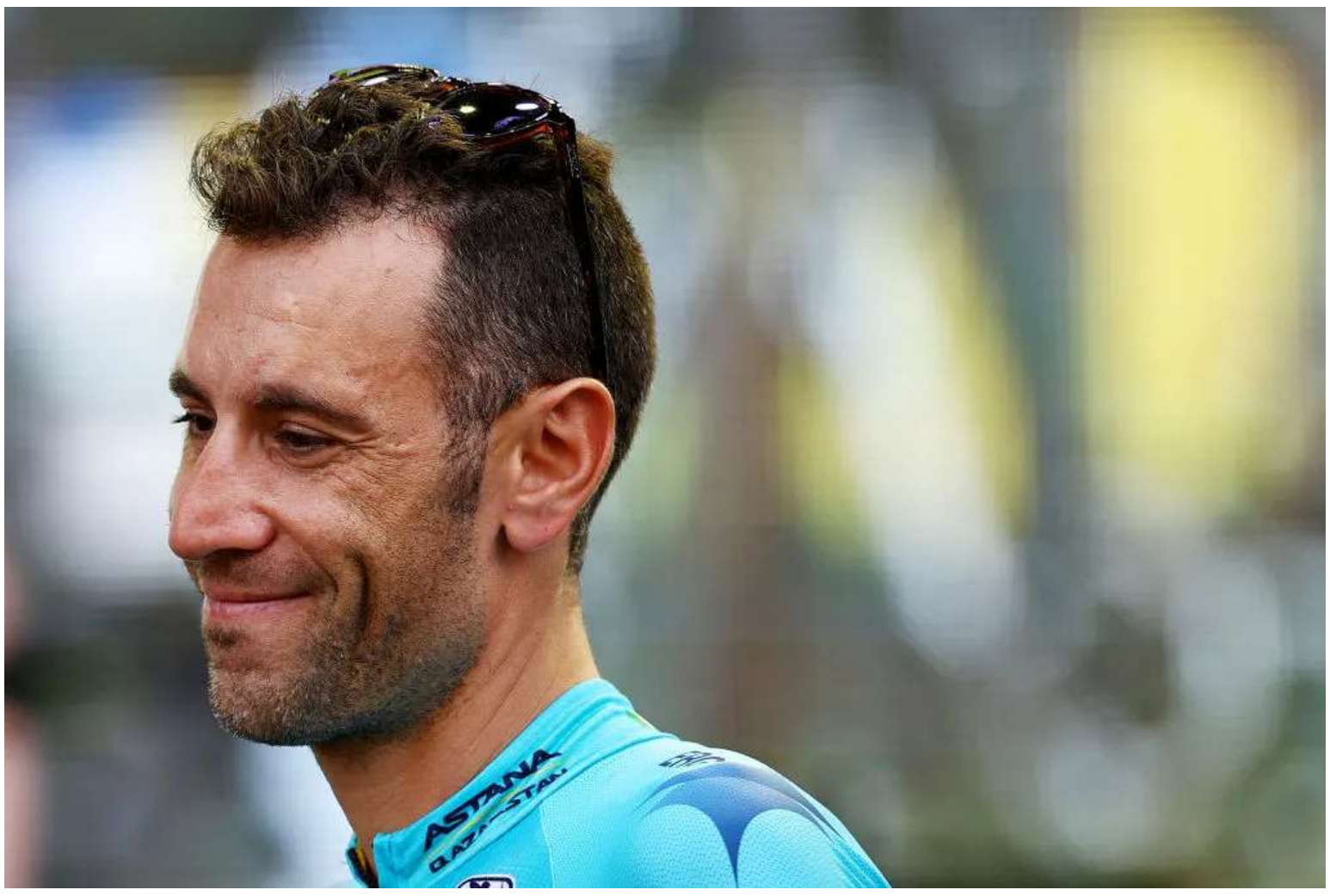
TAG Named Group | sistema immunitario | Vibracell

ONLINE

- rivistaundici.com - 09/05/2024
Vincenzo Nibali e la nutrizione sportiva, in una serie di dirette
https://www.rivistaundici.com/2024/05/09/nibali-namedsport/

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



Altri sport

Vincenzo Nibali e la nutrizione sportiva, in una serie di dirette

Il campione di ciclismo commenta tecnicamente la gara e parla di nutrizione nello sport in tre dirette live durante il Giro d'Italia sul canale Instagram di NAMEDSPORT>.

9 Maggio 2024
di Redazione Undici

Nei giorni del Giro, un protagonista importante della storia del ciclismo italiano come Vincenzo Nibali, ambassador di NAMEDSPORT>, azienda di nutrizione sportiva di Named Group, darà il via alla rubrica "Sport e Nutrizione da Squalo": una rubrica pensata non solo per commentare tecnicamente l'andamento della Corsa Rosa lungo le varie tappe, ma anche per confrontarsi con la community degli ascoltatori appassionati delle due ruote sul ruolo che la nutrizione sportiva ricopre nella preparazione atletica degli sportivi e della sua importanza.

Nibali, uno dei 7 atleti entrati nella storia del ciclismo per aver conquistato almeno un'edizione di tutti e tre i Grandi Giri, sarà protagonista di una serie di live (la prima programmata per giovedì 9 maggio alle ore 20:30) e verrà affiancato da un professionista in tema di salute e corretta nutrizione, insieme al quale commenterà l'andamento della competizione, i momenti salienti e le caratteristiche tecniche delle singole tappe. La presenza del Dottor Eugenio Genesi, Farmacista specializzato in Nutrizione Sportiva, Alimentazione e corretta integrazione, permetterà di approfondire alcuni concetti chiave e fornire consigli utili, sia per i professionisti sia per gli amatori, riguardo la gestione dell'idratazione, della fase di recupero, della ricarica di energie durante una gara o un allenamento.

L'obiettivo di queste dirette sarà sottolineare l'importanza dell'integrazione in ambito sportivo, per completare la dieta con specifici nutrienti – essenziali in caso di aumentato fabbisogno dovuto all'attività sportiva intensa – e con formulazioni mirate in grado di supportare l'atleta nel raggiungimento di obiettivi ambiziosi come quelli dei ciclisti che affrontano le tappe del Giro. "NAMEDSPORT> è un brand italiano di Nutrizione Sportiva che per me è garanzia di qualità e affidabilità. Ho avuto modo di conoscere ed utilizzare i supplementi NAMEDSPORT> sin dal 2016, periodo in cui ero all'apice della mia carriera sportiva da professionista, perché i nutrizionisti e i preparatori di numerosi Team Pro di Tour per cui ho gareggiato consigliavano questi integratori" afferma Vincenzo Nibali. "Uno degli ambiti che più si è evoluto negli ultimi anni è proprio quello dell'alimentazione dello sportivo. Per questo motivo occorre sempre più informare, aggiornare e educare non solo gli atleti professionisti, ma ancor più gli amatori ad alimentarsi e integrare correttamente per raggiungere la propria performance ottimale".

"Essere presenti al Giro e parlare di Nutrizione e integrazione sportiva insieme ad un campione come Vincenzo NIbali è motivo di grande orgoglio per Named Group – afferma Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di Named Group. La passione è uno dei nostri valori fondanti e far parte di una competizione così appassionante rispecchia la nostra identità. Named Group offre eccellenza e innovazione nell'integrazione, contribuendo nella pratica sportiva al benessere complessivo dell'atleta. Al Giro d'Italia – conclude Romitelli – affianchiamo i campioni delle due ruote tappa dopo tappa, garantendo il meglio della nostra offerta".

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

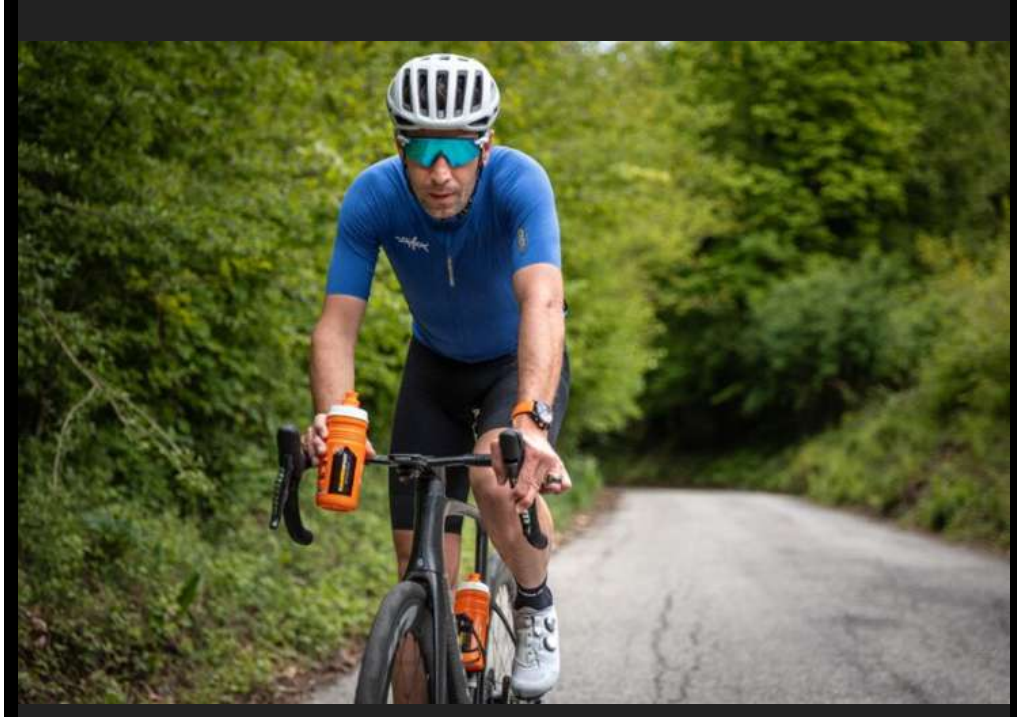
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano, nr. 957/20.

SPORT

Ciclismo, la diretta Instagram di Vincenzo Nibali per parlare di nutrizione sportiva

Di **Redazione**

09/05/2024



⏱️ 2 ' di lettura

Ufficializzata la partnership tra Namedsport>, azienda di nutrizione sportiva di Lesmo che fa parte di Named Group, e il Giro d'Italia 2024: il marchio iconico della nutrizione sportiva diventa
infatti Official nutrition partner della competizione di ciclismo su strada più prestigiosa d'Italia e sceglie come ambassador niente meno che Vincenzo Nibali.

Ciclismo, la diretta social di Nibali per parlare di nutrizione sportiva

Lo Squalo, così come Nibali era chiamato ai tempi della sua attività sportiva, è uno dei 7 corridori nella storia del ciclismo per aver conquistato almeno un'edizione di tutti e tre i Grandi Giri (due Giro d'Italia, una Vuelta de Espana e un Tour de France): Nibali sarà protagonista, sul canale Instagram di Namedsport> darà il via a una serie di dirette settimanali, nel corso del Giro.

Nello specifico con la rubrica 'Sport e Nutrizione da Squalo', Nibali sarà protagonista di una serie di live (la prima programmata per giovedì 9 maggio alle 20.30) e verrà affiancato da un professionista in tema di salute e corretta nutrizione, insieme al quale commenterà l'andamento della competizione, i momenti salienti e le caratteristiche tecniche delle singole tappe. La presenza di Eugenio Genesi, farmacista specializzato in Nutrizione sportiva, alimentazione e corretta integrazione, nonché seguitissimo sui social grazie al successo del format 'In caso di...' permetterà di approfondire alcuni concetti chiave e fornire consigli utili, sia per i professionisti sia per gli amatori, riguardo la gestione dell'idratazione, della fase di recupero, della ricarica di energie durante una gara o un allenamento.

Durante il Giro d'Italia, la diretta Instagram con Vincenzo Nibali

L'obiettivo di queste dirette sarà sottolineare l'importanza dell'integrazione in ambito sportivo, per completare la dieta con specifici nutrienti – essenziali in caso di aumentato fabbisogno dovuto all'attività sportiva intensa – e con formulazioni mirate in grado di supportare l'atleta nel raggiungimento di obiettivi ambiziosi come quelli dei ciclisti che affrontano le tappe del Giro.

Nei giorni di riposo del Giro (ogni lunedì), inoltre, verrà pubblicata sui social Namedsport> una pagella settimanale, 'I voti dello Squalo', in cui il campione darà i suoi voti rispetto a sei categorie, dall'azione sportiva più bella alla tappa più emozionante.

ONLINE

- Bikechannel.it - 09/05/2024
La nutrizione secondo Nibali
https://bikechannel.it/2024/05/09/la-nutrizione-secondo-nibali/

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Sponsor, Sport 09/05/2024 Redazione Share

La nutrizione secondo Nibali



Namedsport diventa official nutrition partner del Giro d'Italia e per suggellare la partnership, l'azienda di nutrizione sportiva di Lesmo (Mb) che fa parte di Named Group dà il via oggi a una serie di dirette Instagram sul suo canale con Vincenzo Nibali, due volte maglia rosa in carriera.

Nibali, che di Namedsport è ambassador, oltre ai trionfi nella Corsa Rosa nel 2013 e 2016, è uno dei sette grandi del ciclismo che può vantare una vittoria finale in ciascuno dei Grandi Giri, avendo vinto anche la Vuelta 2010 e il Tour de France 2014. Successi ai quali si sommano, tra i tanti in carriera, due Lombardia e una Milano-Sanremo.

'Sport e nutrizione da Squalo' (così è soprannominato il campione siciliano) il nome della rubrica in cui Nibali sarà protagonista con una serie di live (la prima programmata per oggi, giovedì 9 maggio, alle ore 20:30).

Ad affiancare Vincenzo sarà un professionista in tema di salute e corretta nutrizione. I due commenteranno l'andamento della competizione, i momenti salienti e le caratteristiche tecniche delle singole tappe.

La presenza di Eugenio Genesi, in particolare, farmacista specializzato in nutrizione sportiva, alimentazione e corretta integrazione seguitissimo sui social grazie al successo del format 'In Caso Di…', permetterà di approfondire alcuni concetti chiave e fornire consigli utili, sia per i professionisti sia per gli amatori, riguardo la gestione dell'idratazione, della fase di recupero, della ricarica di energie durante una gara o un allenamento.

L'obiettivo di queste dirette – sottolinea un comunicato – è quello di evidenziare l'importanza dell'integrazione in ambito sportivo, anche completando la dieta con specifici nutrienti – essenziali peraltro in caso di aumentato fabbisogno dovuto all'attività sportiva intensa – e con formulazioni mirate in grado di supportare l'atleta nel raggiungimento dei suoi obiettivi, come è per i ciclisti che affrontano le tappe del Giro.

Nei giorni di riposo del Giro (ogni lunedì), inoltre, verrà pubblicata sui social di Namedsport una pagella settimanale con 'I voti dello Squalo', in cui il campione darà i suoi voti rispetto a sei categorie, dall'azione sportiva più bella alla tappa più emozionante.

menu
VSALUTE
LA SANA INFORMAZIONE CORRE SUL WEB
WOX Timer

SCIENZA E FARMACI

Eventi cardiovascolari: la nutraceutica per la prevenzione primaria di soggetti a rischio basso e moderato

Dal Congresso Nazionale delle Associazioni Regionali Cardiologi Ambulatoriali (A.R.C.A), lo studio MINICAR

9 Maggio 2024



In occasione del **Congresso Nazionale A.R.C.A.** è stato presentato **MINICAR** ***"Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo"*** – studio osservazionale, multicentrico, retrospettivo, basato sull'esperienza clinica di un pool di cardiologi A.R.C.A. su una popolazione di soggetti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato, non trattata farmacologicamente. Obiettivo di MINICAR, valutare a 60 giorni l'effetto sulla riduzione dei livelli dei lipidi plasmatici di C-LDL e dell'assetto metabolico di Liponamed, un composto nutraceutico a base di Monacoline da riso rosso fermentato (in quantità inferiore a 3mg/die)Berberina, Bergamotto, Vitamina K2, Coenzima Q10. **Lo studio ha confermato l'efficacia di 1 compressa bistrato al giorno di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei livelli plasmatici di C-LDL in soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato. Lo studio ha anche confermato risultati significativi sulla riduzione dell'emoglobina glicata, oltre alla sicurezza del trattamento. In Italia sono circa 10 milioni le persone che soffrono di dislipidemie lievi o moderate, di cui il 40% non è consapevole e pertanto non viene trattato.** A fronte delle sempre crescenti evidenze dell'esistenza di una **correlazione causale** tra dislipidemie e incidenza di eventi cardiovascolari come infarto e ictus, il colesterolo "cattivo" è divenuto obiettivo terapeutico cruciale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, ed è forte **la consapevolezza da parte dei cardiologi e della classe medica in generale di trattare precocemente anche le dislipidemie lievi e moderate** al fine di raggiungere i target di C-LDL suggeriti dalle recenti Linee Guida europee di cardiologia (ESC/EAS 2019). La letteratura scientifica conferma che trattare precocemente abbassando di poco, ma per molto tempo, la colesterolemia LDL riduce maggiormente il rischio di insorgenza di eventi cardiovascolari, rispetto a trattamenti a più breve termine che abbassano di molto la frazione C-LDL. Se per i soggetti con rischio cardiovascolare alto o molto alto il trattamento con statine da sole o in associazione è lo standard per ottenere una riduzione significativa dei livelli di C-LDL, secondo le stesse Linee Guida **i nutraceutici sono strumenti utili a ridurre i livelli plasmatici di C-LDL e dei trigliceridi nei soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato, in aggiunta a uno stile di vita corretto e un'adeguata alimentazione.**

Questo è il contesto in cui nasce lo studio **MINICAR**, pubblicato su **Cardiologia Ambulatoriale – Outpatient Cardiology Vol. 31 n.3**.[1] per il quale **dai database di un gruppo di Cardiologi A.R.C.A. sono stati selezionati in maniera retrospettiva 312 soggetti adulti** (di età compresa tra i 35-65 anni) **con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato** (livelli di C-LDL basali fino a 170 mg/die) **e non trattati con farmaci tradizionali.** Ai fini dello studio, questi soggetti ricevevano **il nutraceutico Liponamed alla dose di 1 compressa al giorno per almeno 60 giorni,** associando l'assunzione agli **opportuni interventi sullo stile di vita.**

Obiettivo primario è stato valutare al follow-up a 60 giorni la variazione dei livelli di lipidi plasmatici e trigliceridi rispetto ai valori basali e registrare eventuali disturbi potenzialmente associati alla somministrazione del nutraceutico. **Al 60° giorno sono stati confrontati i dati disponibili di 269 soggetti su 312** riguardanti i livelli plasmatici di C-LDL, C-HDL, trigliceridi, PCR, transaminasi, glicemia ed emoglobina glicosilata (Hb1Ac). **In questi soggetti la somministrazione del nutraceutico è risultata associata a una riduzione significativa dei livelli di C-LDL** (145.58 ± 24.86 vs. 118.84 ± 22.92 mg/dL, Δ 18.4%, p < 0.0001) e colesterolo totale (229.93 ± 27.94 vs. 198.32 ± 24.57, Δ 13.7%, p < 0.0001) senza alterazioni dei livelli plasmatici di transaminasi. **Nessun effetto collaterale è stato segnalato durante il follow-up. Inoltre, sebbene i soggetti arruolati non fossero diabetici, è stato osservato un miglioramento del compenso glicemico come testimoniato dalla riduzione statisticamente significativa dell'emoglobina glicosilata, a dimostrare che il trattamento ha dato benefici anche sul profilo metabolico dei soggetti trattati.**

"Diversi studi epidemiologici hanno ampiamente documentato la correlazione causale tra elevati livelli di C-LDL ed eventi cardiovascolari, inclusi infarto acuto del miocardio ed ictus cerebrale – **afferma il Dott. Francesco Natale, Cardiologo Ospedale Monaldi di Napoli e Centro Dislipidemie Azienda dei Colli, Napoli.** *Di conseguenza, è ormai noto che a trattamenti ipolipemizzanti, anche e soprattutto in prevenzione primaria, mirati alla riduzione dei livelli di CLDL, è associata una riduzione significativa dell'incidenza di eventi cardiovascolari maggiori, e che un intervento precoce, anche attraverso il ricorso ragionato a nutraceutici contenenti mix di attivi di qualità e realizzati grazie a tecnica farmaceutica studiata ad hoc, in prevenzione primaria e secondaria, migliora l'outcome dei soggetti ipercolesterolemici. Anche la tolleranza al glucosio alterata è di per sé un fattore di rischio per la malattia cardiovascolare* – **prosegue Natale**. *Interessante sottolineare come lo studio Minicar abbia evidenziato una riduzione significativa dell'emoglobina glicata dei soggetti trattati, indicando come con nutraceutici quali quello utilizzato nello studio sia possibile agire anche su fattori di rischio diversi dai soli lipidi*"

Lo studio MINICAR si aggiunge a 3 precedenti analisi retrospettive[2] sull'utilizzo di questo nutraceutico in soggetti con rischio cardiovascolare da basso a moderato, **per un totale di 1371 soggetti a follow-up**. Tali analisi retrospettive **confermano complessivamente l'efficacia di Liponamed nel ridurre i livelli di C-LDL in media del 18%, agendo su tutto il profilo lipidico dei soggetti trattati**, oltre che sulla glicemia glicosilata e sul grado di steatosi epatica non alcolica (situazione ampiamente diffusa nel nostro Paese e in cui l'accumulo dei lipidi a livello epatico gioca un ruolo molto importante), e ne suffragano il profilo di sicurezza, non andando a incidere sui principali marker di funzionalità epatica e infiammatoria (CPK, CPR, ALT, AST).

"A.R.C.A. è un'associazione medico-scientifica costituita da Cardiologi che esercitano abitualmente l'attività professionale presso strutture ambulatoriali pubbliche o presso ambulatori esterni. Obiettivo dell'associazione – afferma **Giovanni Zito Presidente A.R.C.A.** – *è legare la conoscenza scientifica sempre aggiornata alla pratica di Real Life sul territorio per promuovere programmi di prevenzione in campo cardiologico e costruire quell'alleanza medico paziente capace di aiutare ogni paziente a gestire nel modo migliore l'approccio alla salute in ogni fase della vita. In questi termini l'attenzione alla prevenzione primaria degli eventi cardiovascolari in quei soggetti che apparentemente possono non essere attenzionati è un impegno fondamentale per il cardiologo clinico. Oggi il nostro armamentario si avvale di molte risorse che spaziano da indagini diagnostiche sempre più sofisticate a trattamenti a 360 gradi che partono dagli stili di vita, per passare al nutraceutico di qualità e per arrivare alle terapie più mirate"*

Il nutraceutico Liponamed, prodotto da NAMED di Named Group, è una composizione brevettata di quattro principi che hanno dimostrato una significativa riduzione dei livelli di lipidi plasmatici a base di *Monacolina K da riso rosso fermentato (con una concentrazione<= 2.99 mg)* *Berberina*, *Bergamotto*, con l'aggiunta di *Coenzima Q10*, *Vitamina K2*. Evidenze scientifiche hanno dimostrato un potenziale effetto della *Berberina* sulla riduzione dell'assorbimento intestinale della *Monacolina* che si verificherebbe a dosi elevate di *Berberina* (fino a 500 mg/die). Per ovviare a questo tipo di interazione, la compressa di Liponamed è stata sviluppata mediante tecnologia bistrato a cessione differenziata che permette un rilascio dei componenti in due momenti diversi, per mantenere inalterata la biodisponibilità degli stessi. Va inoltre ricordato che dosi elevate di *Berberina* possono causare eventi gastrointestinali; ancora una volta la tecnica farmaceutica viene in soccorso attraverso la tecnologia di complessazione brevettata EDS (Emulsion Delivery System) che permette un assorbimento maggiore già con 63 mg di *Berberina* rispetto a 500mg non complessati e offrendo quindi un buon profilo di tollerabilità gastrointestinale.

[1] NATALE F. et al; *Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo: lo studio MINICAR. Cardiologia Ambulatoriale – Outpatient Cardiology Vol. 31 n.3*
https://www.cardiologiaambulatoriale.eu/management-of-hypercholesterolemic-subjects-at-low-to-moderate-cardiovascular-risk-when-the-nutraceuticals-might-be-of-help-for-the-cardiologist-the-minicar-study/
[2] FERRARA RL. *Esperienza clinica del nutraceutico a base di Monacolina K, Berberina, Bergamotto; Vitamina K2 Coenzima Q10 (Liponamed) in pazienti con dislipidemia lieve- moderata e steatosi epatica non alcolica. FARMACI 2022;21.*
NATALE F. et al. *Effectiveness in the short-term of a novel nutraceutical for the management of hypercholesterolemia: an observational multicenter primary care experience. FFHD 2022; 12(11): 627-38.*
CICERO Arrigo F.G. *Evidenze cliniche a sostegno della gestione delle dislipidemie lievi e moderate con approccio nutraceutico. Risultati di un'indagine italiana di efficacia a breve termine, MMULTI- Suppl n01-03-2022.*

ONLINE

- Tecnomedicina.it - 09/05/2024
Eventi cardiovascolari: la nutraceutica per la prevenzione primaria di soggetti a rischio basso e moderato
https://www.tecnomedicina.it/eventi-cardiovascolari-la-nutraceutica-per-la-prevenzione-primaria-di-soggetti-a-rischio-basso-e-moderato/

Eventi cardiovascolari: la nutraceutica per la prevenzione primaria di soggetti a rischio basso e moderato

Redazione 9 Maggio 2024

In occasione del **Congresso Nazionale A.R.C.A.** è stato presentato **MINICAR** “Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre in soccorso dello specialista CARdiologo” – studio osservazionale, multicentrico, retrospettivo, basato sull’esperienza clinica di un pool di cardiologi A.R.C.A.su una popolazione di soggetti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato, non trattata farmacologicamente. Obiettivo di MINICAR, valutare a 60 giorni l’effetto sulla riduzione dei livelli dei lipidi plasmatici di C-LDL e dell’assetto metabolico di Liponamed,un composto nutraceutico a base di Monacoline da riso rosso fermentato, Berberina, Bergamotto, Vitamina K2, Coenzima Q10. Lo studio ha confermato l’efficacia di 1 compressa bistrato al giorno di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei livelli plasmatici di C-LDL in soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato. Lo studio ha anche confermato risultati significativi sulla riduzione dell’emoglobina glicata, oltre alla sicurezza del trattamento.

In Italia sono circa 10 milioni le persone che soffrono di dislipidemie lievi o moderate, di cui il 40% non è consapevole e pertanto non viene trattato.A fronte delle sempre crescenti evidenze dell’esistenza di una correlazione causale tra dislipidemie e incidenza di eventi cardiovascolari come infarto e ictus, il colesterolo “cattivo” è divenutoobiettivo terapeutico cruciale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, ed è forte la consapevolezza da parte dei cardiologi e della classe medica in generale di trattare precocemente anche le dislipidemie lievi e moderate al fine di raggiungere i target di C-LDL suggeriti dalle recenti Linee Guida europee di cardiologia. La letteratura scientifica conferma che trattare precocemente abbassando di poco, ma per molto tempo, la colesterolemia LDL riduce maggiormente il rischio di insorgenza di eventi cardiovascolari, rispetto a trattamenti a più breve termine che abbassano di molto la frazione C-LDL. Se per i soggetti con rischio cardiovascolare alto o molto alto il trattamento con statine da sole o in associazione è lo standard per ottenere una riduzione significativa dei livelli di C-LDL, secondo le stesse Linee Guida i nutraceutici sono strumenti utili a ridurre i livelli plasmatici di C-LDL e dei trigliceridi nei soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato, in aggiunta a uno stile di vita corretto e un’adeguata alimentazione.

Questo è il contesto in cui nasce lo studio MINICAR, pubblicato su “Cardiologia Ambulatoriale – Outpatient Cardiology Vol. 31 n. 3”, per il quale dai database di un gruppo di Cardiologi A.R.C.A. sono stati selezionati in maniera retrospettiva 312 soggetti adulti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato e non trattati con farmaci tradizionali. Ai fini dello studio, questi soggetti ricevevano il nutraceutico Liponamed alla dose di 1 compressa al giorno per almeno 60 giorni, associando l’assunzione agli opportuni interventi sullo stile di vita.

Obiettivo primario è stato valutare al follow-up a 60 giorni la variazione dei livelli di lipidi plasmatici e trigliceridi rispetto ai valori basali e registrare eventuali disturbi potenzialmente associati alla somministrazione del nutraceutico. Al 60° giorno sono stati confrontati i dati disponibili di 269 soggetti su 312 riguardanti i livelli plasmatici di C-LDL, C-HDL, trigliceridi, PCR, transaminasi, glicemia ed emoglobina glicosilata. In questi soggetti la somministrazione del nutraceutico è risultata associata a una riduzione significativa dei livelli di C-LDL e colesterolo totale senza alterazioni dei livelli plasmatici di transaminasi. Nessun effetto collaterale è stato segnalato durante il follow-up. Inoltre, sebbene i soggetti arruolati non fossero diabetici, è stato osservato un miglioramento del compenso glicemico come testimoniato dalla riduzione statisticamente significativa dell’emoglobina glicosilata, a dimostrare che il trattamento ha dato benefici anche sul profilo metabolico dei soggetti trattati.

“Diversi studi epidemiologici hanno ampiamente documentato la correlazione causale tra elevati livelli di C-LDL ed eventi cardiovascolari, inclusi infarto acuto del miocardio ed ictus cerebrale – afferma il Dott. **Francesco Natale**, Cardiologo Ospedale Monaldi di Napoli e Centro Dislipidemie Azienda dei Colli, Napoli. Di conseguenza, è ormai noto che a trattamenti ipolipemizzanti, anche e soprattutto in prevenzione primaria, mirati alla riduzione dei livelli di CLDL, è associata una riduzione significativa dell’incidenza di eventi cardiovascolari maggiori, e che un intervento precoce, anche attraverso il ricorso ragionato a nutraceutici contenenti mix di attivi di qualità e realizzati grazie a tecnica farmaceutica studiata ad hoc, in prevenzione primaria e secondaria, migliora l’outcome dei soggetti ipercolesterolemici. Anche la tolleranza al glucosio alterata è di per sé un fattore di rischio per la malattia cardiovascolare – prosegue Natale. Interessante sottolineare come lo studio Minicar abbia evidenziato una riduzione significativa dell’emoglobina glicata dei soggetti trattati, indicando come con nutraceutici quali quello utilizzato nello studio sia possibile agire anche su fattori di rischio diversi dai soli lipidi”

Lo studio MINICAR si aggiunge a 3 precedenti analisi retrospettive sull’utilizzo di questo nutraceutico in soggetti con rischio cardiovascolare da basso a moderato, per un totale di 1.371 soggetti a follow-up. Tali analisi retrospettive confermano complessivamente l’efficacia di Liponamed nel ridurre i livelli di C-LDL in media del 18%, agendo su tutto il profilo lipidico dei soggetti trattati, oltre che sullaglicemia glicosilata e sul grado di steatosi epatica non alcolica, e ne suffragano il profilo di sicurezza, non andando a incidere sui principali marker di funzionalità epatica e infiammatoria.

“A.R.C.A. è un’associazione medico-scientifica costituita da Cardiologi che esercitano abitualmente l’attività professionale presso strutture ambulatoriali pubbliche o presso ambulatori esterni. Obiettivo dell’associazione – afferma **Giovanni Zito** Presidente A.R.C.A. – è legare la conoscenza scientifica sempre aggiornata alla pratica di Real Life sul territorio per promuovere programmi di prevenzione in campo cardiologico e costruire quell’alleanza medico paziente capace di aiutare ogni paziente a gestire nel modo migliore l’approccio alla salute in ogni fase della vita. In questi termini l’attenzione alla prevenzione primaria degli eventi cardiovascolari in quei soggetti che apparentemente possono non essere attenzionati è un impegno fondamentale per il cardiologo clinico. Oggi il nostro armamentario si avvale di molte risorse che spaziano da indagini diagnostiche sempre più sofisticate a trattamenti a 360 gradi che partono dagli stili di vita, per passare al nutraceutico di qualità e per arrivare alle terapie più mirate”

Il nutraceutico Liponamed, prodotto da NAMED di Named Group, è una composizione brevettata di quattro principi che hanno dimostrato una significativa riduzione dei livelli di lipidi plasmatici a base di Monacolina K da riso rosso fermentato Berberina, Bergamotto, con l’aggiunta di Coenzima Q10, Vitamina K2. Evidenze scientifiche hanno dimostrato un potenziale effetto della Berberina sulla riduzione dell’assorbimento intestinale della Monacolina che si verificherebbe a dosi elevate di Berberina. Per ovviare a questo tipo di interazione, la compressa di Liponamed è stata sviluppata mediante tecnologia bistrato a cessione differenziata che permette un rilascio dei componenti in due momenti diversi, per mantenere inalterata la biodisponibilità degli stessi. Va inoltre ricordato che dosi elevate di Berberina possono causare eventi gastrointestinali; ancora una volta la tecnica farmaceutica viene in soccorso attraverso la tecnologia di complessazione brevettata EDS che permette un assorbimento maggiore già con 63 mg di Berberina rispetto a 500 mg non complessati e offrendo quindi un buon profilo di tollerabilità gastrointestinale

ONLINE

- Efanews.eu - 09/05/2024
La nutraceutica al servizio dei pazienti cardiovascolari
https://www.efanews.eu/item/40566-la-nutraceutica-al-servizio-dei-pazienti-cardiovascolari.html

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email
Password
Accedi
Reimposta password

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci

Cerca in Notizie...

La nutraceutica al servizio dei pazienti cardiovascolari

Presentato Minicar, studio sulla popolazione con ipercolesterolemia non trattata farmacologicamente



In occasione del Congresso Nazionale A.r.c.a., Associazioni regionali cardiologi ambulatoriali, è stato presentato Minicar “Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo”. Si tratta di uno studio osservazionale, multicentrico, retrospettivo, basato sull’esperienza clinica di un pool di cardiologi A.r.c.a.. su una...

ONLINE

- Dottnet.it - 09/05/2024
Eventi cardiovascolari, la nutraceutica per la prevenzione primaria di soggetti a basso o moderato rischio
https://www.dottnet.it/articolo/32536435/eventi-cardiovascolari-la-nutraceutica-per-la-prevenzione-primaria-di-soggetti-a-basso-o-moderato-rischio

Eventi cardiovascolari, la nutraceutica per la prevenzione primaria di soggetti a basso o moderato rischio



CARDIOLOGIA REDAZIONE DOTTNET | 09/05/2024 14:06

Lo studio MINICAR “Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo” conferma l’efficacia di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei

Lo studio MINICAR “Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo” conferma l’efficacia di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei livelli plasmatici di C-LDL in soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato

In occasione del **Congresso Nazionale A.R.C.A.** è stato presentato **MINICAR *"Management del paziente Ipercolesterolemico a rischio basso-moderato: quando il Nutraceutico corre In soccorso dello specialista CARdiologo"* - studio osservazionale, multicentrico, retrospettivo, basato sull’esperienza clinica di un pool di cardiologi A.R.C.A. su una popolazione di soggetti con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato, non trattata farmacologicamente**. Obiettivo **di MINICAR, valutare a 60 giorni l’effetto sulla riduzione dei livelli dei lipidi plasmatici di C-LDL e dell’assetto metabolico di Liponamed**, un composto nutraceutico a base di Monacoline da riso rosso fermentato (in quantità inferiore a 3mg/die)Berberina, Bergamotto, Vitamina K2, Coenzima Q10. **Lo studio ha confermato l’efficacia di 1 compressa bistrato al giorno di Liponamed per ottenere una significativa riduzione fino al 18% dei livelli plasmatici di C-LDL in soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato. Lo studio ha anche confermato risultati significativi sulla riduzione dell’emoglobina glicata, oltre alla sicurezza del trattamento.**

In Italia sono circa 10 milioni le persone che soffrono di dislipidemie lievi o moderate, di cui il 40% non è consapevole e pertanto non viene trattato. A fronte delle sempre crescenti evidenze dell’esistenza di una **correlazione causale** tra dislipidemie e incidenza di eventi cardiovascolari come infarto e ictus, il colesterolo "cattivo" è divenuto obiettivo terapeutico cruciale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, ed è forte **la consapevolezza da parte dei cardiologi e della classe medica in generale di trattare precocemente anche le dislipidemie lievi e moderate** al fine di raggiungere i target di C-LDL suggeriti dalle recenti Linee Guida europee di cardiologia (ESC/EAS 2019). La letteratura scientifica conferma che trattare precocemente abbassando di poco, ma per molto tempo, la colesterolemia LDL riduce maggiormente il rischio di insorgenza di eventi cardiovascolari, rispetto a trattamenti a più breve termine che abbassano di molto la frazione C-LDL. Se per i soggetti con rischio cardiovascolare alto o molto alto il trattamento con statine da sole o in associazione è lo standard per ottenere una riduzione significativa dei livelli di C-LDL, secondo le stesse Linee Guida **i nutraceutici sono strumenti utili a ridurre i livelli plasmatici di C-LDL e dei trigliceridi nei soggetti a rischio cardiovascolare da basso a moderato, in aggiunta a uno stile di vita corretto e un’adeguata alimentazione.**

Questo è il contesto in cui nasce lo studio **MINICAR**, pubblicato su **Cardiologia Ambulatoriale – Outpatient Cardiology Vol. 31 n.3**, per il quale **dai database di un gruppo di Cardiologi A.R.C.A. sono stati selezionati in maniera retrospettiva 312 soggetti adulti** (di età compresa tra i 35-65 anni) **con ipercolesterolemia e rischio cardiovascolare da basso a moderato** (livelli di C-LDL basali fino a 170 mg/die) **e non trattati con farmaci tradizionali.** Ai fini dello studio, questi soggetti ricevevano **il nutraceutico Liponamed alla dose di 1 compressa al giorno per almeno 60 giorni,** associando l’assunzione agli **opportuni interventi sullo stile di vita.**

Obiettivo primario è stato valutare al follow-up a 60 giorni la variazione dei livelli di lipidi plasmatici e trigliceridi rispetto ai valori basali e registrare eventuali disturbi potenzialmente associati alla somministrazione del nutraceutico. **Al 60° giorno sono stati confrontati i dati disponibili di 269 soggetti su 312** riguardanti i livelli plasmatici di C-LDL, C-HDL, trigliceridi, PCR, transaminasi, glicemia ed emoglobina glicosilata (Hb1Ac). **In questi soggetti la somministrazione del nutraceutico è risultata associata a una riduzione significativa dei livelli di C-LDL** (145.58 ± 24.86 vs. 118.84 ± 22.92 mg/dL, Δ 18.4%, $p < 0.0001$) e colesterolo totale (229.93 ± 27.94 vs. 198.32 ± 24.57, Δ 13.7%, $p < 0.0001$) senza alterazioni dei livelli plasmatici di transaminasi. **Nessun effetto collaterale è stato segnalato durante il follow-up. Inoltre, sebbene i soggetti arruolati non fossero diabetici, è stato osservato un miglioramento del compenso glicemico come testimoniato dalla riduzione statisticamente significativa dell’emoglobina glicosilata, a dimostrare che il trattamento ha dato benefici anche sul profilo metabolico dei soggetti trattati.**

"Diversi studi epidemiologici hanno ampiamente documentato la correlazione causale tra elevati livelli di C-LDL ed eventi cardiovascolari, inclusi infarto acuto del miocardio ed ictus cerebrale **– afferma il Dott. Francesco Natale, Cardiologo Ospedale Monaldi di Napoli e Centro Dislipidemie Azienda dei Colli, Napoli.** *Di conseguenza, è ormai noto che a trattamenti ipolipemizzanti, anche e soprattutto in prevenzione primaria, mirati alla riduzione dei livelli di CLDL, è associata una riduzione significativa dell’incidenza di eventi cardiovascolari maggiori, e che un intervento precoce, anche attraverso il ricorso ragionato a nutraceutici contenenti mix di attivi di qualità e realizzati grazie a tecnica farmaceutica studiata ad hoc, in prevenzione primaria e secondaria, migliora l’outcome dei soggetti ipercolesterolemici. Anche la tolleranza al glucosio alterata è di per sé un fattore di rischio per la malattia cardiovascolare* **– prosegue Natale**. *Interessante sottolineare come lo studio Minicar abbia evidenziato una riduzione significativa dell’emoglobina glicata dei soggetti trattati, indicando come con nutraceutici quali quello utilizzato nello studio sia possibile agire anche su fattori di rischio diversi dai soli lipidi*"

Lo studio MINICAR si aggiunge a 3 precedenti analisi retrospettive sull’utilizzo di questo nutraceutico in soggetti con rischio cardiovascolare da basso a moderato, **per un totale di 1371 soggetti a follow-up**. Tali analisi retrospettive **confermano complessivamente l’efficacia di Liponamed nel ridurre i livelli di C-LDL in media del 18%, agendo su tutto il profilo lipidico dei soggetti trattati**, oltre che sulla glicemia glicosilata e sul grado di steatosi epatica non alcolica (situazione ampiamente diffusa nel nostro Paese e in cui l’accumulo dei lipidi a livello epatico gioca un ruolo molto importante), e ne suffragano il profilo di sicurezza, non andando a incidere sui principali marker di funzionalità epatica e infiammatoria (CPK, CPR, ALT, AST).

"A.R.C.A. è un’associazione medico-scientifica costituita da Cardiologi che esercitano abitualmente l’attività professionale presso strutture ambulatoriali pubbliche o presso ambulatori esterni. Obiettivo dell’associazione – afferma **Giovanni Zito Presidente A.R.C.A.** *- è legare la conoscenza scientifica sempre aggiornata alla pratica di Real Life sul territorio per promuovere programmi di prevenzione in campo cardiologico e costruire quell’alleanza medico paziente capace di aiutare ogni paziente a gestire nel modo migliore l’approccio alla salute in ogni fase della vita. In questi termini l’attenzione alla prevenzione primaria degli eventi cardiovascolari in quei soggetti che apparentemente possono non essere attenzionati è un impegno fondamentale per il cardiologo clinico. Oggi il nostro armamentario si avvale di molte risorse che spaziano da indagini diagnostiche sempre più sofisticate a trattamenti a 360 gradi che partono dagli stili di vita, per passare al nutraceutico di qualità e per arrivare alle terapie più mirate"*

ONLINE

- Pharmastar.it - 08/05/2024
Longevità e ruolo dei nutraceutici. Video reportage
https://www.pharmastar.it/news/-longevit-e-ruolo-dei-nutraceutici-video-reportage-44200

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Longevità e ruolo dei nutraceutici. Video reportage

Mercoledi 8 Maggio 2024 *Redazione*

0
CONDIVISIONI
Condividi
Condividi
Condividi

L'evento Longevity, What's Hot, mira a generare confronto con esperti e proporre interventi clinici efficaci per un invecchiamento di qualità, considerando stili di vita, integratori nutraceutici e personalizzati. Attraverso 13 interviste video abbiamo esplorato le tematiche chiave dell'evento che abbiamo poi riunito in un Video Reportage.



Nel 2050, le persone con più di 60 anni saranno circa due miliardi e i centenari saranno circa 3,7 milioni, con impatti sociali ed economici significativi. L'ONU e l'OMS hanno dichiarato il 2021-2030 come il Decennio dell'Invecchiamento Salutare, promuovendo la prevenzione lungo tutta la vita per favorire benessere e longevità.

La comunità scientifica ha identificato 12 indicatori di invecchiamento biologico e i geni, sebbene influenti, non determinano completamente la salute, ma indicano predisposizioni a patologie. L'invecchiamento patologico varia tra individui ed è multifattoriale.

Studiare metodi precisi è essenziale per prevenire processi degenerativi e favorire un invecchiamento sano, fisico e mentale. L'evento Longevity, What's Hot, mira a generare confronto con esperti e proporre interventi clinici efficaci per un invecchiamento di qualità, considerando stili di vita, integratori nutraceutici e personalizzati.

Attraverso 13 interviste video abbiamo esplorato le tematiche chiave dell'evento che abbiamo poi riunito in un Video Reportage.

L'ITALIA in GIRO

Namedsport «Alimentazione e attività sportiva: al lavoro con medici e preparatori atletici»



«Per noi è un grande orgoglio essere Official Nutrition Partner del Giro d'Italia, una tra le più prestigiose corse ciclistiche a tappe a livello mondiale e appuntamento sportivo imperdibile per ogni appassionato», afferma Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT (nella foto). «Il nostro gruppo è leader nel mercato dell'integrazione sportiva. Offriamo un supporto completo e bilanciato all'alimentazione degli atleti e non solo, grazie a un intenso lavoro di ricerca e innovazione condotto con specialisti, con preparatori atletici e con medici sportivi». (l.d.c.)

ONLINE

- Nutrientiesupplemeti.it - 06/05/2024
Cosmofarma premia l'innovazione in nutraceutica
https://www.nutrientiesupplementi.it/mercato/item/2863-cosmofarma-premia-l-innovazione-in-nutraceutica

Cosmofarma premia l'innovazione in nutraceutica

06 Maggio 2024



Il composto nutraceutico **Triobiotix 360 di Named**, a base di probiotici, prebiotici, acido Ialuronico e alga marina *Lithothiamnion*, indicato per favorire l'equilibrio della microflora batterica intestinale, si è aggiudicato il premio Innovation & Research Awards, nella categoria alimentazione e integrazione, istituito da Cosmofarma, l'assise annuale dei farmacisti conclusasi nelle settimane scorse a Bologna.

Motivazione del premio: "Per la qualità e l'efficacia della composizione, per la risposta alle più comuni esigenze del cliente/paziente, perché si presta al consiglio del farmacista". Triobiotix 360 sfrutta due tecnologie innovative ed evolute: la combinazione di principi attivi che agiscono secondo una sinergia tridirezionale (simbiotici associati all'acido ialuronico e all'alga *Lithothamnion*) e la bustina a doppia camera T-Win che separando la componente probiotica, derivante da 5 differenti ceppi batterici di fermenti lattici, dagli altri ingredienti ne preserva la vitalità e la stabilità.

Sul podio, Bios Line con Vitacalm Ansistop Act e Beet It Sport con Beet It Nitrate400.

NAMEDSPORT
RACE FUEL 1:0,8
CARBOIDRATI PERFETTI PER GLI SPORT DI ENDURANCE

La linea Race Fuel 1:0,8 di NamedSport nasce dalla collaborazione tra un'equipe di medici e nutrizionisti sportivi e si basa sulle più recenti ricerche scientifiche, secondo le quali l'assunzione di diverse fonti di carboidrati (glucosio/fruttosio) consentirebbe un uso più efficiente dei carboidrati ingeriti durante l'attività sportiva. Race Fuel è disponibile in polvere da sciogliere in borraccia o in gel, entrambi ottimali negli sport di endurance (ciclismo, triathlon, running, trail running) e in tutti gli allenamenti prolungati.



ONLINE

- Farmaciavirtuale.it - 02/05/2024
Named Group, in Tv e online campagna per integratore alimentare
https://farmaciavirtuale.it/named-group-in-tv-e-online-campagna-per-integratore-alimentare/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

FarmaciaVirtuale.it
L'Informazione per il Mondo della Farmacia

2 Maggio 2024 04:05

Named Group, in Tv e online campagna per integratore alimentare

Un integratore alimentare di Named Group è protagonista in una campagna pubblicitaria sulle reti Tv generaliste e YouTube. Testimonial Jury Chechi.



L'integratore alimentare di Named Group Vibracell®, è on air con una campagna pubblicitaria sulle reti Mediaset generaliste e tematiche. Entrambe le versioni dello spot da 20 e 15 secondi vedono Jury Chechi "professore di benessere" interrogare la famiglia sulle peculiarità del prodotto. A farlo sapere è stata la stessa Named Group, la quale ha reso noto che «lo spot, coordinato da Evolution Doing, prodotto da The Bigmama e diretto da Marco Sbarra con la collaborazione creativa di H-57, coprirà varie fasce orarie per un totale di 1.081 passaggi, raggiungendo oltre 90 milioni di contatti». Allo spot in televisione segue anche una campagna su YouTube «si baserà su 5 diverse video-pillole – di cui una versione dedicata allo sport – per un totale di 12,7 milioni di impressions».

[Se non vuoi perdere tutte le novità iscriviti gratis alla newsletter di FarmaciaVirtuale.it. Arriva nella tua casella email alle 7 del mattino. Apri questo link]

Esempio di innovazione targata Named

Nicola Arici, group marketing retail director di Named Group, ha spiegato che «Vibracell® rappresenta un ottimo esempio di innovazione targata Named: grazie alla sua formulazione liquida e alla sua tripla azione è utile per supportare ogni giorno la normale funzione del sistema immunitario e del metabolismo energetico. Abbiamo scelto Jury Chechi come testimonial della campagna Tv e digital dedicata a Vibracell® perché con la sua vitalità e energia, incarna perfettamente le caratteristiche del prodotto».

© Riproduzione riservata

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Gli Awards a Cosmofarma 2024

Francesca Morelli 30 aprile 2024

23 Premi e oltre 100 candidature: è questo il "parterre" degli Award, assegnati venerdì, 20 Aprile, a Cosmofarma 2024 che meglio hanno saputo interpretare il claim di questa edizione: "*Valore umano. Cura. Ispirazione e Evoluzione"* che guidano la filiera dell'Health Care. Oltre alle cinque tradizionali categorie: **Innovation & Research Awards, Company Award, Special Award, People Award e Best Stand Design**, quest'anno un inedito, un premio dedicato alla Campagna di Comunicazione 2024.

Human Values Award

Non si poteva che partire da qui premiando coloro che ogni giorno si prendono cura del proprio team sia in azienda che in farmacia: «Con il Premio Farmacista Valore umano – spiega **Francesca Ferilli**, direttore Generale di BOS Eventi – intendiamo premiare il farmacista titolare che si è contraddistinto per la gestione delle risorse umane in farmacia e ha riconosciuto nel valore umano l'elemento chiave per creare un team efficace e coeso.

Inoltre, da settembre sempre sull'onda del Valore Umano, Cosmofarma ha lanciato un progetto esclusivo di coaching dedicato alla farmacia "InsideBeSide" che ha raccolto oltre 100 farmacisti che hanno fatto un percorso, rimettendosi in gioco, scegliendo di partire dalla persona, oltre e ancora prima che dalla professione».

Diversi i vincitori: per il **farmacista Valore umano** è stato premiato **Gian Matteo Paulin, Farmacia Bo** di Bologna mentre si guadagna l'Award per il **Best Team Leader** in farmacia **Alessandra Ferrari Guarnaccia** della farmacista Guarnaccia Sossio per la capacità di aver creato un team coeso e condizioni di lavoro soddisfacenti per i propri collaboratori (e proprio da questi arrivano infatti le candidature spontanee).

Vincono, invece, il **Best Team Leader Azienda**, che premia la capacità di impiegato risorse e elaborato strategie per migliorare l'ambiente lavorativo della propria squadra, **Massimiliano Pizzini**, Studio3farma, **Paolo Tramonti**, BiosLine e **Fedra Bastianutti**, Hela Kosmetica Laboratrio. Infine, **per il valore umano** nei confronti dell'ambiente, dedicata al farmacista green con lo sviluppo di progetti di valorizzazione e sensibilizzazione ambientale e attenzione alla sostenibilità ambientale, è premiata **Maria Claudia Mattioli Oviglio**, con il progetto "Green is not a color".

Gli Special Awards

Si tratta di premi speciali riconosciuti dai partner di Cosmofarma e associazioni di settore, assegnati per l'occasione a:

COSMO YOUNG, giunta alla 6° edizione. Consegna il premio Manuela Ravasio, beauty business expert di Elle TV e Powerment Service. Finalisti: Biopharma Nature, Wilden, Euprana. Vince: **Wilden**, perché "*ha saputo trasformare un gesto quotidiano in un rituale sensoriale che celebra la cultura degli infusi e il potere delle piante officinali. La sua visione innovativa guarda al futuro partendo dalle radici, valorizzando il potere delle piante per educare alla sostenibilità e all'approccio olistico alla salute. Il premio riconosce il suo impegno nel migliorare la vita delle persone attraverso e per la natura".*

Premio BANCO FARMACEUTICO 2024: Ogni anno la Fondazione Banco Farmaceutico, grazie ai farmacisti, alle aziende farmaceutiche e ai donatori, sostiene più di 2 mila realtà socio-assistenziali e 430 mila persone con difficoltà, fragili e indigenti, distribuendo e recuperando oltre 3 milioni di medicinali, pari a 36 milioni di euro di beni sanitari e un peso di 254 tonnellate.

La vincitrice **Enrica Bianchi**, Presidente dell'Associazione Nazionale Coordinamento Farmacisti Volontari della Protezione Civile, *per "l'appassionato impegno sociale nel sostenere le Giornate di Raccolta del Farmaco e nel contribuire all'istituzione del Fondo per le Emergenze Farmaceutiche ha rafforzato il legame tra il mondo dei farmacisti e Banco Farmaceutico rispetto alla comune sfida di contrasto alla povertà sanitaria",* riceve il premio dalle mani del Vice Presidente di Banco Farmaceutico, Marcello Pecca.

Premio GIOVANE FARMACISTA: selezionata da Fenagifar (Federazione Nazionale Associazione Giovani farmacisti) e premiata da **Vladimiro Grieco**, Presidente Fenagifar e **Silvia Sorace Maresca**, fondatrice di Fenagifar Bologna, vince **Ginevra Giannantonio** con il progetto Pharmilia, che *"mette al centro la salute delle donne e dei loro figli, trasformando la farmacia in un punto di riferimento per una vasta gamma di servizi specializzati, quale esempio di innovazione e dedizione alla comunità. Grazie questo progetto di qualità e replicabile, le mamme e i loro bambini hanno accesso a consulenze mirate, servizi personalizzati e un ambiente accogliente che promuove il benessere familiare".*

Il Farmacista dell'anno: premio ideato e creato da Cosmofarma nel 2013 e giunto all'11° edizione, viene assegnato **all'On. Marcello Gemmato**, Sottosegretario di Stato al Ministero della Salute, consegnato da Francesca Ferilli, Andrea Mandelli, Presidente FOFI (Federazione Ordini Farmacisti Italiani), Marco Cossolo, Presidente Federfarma, con la seguente motivazione: "*per la competenza e la capacità che guidano il suo lodevole impegno politico a tutela dei diritti costituzionali, a difesa del Servizio Sanitario Nazionale, a sostegno della professione farmaceutica e per il rilancio della farmacia italiana quale fondamentale presidio della sanità territoriale".*

Risponde l'On. Gemmato a tale riconoscimento: «È forte l'impegno del Governo per rendere efficace la sanità territoriale, ponendo al centro il farmacista, la farmacia, il mondo della farmacia. Per me, che spogliato delle vesti di politico sono farmacista, questo premio è un grande onore e ringrazio tutti i colleghi».

Categoria People Award

Il farmacista solidale: «Il premio farmacista solidale è ricolto a colui che si è contraddistinto – dichiara Francesca Ferilli – in una azione solidale, impiegando energie e risorse a favore della comunità o in progetti di pubblica utilità».

La giuria composta dalla farmacista Maria Sandra Icardi, Giacomo Operti e Maria Carla Re, professore ordinario all'Università di Bologna e membro del Direttivo Comitato regionale Susan Komen Italia, fra le candidate Alessandra Ferrari Guarnaccia, Eleonora Benedetti, Maria Maddalena Galvan.

Premiano **Alessandra Ferrari Guarnaccia**, Farmacia Guarnaccia Sossio "*per l'ampio ventaglio di interessanti iniziative solidali proposte e, in particolar modo, per aver messo in evidenza il ruolo sociale della farmacia e del farmacista, al servizio della comunità".*

Quando si parla di solidarietà in prima linea c'è **Fondazione Francesca Rava**, partner di Cosmofarma dal 2013, nella persona di Manuela Ambreck, farmacista, che riceve il premio da Beatrice Valente di KPMG.

L'azienda sosterrà il progetto "Farmacia per i Bambini", nell'ambito di un impegno di social responsability, fornendo un'analisi sull'impatto sociale dell'iniziativa, valutando cioè azioni – ad esempio una selezione mirata dei farmaci – che possano consentire di ridurre ulteriormente la povertà igienico-sanitaria dei bambini con una sempre più ampia capillarizzazione.

Il farmacista digital

Dopo il successo delle passate edizioni ritorna un premio che incentiva all'informazione etica, on line e off line, premiando il farmacista che nel corso dell'anno ha messo in atto approcci innovativi, sperimentati su più canali, migliorando sia il business della propria farmacia, sia generando un impatto positivo sulla salute dei cittadini.

La giuria, composta da Mattia Bonetti, Project Manager di Marketers, Ilaria Lion, farmacista e Pharma Influencer, Francesco Zanetti, Consulente per il Marketing in Farmacia, premia **Giacomo Pisano**, **il_socialmente_farmacista** *"per la multicanilità, l'authority, la qualità dei contenuti e il rapporto coltivato con la sua community, che vive in maniera partecipe il rapporto digitale con il farmacista".* Nella terna dei finalisti: Giulia Maestri, Farmacia Sempreviva e Nerina Incarnato e Caterina Cuda, Mamma_farmacista.

Company Award

Rientrano in questa categoria il Best EcoCompany Award, il Best Digital Company e l'inedito **Woman in Farma**. Quest'ultimo il riconoscimento introdotto per premiare la donna che ha raggiunto risultati professionali significativi, guidando progetti innovativi e di valore all'interno della sua azienda.

La giuria composta da Stefano Besana di Deloitte, Stefano Chiarazzo di Pubblico Delirio, Simonetta Molinaro, Farmacista, fra le finaliste Mirella Masserri di Medical Tech, Viviana Di Palma di Farmalabor e **Serena Stroppoloni** di Bierba, premia quest'ultima per il progetto "Open Academy".

Aperto a tutti i farmacisti intende creare occasioni di scambio sui temi della bellezza nella consapevolezza che la formazione ed eticità rappresentano i pilastri fondativi del successo futuro dell'innovazione all'interno di tutti i settori del business.

Segue la premiazione della **Best Digital Company**, l'azienda che ha promosso la digitalizzazione dei processi e promosso l'innovazione ecologica.

Concorrono al premio SMART MOB, BIOSLINE – paperless e PHARMERCURE: la giuria composta da Andrea Collisei, farmacista e Marco Grespigna, startupper assegnano il premio a **PHARMERCURE** *"per la forte spinta alla digitalizzazione e all'innovazione, portando al farmacista e ai pazienti un miglioramento di alcuni servizi fino addirittura a crearne di completamente nuovi. La preferenza è inoltre dettata dalla volontà di premiare una giovane azienda e un incentivo per i giovani a credere nelle proprie idee e capacità".*

Il Best Eco Company premia le aziende che hanno adottato pratiche per ridurre concretamente l'impatto ambientale. La giuria composta la Greta Giannantonio, farmacista, Virna Gioiellieri di Hera, fra le candidate Food Italia, Helan e [COMFORT ZONE], assegnano la vittoria a quest'ultima "*perché l'azienda non si è limitata a inserire nel processo produttivo un packaging realizzato con materiali riciclabili e bio-based, ma realizzato prodotti frutto di ricerche avanzate. Ha creato un ecosistema aziendale con investimenti sulla ricerca fondata sulla agricoltura organica rigenerativa su cui scommette per l'attività futura e attuando progetti di compensazione dell'impronta ambientale. Con attenzione alla biodiversità, fattore imprescindibile per la sostenibilità ambientale.*

Non quindi singoli progetti e miglioramento del prodotto finale con scelte sostenibili ma un sistema che assume una visione tesa a contribuire fattivamente alla affermazione e alla diffusione della cultura di sostenibilità come fondamento dell'attività imprenditoriale e dello sviluppo economico con un approccio realistico".

Penultima categoria premiata **Best Stand Design**, arrivata alla 6° edizione. La giuria composta da Rossano Bozzi, Bologna Fiere e Andrea Querzé di Senaf, ha valutato le realtà maggiormente meritevoli per la cura e l'intuizione dimostrata nel trasmettere le potenzialità dei propri prodotti attraverso l'allestimento, in termini di impatto estetico e comunicativo, originalità, funzionalità ed emozionalità. Diversi i settori premiati:

Vince, nel **settore Dermocosmetico**, **Lovren** superando [COMFORT ZONE], e Hino, per **Alimentazione e Integrazione, NAMED GROUP** ha la meglio su Foodspring e Pharmalife Research, per il **Farmaceutico e Sanitario**, vince **Vodeni** davanti a Curasept e Ferrari Hub, per i **Servizi**, **Gollmann Italia**, superando NEXI e TH.KOHL

Innovation & Research Awards

Ultima categoria da essere premiata, valutata quest'anno, oltre che dai giurati anche dai farmacisti. Il premio è stato assegnati a diversi settori:

Per la dermocosmesi, i giurati Giovanni D'Agostinis, direttore di Kosmetica, Umberto Borellini dell'Università di Ferrara e la farmacista Matilde de Tomasis, premiano **HELAN COSMESI DI LABORATORIO con Elisir Antitempo – Burro Integrale Detergente Struccante** "*per la qualità e l'efficacia della formulazione, per la tecnologia innovativa utilizzata e per l'unicità della proposta*" che ha la meglio su Laboratoire Native Italia – con Premium e Lierac Hino Natural Skincare con Telo Axt,

Per la **categoria alimentazione e integrazione**, la giuria composta dal professor Arrigo Cicero e dal farmacista Paolo Levantino, assegna il premio a **NAMED GROUP con NAMED – TRIOBIOTIX 360®** "*per la qualità e l'efficacia della composizione, per la risposta alle più comuni esigenze del cliente/paziente, perché si presta al consiglio del farmacista",* superando Bios Line con Vitacalm Ansistop e Act Beet It Sport con Beet It Nitrate400.

Per la Categoria management & digitale, la giuria composta da Andrea Fortuna di PWC (*PricewaterhouseCoopers*), il farmacista Michele Orlando e Luigi Gibuto dell'Istituto Piepoli, ha premiato fra le candidate Yeb! – Parla con il farmacista e Medicaltech – Dirai, **Farmaconsulenze** "*perché risponde a un nuovo modello di farmacia e perchè semplifica alcuni processi dell'attività quotidiana del farmacista".*

Quarta categoria **arredi per la farmacia**, vince a detta della giuria – Arch. Michele Ottomanelli e il farmacista Stefano Bertolani – **EKOFARMA** "*perché offre una soluzione alle più comuni problematiche di gestione dello spazio e per l'innovazione della proposta per il BANCO UP&DOWN*", davanti a ARCHILEGNO SRL che ha presentato i progetti Pharmabox Scorrevole e Paretina Apribile Easyway.

Per la categoria **tecnologie per la farmacia**, i farmacisti Francesco Carlo Gamaleri e Carlo Trerotola, insieme al giornalista Carlo Bonamico, aggiudicano il premio a **New Line Digital Signage – Scaffale Intelligente** "*per rispondere alle esigenze della farmacia dei servizi e per l'innovazione della proposta"* che ha la meglio su Medicaltech con l'elettrocardiografo MT32 e Ladurner Hospitalia con la soluzione per l'aderenza terapeutica.

Ultima categoria premiata **Best Sustainable Product**, introdotta a Cosmofarma 2023, celebra la tecnologia e la ricerca come risorse per la farmacia del futuro con attenzione alla sostenibilità e alla capacità di rispettare il mondo in cui viviamo con nuove opportunità di crescita.

Fra i tre finalisti Laboratoire Native Italia Bierba, Herbatint Permanent Gel Purobio Cosmetics e Lipstick Creamy-Matte, la giuria composta dalle farmaciste Silvia Sorace Maresca e Francesca Pompeo insieme alla consulente Ciccotosto, decretano vincitore **Purobio Cosmetics** con la seguente motivazione "*per la formulazione e l'utilizzo di materie prime sostenibili e per le modalità di realizzazione del packaging*".

DailyMedia
Il quotidiano della comunicazione
anno XXXV 078
martedì 30 aprile 2024
p. 25

Advertising Named Group torna in comunicazione con l'integratore Vibracell e la creatività di H-57

Lo spot, coordinato da Evolution Doing e prodotto da The BigMama, è pianificato da Publitalia '80 su tv e digital con Jury Chechi testimonial

Vibracell, integratore alimentare di Named Group, è on air dai giorni scorsi con una campagna pubblicitaria in esclusiva sulle reti Mediaset generaliste e tematiche in due flight successivi dal 28 all'11 maggio e dal 19 al 26 maggio. Entrambe le versioni dello spot da 20 e 15" vedono Jury Chechi "professore di benessere" interrogare la famiglia sulle peculiarità del prodotto, concentrato liquido di oltre 40 ingredienti dedicato a persone di tutte le età. A base di succhi di frutta, succhi da verdura lattofermentata spontaneamente, estratti botanici, vitamine e minerali, Vibracell racchiude tre funzioni essenziali, ovvero favorire il normale metabolismo energetico grazie alle Vitamine B1, B2 e C, supportare la normale funzione del sistema immunitario con le Vitamine A, B6 e D, e ridurre stanchezza e affaticamento attraverso le Vitamine B2, B12 e C. Unito a una dieta equilibrata e a uno stile di vita sano, questo integratore sostiene il fabbisogno giornaliero di vitamine e minerali di tutti, dai bambini in fase di crescita (dai tre anni di età) alle persone non più giovani, permettendo nella sua forma liquida un'assunzione pratica di nutrienti necessari all'organismo.

La comunicazione

Lo spot, coordinato da Evolution Doing, prodotto da The BigMama e diretto da Marco Sbarra con la collaborazione creativa di H-57, coprirà varie fasce orarie per un totale di 1.081 passaggi, raggiungendo circa 100 milioni di contatti. Abbinata alla pianificazione in TV - anche una campagna su YouTube che si protrarrà fino al 14 luglio e si baserà su 5 diverse video-pillole - di cui una versione dedicata allo Sport - per un totale di 12,7 milioni di impressions. Vibracell è infatti disponibile anche nella formulazione Sport per andare incontro alle specifiche necessità di integrazione di chi pratica attività sportive. La pianificazione media è stata curata da Publitalia '80.

Il commento

"Vibracell rappresenta un ottimo esempio di innovazione targata Named: grazie alla sua formulazione liquida e alla sua tripla azione è utile per supportare ogni giorno la normale funzione del sistema immunitario e del metabolismo energetico. Abbiamo scelto Jury Chechi come testimonial della campagna tv e digital dedicata a Vibracell perché con la sua vitalità e energia, incarna perfettamente le caratteristiche del prodotto", dichiara Nicola Arici, Group Marketing Retail Director di Named Group.



ONLINE

- Ideeideas.it - 30/04/2024
Jury Chechi testimonial della campagna di Vibracell in tv e su Youtube
https://www.ideeideas.it/exp_400.php?code=12959

Ideeideas
INNOVAZIONE MARKETING COMUNICAZIONE

Fast News

Jury Chechi testimonial delle campagna di Vibracell in tv e su Youtube.



Jury Chechi

Va on air in esclusiva su reti Mediaset generaliste e tematiche in due flight successivi, dal 28 aprile all'11 maggio e dal 19 al 26 maggio, la campagna per Vibracell, integratore alimentare in formula liquida di Named Group. Ne è protagonista Jury Chechi nelle vesti di 'professore di benessere' che interroga sulle peculiarità del prodotto. A base di succhi di frutta, succhi da verdura latto-fermentata, estratti botanici, vitamine e minerali, Vibracell ha tripla funzione: favorisce il normale metabolismo energetico, supporta il sistema immunitario, riduce stanchezza e affaticamento. Lo spot è coordinato da Evolution Doing, prodotto da The BigMama e diretto da Marco Sbarra. Oltre alla tv, la pianificazione prevede anche una campagna su YouTube fino al 14 luglio con 5 diverse video-pillole, di cui una dedicata alla formulazione Sport del prodotto. *(30 aprile 2024)*

ENGAGE
30/04/2024

CAMPAGNE
WEB MARKETING
AGENZIE
BRAND E AZIENDE
MEDIA INDUSTRY
TECNOLOGIA
DATI E RICERCHE
SOCIAL MEDIA
EVENTI
PROGRAMMATIC ITALIA
METAVERSO E WEB 3
ENGAGE PLAY

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
RUBRICHE
BLOG
AGENDA

CAMPAGNE 29/04/2024

di Lorenzo Mosciatti

PUBBLICITÀ: JURY CHECHI “PROFESSORE DI BENESSERE” NEI NUOVI SPOT DI VIBRACELL



Ascolta questo articolo ora...

Vibracell, l’integratore alimentare di Named Group, è on air con una campagna pubblicitaria in esclusiva sulle reti Mediaset (generaliste e tematiche) in due flight successivi dal 28 all’11 maggio e dal 19 al 26 maggio. Entrambe le versioni dello spot da 20” e 15” vedono **Jury Chechi nelle vesti del “professore di benessere”, intento ad interrrogare la famiglia sulle peculiarità del prodotto,** concentrato liquido di oltre 40 ingredienti dedicato a persone di tutte le età.

A base di succhi di frutta, succhi da verdura lattofermentata spontaneamente, estratti botanici, vitamine e minerali, Vibracell racchiude tre funzioni essenziali, ovvero favorire il normale metabolismo energetico grazie alle Vitamine B1, B2 e C, supportare la normale funzione del sistema immunitario con le Vitamine A, B6 e D, e ridurre stanchezza e affaticamento attraverso le Vitamine B2, B12 e C. Unito a una dieta equilibrata e a uno stile di vita sano, l’integratore sostiene il fabbisogno giornaliero di vitamine e minerali di tutti, dai bambini in fase di crescita (dai tre anni di età) alle persone non più giovani, permettendo nella sua forma liquida un’assunzione pratica di nutrienti necessari all’organismo.

“Vibracell rappresenta un ottimo esempio di innovazione targata Named: grazie alla sua formulazione liquida e alla sua tripla azione è utile per supportare ogni giorno la normale funzione del sistema immunitario e del metabolismo energetico. Abbiamo scelto Jury Chechi come testimonial della campagna Tv e digital dedicata a Vibracell perché con la sua vitalità e energia, incarna perfettamente le caratteristiche del prodotto”, è il commento di **Nicola Arici, Group Marketing Retail Director di Named Group.**

Leggi anche: PUBBLICITÀ 2024, I NUOVI SPOT

Lo spot, **coordinato da Evolution Doing, prodotto da The BigMama e diretto da Marco Sbarra con la collaborazione creativa di H-57**, coprirà varie fasce orarie per un totale di 1.081 passaggi, raggiungendo oltre 90 milioni di contatti.

Abbinata alla pianificazione in tv è anche **una campagna su YouTube,** che si protrarrà fino al 14 luglio e si baserà su 5 diverse video-pillole - di cui una versione dedicata allo sport - per un totale di 12,7 milioni di impression. Vibracell è infatti disponibile anche nella formulazione Sport per andare incontro alle specifiche necessità di integrazione di chi pratica attività sportive.

Named Group è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall’unione di Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, Namedsport, New Penta e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (Verona), la società ricerca, sviluppa, produce e commercializza oltre 100 brand di prodotto nelle principali aree terapeutiche, coprendo tutto lo spettro del consumer healthcare: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, cosmesi, nutrizione sportiva, dieta e analisi molecolare del microbiota.

SCOPRI ALTRI CONTENUTI SU

| JURY CHECHI | TESTIMONIAL | VIBRACELL |

ONLINE

- Ticonsiglio.com - 26/04/2024
Named Group: 65 assunzioni nel 2024 per operai, tecnici e altre figure
https://www.ticonsiglio.com/named-group-assunzioni/

TI CONSIGLIO un lavoro

Named Group: 65 assunzioni nel 2024 per operai, tecnici e altre figure

26 Aprile 2024, 09:10



In arrivo con Named Group assunzioni per **65 unità di personale** nel 2024.

La nota azienda, basata in Veneto e specializzata nella produzione farmaceutica naturale, pianifica l'**inserimento di vari profili**, tra cui operai e figure tecniche.

Ecco cosa sapere sui nuovi posti di lavoro Named Group che verranno creati e come candidarsi per lavorare presso la società.

NAMED GROUP ASSUNZIONI 2024

A dare la notizia è il quotidiano Il Sole 24 Ore, tramite un recente articolo. La società Named Group effettuerà diverse assunzioni entro l'anno, al fine di sostenere gli **obiettivi di crescita** aziendale prefissati per il prossimo periodo.

Per sostenere l'ambizioso programma di sviluppo, l'azienda, che ha sede principale a Bussolengo, in provincia di Verona, potenzierà il numero delle risorse impiegate, che **attualmente ammontano a circa 600 unità**.

Nel dettaglio i nuovi posti di lavoro Named Group in arrivo nel 2024 ad essere coinvolte saranno 50 persone, cui si aggiungono i 15 addetti già assunti dall'azienda nei primi mesi dell'anno, per un totale dunque di **65 nuovi collaboratori** su cui poter contare entro fine anno.

PROFILI CERCATI

Le nuove assunzioni che Named Group saranno rivolte a **profili di diversa tipologia**.

Tra le figure che generalmente lavorano per il Gruppo figurano ricercatori, tecnici e addetti alla produzione.

Anche i nuovi inserimenti saranno rivolti a **figure tecniche e a manager** da impiegare a copertura di posizioni apicali, ma numerose saranno anche gli ingressi in azienda di **operai**. Questi ultimi, in particolare, saranno reclutati per lavorare su specifici processi di produzione che, a breve, rientreranno nel sito di Bussolengo.

Le selezioni, inoltre, coinvolgeranno sia **professionisti già esperti**, che **giovani neolaureati anche senza esperienza** capaci, secondo la visione aziendale, di aggiungere ulteriore valore ai processi di lavoro.

La cultura organizzativa di Named Group è infatti fortemente orientata all'innovazione e all'inclusività, come dimostra la presenza di **personale femminile** in azienda (65% degli attuali dipendenti), impiegato cospicuamente anche in ruoli di responsabilità.

IL PIANO DI CRSCITA DEL GRUPPO

Il Gruppo, attivo nel settore della medicina naturale e nato nel 2022 dalla fusione con l'azienda erboristica **Specchiasol,** opera già in oltre 65 paesi e punta ad accrescere la quota di mercato del 50% nel prossimo triennio. Mira, al contempo, a **raddoppiare il fatturato** generato dalla vendita dei prodotti nei paesi esteri.

Un posto di rilievo sarà occupato dal comparto Ricerca e Sviluppo, su cui la società conta di investire il 3% dei ricavi. In particolare, Named Group, che ha la White Bridge Investments come azionista di maggioranza, intende potenziare le attività di R&S inerenti aree e tecnologie di frontiera. Tra queste rientrano le analisi del microbioma, il miglioramento delle performance sportive, l'alimentazione chetogenica a fini terapeutici e la prevenzione mirata alla longevità.

IL GRUPPO NAMED GROUP

Named Group è una società specializzata nella produzione di dispositivi medici e integratori alimentari. Ha sede centrale a Bussolengo (Verona) e costituisce un polo aziendale operativo nel campo della medicina naturale.

Il Gruppo riunisce le imprese italiane Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, Named sport, New Penta e la belga GDI Martera.

I suoi prodotti sono distribuiti in 65 paesi del mondo. Si trovano in oltre 10.000 farmacie e parafarmacie e hanno raggiunto, a oggi, ben 50.000 medici.

CANDIDATURE

Gli interessati alle future assunzioni Named Group possono **consultare la sezione** dedicata alla selezione del personale (Lavora con noi) presente sul sito web aziendale. Qui è possibile prendere visione dell'**indirizzo di posta elettronica** a cui inviare il cv per candidarsi.

Per aiutarvi a redigere il curriculum al meglio, rendiamo disponibili questi **modelli gratuiti di cv** e le **guide con tutti i consigli utili** per scriverlo in maniera efficace.

ALTRE RICERCHE DI PERSONALE E AGGIORNAMENTI

Visitate la nostra sezione riservata alle **aziende che assumono** per conoscere **altre interessanti opportunità** lavorative.

Per restare sempre aggiornati iscrivetevi alla **nostra newsletter** gratuita e al **canale Telegram** per leggere le notizie in anteprima.

Potete continuare a seguirci anche sul nostro **canale Whatsapp** e sul nostro **canale TikTok**@ticonsigliounlavoro. Seguiteci inoltre su **Google News** cliccando sul bottone "segui" dove c'è la stellina.

di Clara R.
Redattrice, esperta di lavoro, impiego estero e formazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.
Tutti gli annunci di lavoro pubblicati sono rivolti indistintamente a candidati di entrambi i sessi, nel pieno rispetto della Legge 903/1977.

ONLINE

- Affaritaliani.it - 23/04/2024
Cosmofarma 2024, Named Group: presentata un'ampia selezione di prodotti
https://www.affaritaliani.it/economia/notizie-aziende/cosmofarma-2024-named-group-presentata-un-ampia-selezione-di-prodotti-913560.html

affaritaliani.it 27 ANNI
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Corporate - *Il giornale delle imprese*

Per segnalazioni: corporate@affaritaliani.it

Home > Economia > Corporate >Cosmofarma 2024, Named Group: presentata un'ampia selezione di prodotti

CORPORATE - IL GIORNALE DELLE IMPRESE

A- A+

Martedì, 23 aprile 2024

Cosmofarma 2024, Named Group: presentata un'ampia selezione di prodotti

Romitelli (Named Group): "La nostra offerta di prodotti è dedicata a specifiche esigenze di salute per ogni età"

di Elisabetta Marciano



Named Group a Cosmofarma 2024 presenta un'ampia selezione di prodotti e si aggiudica il premio 'Innovation & Research Award'

Named Group, polo italiano della salute naturale, ha fatto il suo ingresso alla prestigiosa fiera **Cosmofarma**, evento leader nel settore della salute, della cura della bellezza e dei servizi farmaceutici. L'evento si è tenuto presso **Bologna Fiere** dal 19 al 21 aprile e ha visto quest'anno, per la prima volta, la presenza di **Named Group**, una nuova realtà nata nel 2022 dall'unione di diverse aziende storiche, tra cui **Specchiasol**, **Named**,**Phytogarda**, **Wellmicro**, **Farma-Derma**, **Named sport**, **New Penta**, **e GDI Martera**.

L'ingresso di **Named Group** a **Cosmofarma** segna un momento significativo per il Gruppo, che si aggiudica il premio **Innovation & Research Award**, per la categoria alimentazione e integrazione con il prodotto **TRIOBIOTIX 360**, un integratore alimentare a base di probiotico e prebiotico che favorisce l'equilibrio della microflora batterica intestinale. Il Gruppo si è presentato come una combinazione unica di competenze scientifiche e manageriali, ereditate dalle aziende che lo compongono, sostenute da un impegno costante in **ricerca** e **innovazione**. **Named Group** ha esposto una vasta selezione dei suoi prodotti, che spaziano dalla **nutraceutica, ai dispositivi medici all'analisi del microbiota**, offrendo soluzioni mirate per favorire e mantenere il benessere intestinale, cardiovascolare, respiratorio, della pelle e psicofisico.
Uno degli eventi principali durante la giornata di apertura è stato l'incontro dedicato ai farmacisti intitolato "**Vibracell, ritorno al futuro: i benefici della fermentazione naturale**", organizzato da **Named Group**. Questo evento ha offerto un'opportunità unica per approfondire i benefici della fermentazione naturale, con la partecipazione del *brand ambassador* del prodotto, il leggendario **Jury Chechi**, campione del mondo di ginnastica e medaglia d'oro olimpica. Tra i prodotti in primo piano di **Named Group**, spicca **IMMUN'AGE**, un integratore a base di papaya fermentata noto per le sue potenti proprietà antiossidanti, supportato da numerosi studi scientifici. L'azienda ha presentato anche **SAMBUCOL**, un integratore a base di succo di bacche di sambuco nero arricchito con vitamina C e zinco, per sostenere le difese naturali dell'organismo.

La presenza di **Named Group** a **Cosmofarma** ha testimoniato il suo impegno nel fornire soluzioni innovative e sicure per le esigenze di salute individuali. **Alessio Romitelli**, Deputy CEO di **Named Group**, ha sottolineato l'importanza di questa partecipazione come un'opportunità per condividere la missione dell'azienda a prendersi cura delle persone attraverso prodotti di alta qualità e innovativi.

I prodotti presentati da **Named Group** riflettono l'impegno del Gruppo nel fornire soluzioni personalizzate per il benessere fisico e mentale delle persone, valorizzando ciò che la natura offre e il rigore scientifico assicura. Con oltre **100 brand** sviluppati, prodotti e commercializzati il Gruppo continua a crescere e a espandersi, con una presenza consolidata in oltre **65 Paesi** e una rete di quasi **10.000 farmacie**, parafarmacie ed erboristerie partner in Italia. Gli stand di **Named Group** hanno offerto un'esperienza unica per esplorare l'ampia gamma di prodotti innovativi e di alta qualità offerti dal Gruppo. Con la sua presenza a **Cosmofarma**, **Named Group** si è confermato come un punto di riferimento nel settore della salute naturale, pronto a soddisfare le esigenze di benessere di un pubblico sempre più attento ed esigente.

L'intervista di *affaritaliani.it* a Alessio Romitelli, Deputy CEO di Named Group



Durante la prima giornata di fiera, **Alessio Romitelli**, Deputy CEO di **Named Group**, ai microfoni di *affaritaliani.it*, ha dichiarato: "*Facendo leva sulle differenti expertise e sul valore umano, che consideriamo strategico sia all'interno del Gruppo, certificato come una delle migliori realtà in cui lavorare in Italia (Great Place to work 2024) sia, appunto, per le soluzioni innovative che comprendono nutraceutici, alimenti e integratori per la nutrizione sportiva, prodotti per la dieta chetogenica, cosmetici e dispositivi medici, kit di analisi molecolare del microbioma. Named Group è un attore unico e originale nel mercato europeo della nutraceutica, dove siamo presenti in 65 Paesi. Il Gruppo è il risultato della comunione di competenze scientifiche e manageriali provenienti dalle diverse aziende che lo compongono e quindi dei circa 600 professionisti che quotidianamente mettono al servizio la loro conoscenza, la loro capacità ma soprattutto la loro passione per offrire le soluzioni migliori sul mercato. Al centro della nostra attenzione c'è la salute della persona nella sua totalità, per accompagnarla lungo tutto il percorso della sua vita*".

Romitelli ha aggiunto: "*La nostra ampia offerta di prodotti è dedicata a specifiche esigenze di salute per ogni età e, nell'ottica di un'offerta sempre più personalizzata, tra le aziende che fanno parte del nostro Gruppo c'è Wellmicro, esclusivamente dedicata all'analisi del microbiota e leader nell'analisi metagenomica del microbiota intestinale e vaginale. Wellmicro ha recentemente adottato la tecnologia "shotgun", che consente di sequenziare simultaneamente tutto il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti negli ecosistemi intestinale vaginale. Grazie a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario è in grado di offrire test del microbioma che restituiscono una fotografia tassonomica e funzionale senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Un tassello importante per rispondere alle specifiche esigenze di benessere e aiutare medico e farmacista a individuare un percorso sempre più preciso e, appunto, personalizzato*".

"*Named Group si dedica costantemente e con passione allo studio di nuovi approcci di sviluppo e il nostro patrimonio di competenze - insieme agli investimenti in ricerca e innovazione, si traducono in vantaggio competitivo in un contesto in cui la capacità chiave è quella di intercettare con anticipo i trend di salute. Tra le aree sulle quali stiamo concentrando maggiormente i nostri investimenti in ricerca e sviluppo vi è la formulazione di prodotti innovativi, la tecnologia applicata e la formazione dei professionisti della salute*", ha concluso **Romitelli.**

ONLINE

- Ilsole24ore.com - 22/04/2024
Un piano assunzioni da 65 nuovi ingressi per Named Group
https://www.ilsole24ore.com/art/un-piano-assunzioni-65-nuovi-ingressi-named-group-AFWFfcUD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Servizio | Lavoro -

Un piano assunzioni da 65 nuovi ingressi per Named Group

.

22 aprile 2024

Ascolta la versione audio dell'articolo

2' di lettura

Un piano assunzioni per Named Group, realtà con base a Bussolengo, Verona, nata nel 2022 dall'unione della storica Specchiasol di Verona, 50 anni di storia alle spalle e punto di riferimento per il settore erboristico nazionale, insieme a Named (Lesmo, MB: nel 2021 ha assorbito Phyto Garda, azienda veronese produttrice di integratori alimentari, dispositivi medici e dermocosmesi), Wellmicro e Farma-Derma (entrambe Bologna), Named sport (Lesmo, MB), New Penta (Castelletto Stura, CN) e la belga GDI Martera. Azionista di maggioranza di Named Group è White Bridge Investments: l'obiettivo è una collaborazione che va oltre alle relazioni commerciali e si estende alle attività di ricerca e sviluppo, su aree terapeutiche e tecnologie di frontiera come le sfere attinenti all'analisi metagenomica del microbioma, alla prevenzione per una sana longevità, al miglioramento delle performance sportive e delle dieta chetogenica a fini terapeutici. Oggi nel Gruppo lavorano circa 600 professionisti che si occupano di ricerca, sviluppo, produzione, promozione e commercializzazione di nutraceutici, alimenti e integratori per la nutrizione sportiva, prodotti per la dieta chetogenica, dispositivi medici e kit di analisi molecolare del microbioma.

«Named Group è presente in più di 65 Paesi del mondo, nei prossimi tre anni ambisce a incrementare la propria quota di mercato del 50% e punta a un raddoppio del fatturato generato all'estero – afferma Alessio Romitelli, deputy ceo di Named Group – Prevediamo un investimento in Ricerca e Sviluppo nell'ordine del 3% sui ricavi». Il piano assunzioni è stato attivato dopo un approfondito piano di valutazione della forza lavoro, teso a conoscere il quadro di competenze presente nel Gruppo e capace di dare le indicazioni per i profili professionali da ricercare. Nei primi mesi del 2024 corrente sono state inserite 15 risorse e nel prossimo futuro è prevista l'assunzione di altre 50: i nuovi ingressi riguardano posizioni apicali, tecniche come pure posizioni di operaio specializzato in lavorazioni che si andranno a sviluppare a seguito del rientro di alcune produzioni a Bussolengo. «Named Group - dice Mauro Meregalli, chief people officer di Named Group - conta molto sul fatto che i neoassunti siano in grado di contaminare i professionisti dell'organico arricchendo ulteriormente la cultura aziendale del Gruppo, incentrata sui valori di inclusione, qualità, innovazione e spirito di squadra». Attualmente il 65% dei dipendenti di Named Group - certificata Great Place to Work - è composto da donne, così come circa la metà delle posizioni apicali.

ADRIAECO
Putting supply chain decisions in
FOCUS AZIENDE DOSSIER AREE ADRIATICO TURISMO FINANZIAMENTI E

Senza categoria

Cosmofarma Awards 2024 ecco tutti i vincitori

22 Aprile 2024 187

COSMOFARMA EXHIBITION

Consegnati nel corso della manifestazione i premi dell'edizione 2024 di Cosmofarma

Innovation & Research Awards, categoria dermocosmesi, vince:
HELAN COSMESI DI LABORATORIO – ELISIR ANTITEMPO – BURRO INTEGRALE DETERGENTE STRUCCANTE, con la seguente motivazione: per la qualità e l'efficacia della formulazione, per la tecnologia innovativa utilizzata e per l'unicità della proposta
Completano la terna dei finalisti:
LABORATOIRE NATIVE ITALIA – PREMIUM, LIERAC
HINO NATURAL SKINCARE – TELO AXT

Innovation & Research Awards, per la categoria alimentazione e integrazione, vince:
NAMED GROUP – NAMED – TRIOBIOTIX 360®, con la seguente motivazione: per la qualità e l'efficacia della composizione, per la risposta alle più comuni esigenze del cliente/paziente, perché si presta al consiglio del farmacista
Completano la terna dei finalisti:
BIOS LINE – VITACALM ANSISTOP ACT
BEET IT SPORT – BEET IT NITRATE400

Innovation & Research Awards, categoria management & digitale, vince
FARMACONSULENZE, con la seguente motivazione: perché risponde a un nuovo modello di farmacia e perché semplifica alcuni processi dell'attività quotidiana del farmacista
Completano la terna dei finalisti:
YEB! – PARLA CON IL FARMACISTA
MEDICALTECH – DIRAI

Innovation & Research Awards, categoria arredi per la farmacia, vince:
EKOFARMA con la seguente motivazione: perché offre una soluzione alle più comuni problematiche di gestione dello spazio e per l'innovazione della proposta
Prodotto: BANCO UP&DOWN
Nella terna dei finalisti:
ARCHILEGNO SRL
Prodotto: PHARMABOX SCORREVOLE
ARCHILEGNO SRL
Prodotto: PARETINA APRIBILE EASYWAY

Innovation & Research Awards, categoria tecnologie per la farmacia, si aggiudica il premio
NEW LINE DIGITAL SIGNAGE – SCAFFALE INTELLIGENTE con la seguente motivazione: per rispondere alle esigenze della farmacia dei servizi e per l'innovazione della proposta
Nella terna dei finalisti
MEDICALTECH – ELETTROCARDIOGRAFO MT32
LADURNER HOSPITALIA – LA SOLUZIONE PER L'ADERENZA TERAPEUTICA

Innovation & Research Awards, categoria best sustainable product, vince PUROBIO COSMETICS – LIPSTICK CREAMY-MATTE, con la seguente motivazione: per la formulazione e l'utilizzo di materie prime sostenibili e per le modalità di realizzazione del packaging
Nella terna finalista anche
LABORATOIRE NATIVE ITALIA
BIERBA – HERBATINT PERMANENT GEL

People Award – Farmacista digital, vince:
Giacomo Pisano, il_socialmente_farmacista, con la seguente motivazione: per la multicanilità, l'authority, la qualità dei contenuti e il rapporto coltivato con la sua community, che vive inmaniera partecipe il rapporto digitale con il farmacista
Nella terna dei primi tre anche:
Giulia Maestri, Farmacia Sempreviva
Nerina Incarnato e Caterina Cuda, Mamma_farmacista

People Award – Farmacista solidale, vince Alessandra Ferrari Guarnaccia_Farmacia Guarnaccia Sossio, con la seguente motivazione: per l'ampio ventaglio di interessanti iniziative solidali proposte e, in particolar modo, per aver messo in evidenza il ruolo sociale della farmacia e del farmacista, al servizio della comunità
Nella terna dei primi tre anche:
Eleonora Benedetti_Santa Lucia
Maria Maddalena Galvan_Farmacia Galvan

People Award – Farmacista Green, vince: Maria Claudia Mattioli Oviglio

La Fondazione Francesca Rava ha premiato KPMG per il contributo al progetto In Farmacia per i Bambini, per la lunga e proficua collaborazione, tramite le numerose iniziative di volontariato aziendale organizzate dal team di Corporate Social Responsability del network.

Company Award – Best Eco Company, vince: [COMFORT ZONE], con la seguente motivazione: perché l'azienda non si è limitata a inserire nel processo produttivo un packaging realizzato con materiali riciclabili e bio based, ma realizzato prodotti frutto di ricerche avanzate. Ha creato un ecosistema aziendale con investimenti sulla ricerca fondata sulla agricoltura organica rigenerativa su cui scommette per l'attività futura e attuando progetti di compensazione dell'impronta ambientale. Con attenzione alla biodiversità, fattore imprescindibile per la sostenibilità ambientale. Non quindi singoli progetti e miglioramento del prodotto finale con scelte sostenibili ma un sistema che assume una visione tesa a contribuire fattivamente alla affermazione e alla diffusione della cultura di sostenibilità come fondamento dell'attività imprenditoriale e dello sviluppo economico con un approccio realistico.
Entrano nella terna dei finalisti anche:
FOOD ITALIA
HELAN

Company Award – Best Digital Company, vince: PHARMERCURE, con la seguente motivazione: per la forte spinta alla digitalizzazione e all'innovazione, portando al farmacista e ai pazienti un miglioramento di alcuni servizi fino addirittura a crearne di completamente nuovi.La preferenza è inoltre dettata dalla volontà di premiare una giovane azienda e un incentivo per i giovani a credere nelle proprie idee e capacità
Nella terna dei primi tre anche:
SMART MOB
BIOSLINE – paperless

Tra le novità del Company Award, la categoria Woman In Pharma. Vince l'edizione 2024: Serena Stoppoloni di BIERBA per la progettazione di "Open Academy", un progetto aperto a tutti i farmacisti con l'obiettivo di creare occasioni di scambio sui temi della bellezza, nella consapevolezza che l'educazione e la formazione rappresentano i pilastri fondativi del successo futuro e dell'innovazione, all'interno di tutti i settori del business
Nella terna dei primi tre anche:
Viviana di Palma di FARMALABOR
Mirella Mastretti MEDICALTECH

HUMAN VALUES AWARD – BEST TEAM LEADER AZIENDA, vincono:
AZIENDA: STUDIO 3 FARMA, TEAM LEADER: Massimiliano Pizzini
AZIENDA: BIOS LINE, TEAM LEADER: Paolo Tramonti
AZIENDA: HELAN, TEAM LEADER: Fedra Bastianutti

HUMAN VALUES AWARD – BEST TEAM LEADER FARMACIA, vince:
Alessandra Ferrari Guarnaccia_Farmacia Guarnaccia Sossio

Nella categoria SPECIAL AWARDS, premi speciali che vengono riconosciuti dai partner di Cosmofarma e associazioni di settore sono state premiate le seguenti categorie:

COSMO YOUNG, vince: WILDEN, con la seguente motivazione:
Wilden ha trasformato un gesto quotidiano in un rituale sensoriale che celebra la cultura degli infusi e il potere delle piante officinali. La sua visione innovativa guarda al futuro partendo dalle radici, valorizzando il potere delle piante per educare alla sostenibilità e all'approccio olistico alla salute. Il premio riconosce il suo impegno nel migliorare la vita delle persone attraverso e per la natura.

Nella terna dei primi tre anche:
BIOPHARMA NATURE
EUPRANA

BANCO FARMACEUTICO, vince: Enrica Bianchi, Presidente dell'Associazione Nazionale Coordinamento Farmacisti Volontari della Protezione Civile
perché il suo appassionato impegno sociale nel sostenere le Giornate di Raccolta del Farmaco e nel contribuire all'istituzione del Fondo per le Emergenze Farmaceutiche ha rafforzato il legame tra il mondo dei farmacisti e Banco Farmaceutico rispetto alla comune sfida di contrasto alla povertà sanitaria

GIOVANE FARMACISTA, vince: Ginevra Giannantonio con il progetto Pharmilia
per il suo straordinario impegno nel mettere al centro la salute delle donne e dei loro figli, trasformando la farmacia in un punto di riferimento per una vasta gamma di servizi specializzati, è un esempio di innovazione e dedizione alla comunità. Grazie questo progetto di qualità e replicabile, le mamme e i loro bambini hanno accesso a consulenze mirate, servizi personalizzati e un ambiente accogliente che promuove il benessere familiare.

FARMACISTA DELL'ANNO, vince: On. Marcello Gemmato, Sottosegretario di Stato al Ministero della Salute
Per la competenza e la capacità che guidano il suo lodevole impegno politico a tutela dei diritti costituzionali, a difesa del Servizio Sanitario Nazionale, a sostegno della professione farmaceutica e per il rilancio della farmacia italiana quale fondamentale presidio della sanità territoriale

Premio Best Stand Design 2024 valorizza l'originalità, l'impatto estetico e comunicativo degli stand allestiti in Fiera, secondo quattro categorie merceologiche:
DERMOCOSMETICO, vince: LOVREN
nella terna dei primi tre anche:
COMFORTZONE
HINO

ALIMENTAZIONE E INTEGRAZIONE, vince: NAMED GROUP
nella terna dei primi tre anche:
FOODSPRING
PHARMALIFE RESEARCH

FARMACEUTICO E SANITARIO, vince: VODEN
Nella terna dei primi tre anche:
CURASEPT
FERRARI HUB

SERVIZI, vince: GOLLMANN ITALIA
Nella terna dei vincitori anche:
NEXI
TH.KOHL

ONLINE

- Italia 1 | Tgcom24 - 20/04/2024
Servizio Cosmofarma
https://www.youtube.com/watch?v=fPYrkaaN_oM

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



100 milioni

FATTURATO
È stata superata (per le prima volta) la quota 100 milioni di ricavi nel l'esercizio 2023: il fatturato è quasi raddoppiato in quattro anni



IL TEAM
Il fondatore e amministratore delegato di Labomar Walter Bertin (al centro) con il management dell'azienda nutraceutica con base a Istrana

Un piano assunzioni da 65 nuovi ingressi per Named Group

Lavoro
Bussolengo (Vr)

Un piano assunzioni per Named Group, realtà con base a Bussolengo, Verona, nata nel 2022 dall'unione della storica Specchiasol di Verona, 50 anni di storia alle spalle e punto di riferimento per il settore erboristico nazionale, insieme a Named (Lesmo, MB: nel 2021 ha assorbito Phyto Garda, azienda veronese produttrice di integratori alimentari, dispositivi medici e dermocosmesi), Wellmicro e FarmaDerma (entrambe Bologna), Named sport (Lesmo, MB), New Penta (Castelletto Stura, CN) e la belga GDI Martera. Azionista di maggioranza di Named Group è White Bridge Investments: l'obiettivo è una collaborazione che va oltre alle relazioni commerciali e si estende alle attività di ricerca e sviluppo, su aree terapeutiche e tecnologie di frontiera come le sfere attinenti all'analisi metagenomica del microbioma, alla prevenzione per una sana longevità, al miglioramento delle performance sportive e delle dieta chetogenica a fini terapeutici. Oggi nel Gruppo lavorano circa 600 professionisti che si occupano di ricerca, sviluppo, produzione, promozione e commercializzazione di nutraceutici, alimenti e integratori per la nutrizione sportiva, prodotti per la dieta chetogenica, dispositivi medici e kit di analisi molecolare del microbioma.

«Named Group è presente in più di 65 Paesi del mondo, nei prossimi tre anni ambisce a incrementare la propria quota di mercato del 50% e punta a un raddoppio del fatturato generato all'estero – afferma Alessio Romitelli, deputy ceo di Named Group – Prevediamo un investimento in Ricerca e Sviluppo nell'ordine del 3% sui ricavi». Il piano assunzioni è stato attivato dopo un approfondito piano di valutazione della forza lavoro, teso a conoscere il quadro di competenze presente nel Gruppo e capace di dare le indicazioni per i profili professionali da ricercare. Nei primi mesi del 2024 corrente sono state inserite 15 risorse e nel prossimo futuro è prevista l'assunzione di altre 50: i nuovi ingressi riguardano posizioni apicali, tecniche come pure posizioni di operaio specializzato in lavorazioni che si andranno a sviluppare a seguito del rientro di alcune produzioni a Bussolengo. «Named Group - dice Mauro Meregalli, chief people officer di Named Group - conta molto sul fatto che i neoassunti siano in grado di contaminare i professionisti dell'organico arricchendo ulteriormente la cultura aziendale del Gruppo, incentrata sui valori di inclusione, qualità, innovazione e spirito di squadra». Attualmente il 65% dei dipendenti di Named Group - certificata Great Place to Work - è composto da donne, così come circa la metà delle posizioni apicali.



ALESSIO ROMITELLI
Deputy Ceo di Named Group

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

- EFA News - European Food Agency - 18/04/2024
Named debutta a Cosmofarma con integratori e microbiota
https://www.efanews.eu/item/40007-named-debutta-a-cosmofarma-con-integratori-e-microbiota.html

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email
Password
Accedi
Reimposta password

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci
Cerca in Notizie...

Named debutta a Cosmofarma con integratori e microbiota

A Bologna dal 19 al 21 aprile il gruppo presenta prodotti nutraceutici, integratori e kit di analisi



Named Group, il polo italiano della salute naturale, partecipa per la prima volta a Cosmofarma, evento leader negli ambiti healthcare, beauty care e servizi del mondo farmaceutico, in programma a Bologna Fiere dal 19 al 21 aprile. Nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Named sport, New Penta, GDI Martera, Named Group, in questa occasione bolognese, presenta a...

fc - 40007
Bologna, BO, Italia, 17/04/2024 15:50
EFA News - European Food Agency

ONLINE

- FarmaciaVirtuale - 18/04/2024
Anche Named Group parteciperà a Cosmofarma 2024
https://farmaciavirtuale.it/anche-named-group-partecipera-a-cosmofarma-2024/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

FarmaciaVirtuale.it
L'Informazione per il Mondo della Farmacia

18 Aprile 2024 04:25

Anche Named Group parteciperà a Cosmofarma 2024

Il polo italiano nato nel 2022 parteciperà per la prima volta a Cosmofarma. Numerose le iniziative e i brand presentati.



Named Group – polo italiano della salute naturale – parteciperà per la prima volta a Cosmofarma, evento leader negli ambiti healthcare, beauty care e servizi del mondo farmaceutico, in programma a Bologna Fiere dal 19 al 21 aprile. A farlo sapere è il gruppo nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, Named sport, New Penta, Gdi Martera, il quale ha reso noto che «Named Group si presenta all'evento come nuova realtà che unisce un vasto patrimonio di competenze scientifiche e manageriali, legacy delle aziende storiche e innovative che lo compongono, a un continuo investimento in ricerca. Il Gruppo in questa occasione presenta al mondo della farmacia linee di prodotti nutraceutici, integratori e kit di analisi molecolare del microbiota». Gli stand di Named Group a Cosmofarma si trovano nel padiglione 29 di Bologna Fiere, ai numeri C47/D48 e D47/E48.

[Se non vuoi perdere tutte le novità iscriviti gratis alla newsletter di FarmaciaVirtuale.it. Arriva nella tua casella email alle 7 del mattino. Apri questo link]

Competenza scientifica e attenzione alla persona

L'edizione 2024 di Cosmofarma abbraccia i tre concetti chiave di "Cura. Ispirazione. Evoluzione", con un focus sull'unicità dell'individuo e sul supporto offerto dalla tecnologia, concetti cui rispondono i brand che Named Group ha selezionato. Competenza scientifica, attenzione alla persona e alle sue specifiche esigenze di salute e applicazione di nuove tecnologie sono infatti caratteristiche distintive di Named Group, che nei due stand in fiera presenta prodotti delle diverse aziende del Gruppo indicati per favorire e mantenere il benessere intestinale, delle prime vie respiratorie, la salute della pelle, il benessere psicofisico, il supporto alle naturali difese dell'organismo e al metabolismo energetico, per l'integrazione sportiva e kit di analisi molecolare del microbiota.

Soluzioni elaborate per il benessere fisico e mentale dell'individuo

Alessio Romitelli, deputy ceo di Named Group, ha sottolineato che «la presenza di Named Group a un evento di riferimento per il canale farmacia come Cosmofarma rappresenta una nuova prestigiosa occasione per veicolare la conoscenza dei nostri brand. La nostra mission è prenderci cura delle persone e i prodotti presentati sono frutto di soluzioni elaborate specificamente per il benessere fisico e mentale dell'individuo, con costante attenzione e investimenti su ricerca e innovazione. L'obiettivo di Named Group è infatti offrire la soluzione migliore per le esigenze di ciascuno».

© Riproduzione riservata

IL SIGNORE DEGLI ANELLI – Da un appuntamento all'altro, chiusa Exposanità, lo stesso 19 aprile in una sorta di staffetta ecco che a BolognaFiere tocca a Cosmofarma Exhibition, la manifestazione dedicata alle professioni farmaceutiche. Anche qui non manca lo spazio allo sport. Protagonista, il primo giorno, il campione olimpico Yuri Chechi, che terrà a battessimo la zona sport e benessere, nel focus: "La cultura dell'integrazione nello sport: nutrienti e benefici per benessere e performance", a cura del dottor Alessandro Manca, Named Group.

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

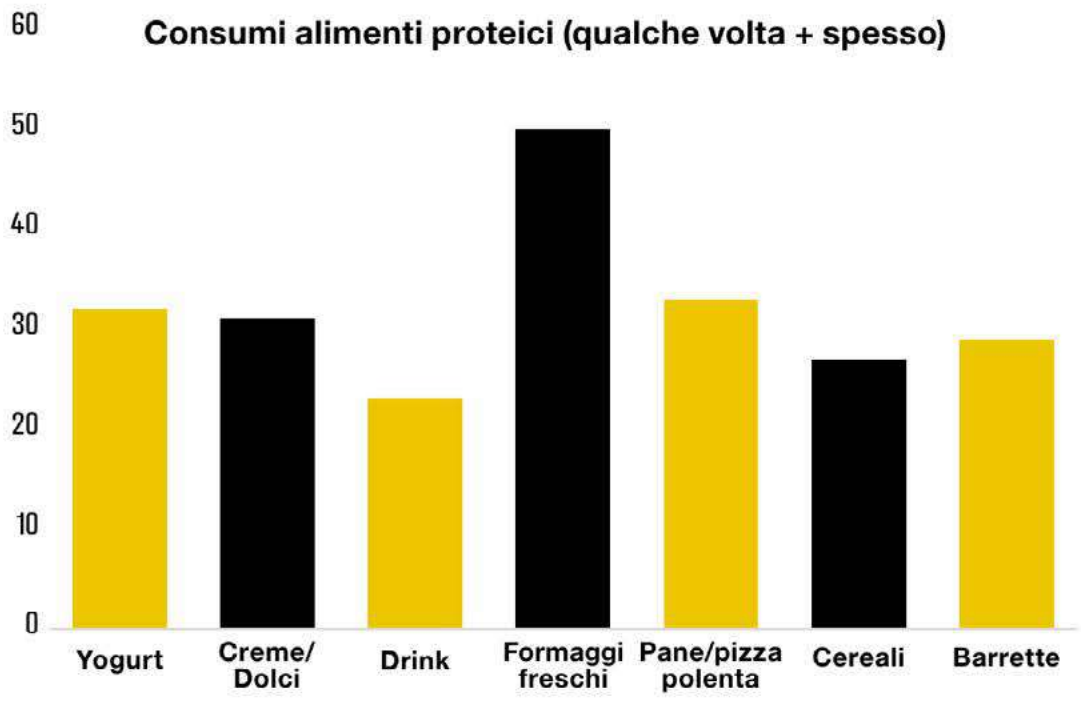
Il punto sui consumi

a cura di
Elena Presezzi - Eumetra

L'alimentazione iperproteica

» Basta fare un giro tra gli scaffali di un qualsiasi supermercato per confermare che l'alimentazione proteica è ormai diventata **una vera e propria categoria all'interno dell'offerta,** spalmandosi su una serie articolata di prodotti, che va dagli yogurt ai drink ai formaggi, dalle barrette ai cereali...
Che interesse riscuotano questi prodotti presso i consumatori può essere sintetizzato dal consumo delle singole categorie, che si posiziona in ogni caso sempre con valori di tutto rispetto: 50% per quanto riguarda i formaggi freschi; 33% di pane/pizza/polenta, 32% per gli yogurt; 31% per creme/dolci; 29% per le barrette; 27% per i cereali e, infine, 23% per i drink.

Questi valori sono elevati o meno?
Non è facile dare una risposta, anche se possiamo fare qualche riflessione più approfondita attraverso un focus su una categoria specifica, lo yogurt, che da sempre ha una gamma di offerta estremamente segmentata su specifiche promesse funzionali.
Possiamo quindi osservare che se tutta l'offerta di yogurt che offre benefit salutari (sommando le percentuali di consumo di probiotico, anticolesterolo, regolarità...) arriva al 51%, **il claim relativo alla 'presenza di proteine' coinvolge comunque il 32% dei consumatori**, poco al di sotto del 33 degli yogurt 'senza lattosio' (che peraltro rispondono a un bisogno più forte, soprattutto dove si parla di allergie/intolleranze). In sostanza, ci sembra che gli yogurt proteici abbiano una quota



Consumo di alimenti proteici - Valori Percentuali - Fonte Osservatorio Benessere e Sostenibilità 2023-2024 Eumetra - Base: totale campione (N=3.000)

Barrette

» Sono una parte importante del rich in protein, sia in termini di ampiezza dell'offerta sia per quanto concerne i volumi di vendita. Le proposte si segmentano in base a vari criteri: il momento di consumo (prima, durante o dopo l'allenamento), il formato (si va da 30 a 60 g), gli ingredienti (che possono essere più o meno golosi, semplici, naturali etc), la texture (croccante, morbida, croccante fuori e morbida dentro etc). Così, per esempio, Crunchy Protein Bar di Named Sport si posiziona nel post-work out e si connota per la ricchezza organolettica mentre Protein Bar Chocolate Almond di Foodspring si distingue per gli ingredienti vegan e il peso significativo (60 g). Il contenuto proteico generalmente viene espresso in termini percentuali o assoluti (grammi).
Il dinamismo delle vendite ha fatto sì che, accanto ai brand che tradizionalmente presidiano il comparto, ne comparissero altri, come L'Angelica oppure Kellanova (Kellogg).

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

NAMED GROUP

Sambuco nero in tv e riferimento nello sport



ALESSIO ROMITELLI
DEPUTY CEO
DI NAMED GROUP

» Nel 2023 per la prima volta Named Group si è presentato al grande pubblico: dal 19 novembre al 16 dicembre **Sambucol, l'integratore alimentare del gruppo, è stato protagonista di uno spot tv e sui relativi canali digital**. A base di bacche di sambuco nero, la sua formulazione originale è stata sviluppata nel 1991 e per la produzione vengono utilizzate solo bacche della varietà Haschberg, una delle più pregiate e ricche di antocianine. La nutraceutica è un importante driver di innovazione nelle varie aree che riguardano il benessere, compresa la nutrizione sportiva di cui Named Group, con **Named Sport**, è leader di mercato. Con 2.400 metri di stabilimento produttivo, 2 laboratori di Ricerca e Sviluppo, 2 laboratori di qualità e 1 di metagenomica, Named Group copre le principali aree terapeutiche dell'healthcare di consumo offrendo un portafoglio prodotti che conta oltre 100 brand per oltre 1.000 referenze.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

zeroventiquattro.it
quotidiano del business e dell'innovazione

ZERO Business Academy
Scopri di più!
zeroventiquattro.it
quotidiano del business e dell'innovazione

EVENTI & FIERE | SALUTE, BENESSERE & BELLEZZA

Sport e benessere a Cosmofarma Exhibition 2024

Di **Redazione di Zeroventiquattro.it**

APR 12, 2024



Anche il farmacista si fa punto di riferimento per la promozione di corretti e sani stili di vita, a partire dalla pratica dell'attività motoria. Tra gli ospiti della Sport Zone venerdì 19 aprile il campione olimpico Jury Chechi

Bologna – In un'edizione fortemente centrata sul valore della persona, non poteva mancare un'area della fiera completamente dedicata alla promozione del benessere attraverso lo svolgimento di una regolare attività fisica. Si presenta con un format sempre più ricco la **Sport Zone e Benessere di Cosmofarma Exhibition 2024**, dal 19 al 21 aprile a BolognaFiere. Uno spazio, all'interno del padiglione 26, attirerà l'attenzione dei professionisti del settore e dei visitatori per diffondere la cultura del wellness. Si tratta di un'area espositiva alla presenza di tutte le realtà che ruotano attorno al mondo dello sport, ma anche incontri con esperti, consigli, partecipazione di atleti professionisti, tra tutti il campione olimpico Jury Chechi, e tante sessioni pratiche con esercizi per aumentare la consapevolezza degli stessi farmacisti sul proprio benessere psico-fisico ed essere così sempre più di supporto per i pazienti-clienti.

Nella Sport Zone e Benessere infatti ci sarà un'**area Experience** dove già a partire da venerdì 19 aprile alle 11 sono in programma diverse sessioni di attività per il corpo e la mente: dal **vinyasa yoga al soft fitness, dalla mindfulness al mental training**. Stare bene con sé stessi, lavorare per trovare il proprio equilibrio è un esercizio quotidiano, complesso, stimolante che diventa un messaggio potente da trasmettere a chi entra in farmacia e chiede consigli. L'obiettivo è offrire al farmacista strumenti e conoscenze per perfezionare la propria preparazione in un approccio alla salute che vuole essere globale. In farmacia infatti sempre più spesso vengono realizzati reparti dedicati agli sportivi, professionisti, dilettanti, amatoriali con le ultime novità di prodotto in ambito alimentare, integratori, medicamenti, dispositivi di ultima generazione, servizi e contenuti per chi vuole mantenersi in forma.

Tanti gli argomenti che verranno trattati: stimolazione muscolare a bassa frequenza, tecarterapia, la scelta dei tutori in farmacia, microbiota come chiave per la salute e la felicità, consulenza nutrizionale, supplementazione, i benefici dell'alpinia galanga, dei nitrati e della barbabietola.

Venerdì 19 aprile alle 14.30, ospite d'eccezione sarà Juri Chechi campione olimpico e medaglia d'oro agli anelli ad Atlanta nel 1996. Porterà la sua esperienza di atleta intervenendo al focus: "La cultura dell'integrazione nello sport: nutrienti e benefici per benessere e performance", insieme al dottor Alessandro Manca, Named Group.

Lo sport è protagonista a Cosmofarma Exhibition anche nella **Nutraceutical Conference di sabato 20 aprile alle ore 10**, padiglione 29, quando insieme ai massimi esperti del settore, tra cui il prof. Arrigo F.G. Cicero, presidente Società Italiana Nutraceutica, si aprirà un confronto sull' "Integrazione per l'attività motoria in farmacia: opportunità e accorgimenti". Tanto ci sarà da scoprire sul ruolo di aminoacidi, vitamine, antiossidanti per il benessere del corpo e della mente, prima e dopo l'esercizio fisico. In programma anche approfondimenti tecnici, con "i consigli del farmacista" in collaborazione con Eugenio Genesi e Alessandro Gardini, titolari di farmacia specializzati in integrazione e reparto sportivo.

ONLINE

- Politicamentecorretto.com - 14/04/2024
Sport e benessere a Cosmofarma Exhibition 2024
https://www.politicamentecorretto.com/2024/04/12/sport-e-benessere-a-cosmofarma-exhibition-2024/



Advertisement

Sport e benessere a Cosmofarma Exhibition 2024

Advertisement

Anche il farmacista si fa punto di riferimento per la promozione di corretti e sani stili di vita, a partire dalla pratica dell'attività motoria. Tra gli ospiti della Sport Zone venerdì 19 aprile il campione olimpico Jury Chechi

Bologna, 12 aprile – In un'edizione fortemente centrata sul valore della persona, non poteva mancare un'area della fiera completamente dedicata alla promozione del benessere attraverso lo svolgimento di una regolare attività fisica. Si presenta con un format sempre più ricco la **Sport Zone e Benessere di Cosmofarma Exhibition 2024**, dal 19 al 21 aprile a BolognaFiere. Uno spazio, all'interno del padiglione 26, attirerà l'attenzione dei professionisti del settore e dei visitatori per diffondere la cultura del wellness. Si tratta di un'area espositiva alla presenza di tutte le realtà che ruotano attorno al mondo dello sport, ma anche incontri con esperti, consigli, partecipazione di atleti professionisti, tra tutti il campione olimpico Jury Chechi, e tante sessioni pratiche con esercizi per aumentare la consapevolezza degli stessi farmacisti sul proprio benessere psico-fisico ed essere così sempre più di supporto per i pazienti-clienti.
Nella Sport Zone e Benessere infatti ci sarà un'**area Experience** dove già a partire da venerdì 19 aprile alle 11 sono in programma diverse sessioni di attività per il corpo e la mente: dal **vinyasa yoga al soft fitness, dalla mindfulness al mental training**. Stare bene con sé stessi, lavorare per trovare il proprio equilibrio è un esercizio quotidiano, complesso, stimolante che diventa un messaggio potente da trasmettere a chi entra in farmacia e chiede consigli. L'obiettivo è offrire al farmacista strumenti e conoscenze per perfezionare la propria preparazione in un approccio alla salute che vuole essere globale. In farmacia infatti sempre più spesso vengono realizzati reparti dedicati agli sportivi, professionisti, dilettanti, amatoriali con le ultime novità di prodotto in ambito alimentare, integratori, medicamenti, dispositivi di ultima generazione, servizi e contenuti per chi vuole mantenersi in forma.
Tanti gli argomenti che verranno trattati: stimolazione muscolare a bassa frequenza, tecarterapia, la scelta dei tutori in farmacia, microbiota come chiave per la salute e la felicità, consulenza nutrizionale, supplementazione, i benefici dell'alpinia galanga, dei nitrati e della barbabietola.
Venerdì 19 aprile alle 14.30, ospite d'eccezione sarà Juri Chechi campione olimpico e medaglia d'oro agli anelli ad Atlanta nel 1996. Porterà la sua esperienza di atleta intervenendo al focus: "La cultura dell'integrazione nello sport: nutrienti e benefici per benessere e performance", insieme al dottor Alessandro Manca, Named Group.
Lo sport è protagonista a Cosmofarma Exhibition anche nella **Nutraceutical Conference di sabato 20 aprile alle ore 10**, padiglione 29, quando insieme ai massimi esperti del settore, tra cui il prof. Arrigo F.G. Cicero, presidente Società Italiana Nutraceutica, si aprirà un confronto sull' "Integrazione per l'attività motoria in farmacia: opportunità e accorgimenti". Tanto ci sarà da scoprire sul ruolo di aminoacidi, vitamine, antiossidanti per il benessere del corpo e della mente, prima e dopo l'esercizio fisico. In programma anche approfondimenti tecnici, con "i consigli del farmacista" in collaborazione con Eugenio Genesi e Alessandro Gardini, titolari di farmacia specializzati in integrazione e reparto sportivo.

ONLINE

- Lamescolanza.com - 14/04/2024
Sport Zone e benessere: il centro del wellness a Cosmofarma Exhibition 2024
https://www.lamescolanza.com/2024/04/14/sport-zone-e-benessere-il-centro-del-wellness-a-cosmofarma-exhibition-2024/

Sport Zone e benessere: il centro del wellness a Cosmofarma Exhibition 2024

14 Aprile 2024



In un'edizione centrata sul valore della persona, non poteva mancare un'area della fiera completamente dedicata alla promozione del benessere attraverso lo svolgimento di una regolare attività fisica. Si presenta con un format sempre più ricco la Sport Zone e Benessere di Cosmofarma Exhibition 2024, dal 19 al 21 aprile a BolognaFiere. Uno spazio, all'interno del padiglione 26, attirerà l'attenzione dei professionisti del settore e dei visitatori per diffondere la cultura del wellness. Si tratta di un'area espositiva alla presenza di tutte le realtà che ruotano attorno al mondo dello sport, ma anche incontri con esperti, consigli, partecipazione di atleti professionisti, tra tutti il campione olimpico **Jury Chechi**, e tante sessioni pratiche con esercizi per aumentare la consapevolezza degli stessi farmacisti sul proprio benessere psico-fisico ed essere così sempre più di supporto per i pazienti-clienti. Nella Sport Zone e Benessere ci sarà un'area Experience dove da venerdì 19 aprile alle 11 sono in programma diverse sessioni di attività per il corpo e la mente: dal vinyasa yoga al soft fitness, dalla mindfulness al mental training. Stare bene con sé stessi, lavorare per trovare il proprio equilibrio è un esercizio quotidiano, complesso, stimolante che diventa un messaggio potente da trasmettere a chi entra in farmacia e chiede consigli. L'obiettivo è offrire al farmacista strumenti e conoscenze per perfezionare la propria preparazione in un approccio alla salute che vuole essere globale. In farmacia infatti sempre più spesso vengono realizzati reparti dedicati agli sportivi, professionisti, dilettanti, amatoriali con le ultime novità di prodotto in ambito alimentare, integratori, medicamenti, dispositivi di ultima generazione, servizi e contenuti per chi vuole mantenersi in forma. – Tanti gli argomenti che verranno trattati: stimolazione muscolare a bassa frequenza, tecarterapia, la scelta dei tutori in farmacia, microbiota come chiave per la salute e la felicità, consulenza nutrizionale, supplementazione, i benefici dell'alpinia galanga, dei nitrati e della barbabietola. Venerdì 19 aprile alle 14.30, ospite d'eccezione sarà Juri Chechi campione olimpico e medaglia d'oro agli anelli ad Atlanta nel 1996. Porterà la sua esperienza di atleta intervenendo al focus: "La cultura dell'integrazione nello sport: nutrienti e benefici per benessere e performance", insieme al dottor Alessandro Manca, Named Group. Lo sport è protagonista a Cosmofarma Exhibition anche nella Nutraceutical Conference di sabato 20 aprile alle 10, padiglione 29, quando insieme ai massimi esperti del settore, tra cui il prof. **Arrigo F.G. Cicero**, presidente Società Italiana Nutraceutica, si aprirà un confronto sull' "Integrazione per l'attività motoria in farmacia: opportunità e accorgimenti". Tanto ci sarà da scoprire sul ruolo di aminoacidi, vitamine, antiossidanti per il benessere del corpo e della mente, prima e dopo l'esercizio fisico. In programma anche approfondimenti tecnici, con "i consigli del farmacista" in collaborazione con Eugenio Genesi e Alessandro Gardini, titolari di farmacia specializzati in integrazione e reparto sportivo.

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



I CONSIGLI

Come gestire l'integrazione nello sport? Ci risponde il maratoneta Eyob Faniel

Gazzetta Active: tutte le notizie

Focus e Consigli: tutte le notizie

Il maratoneta e Ambassador NAMEDSPORT> Eyob Faniel ci consiglia la corretta integrazione prima e durante le performance

Sara Federico
11 aprile - 09:46 - MILANO

L'integrazione è fondamentale per chi pratica sport, sia a livello amatoriale che professionistico. **Integrare** significa fornire al corpo sostanze nutritive utili per bilanciare l'energia consumata durante l'attività fisica, favorire la resistenza e la forza muscolare e quindi **migliorare le prestazioni**, accelerando i tempi di recupero e l'ossigenazione dei tessuti, aspetti essenziali per prevenire infortuni e mantenere uno stato di salute ottimale. Ma come imparare a gestire l'integrazione prima e durante una competizione? **Eyob Faniel,**



IL PRE GARA – "**Nessun esperimento a colazione** la mattina della competizione: consiglio di mantenere le solite abitudini, per non avere disturbi di stomaco o arrivare alla gara senza avere ancora digerito. Un'ora prima della competizione e prima di iniziare il riscaldamento, shakero il mio **Race Fuel NAMEDSPORT>** in borraccia, e cerco di sorseggiarlo fino alla partenza per arrivare con più energia possibile alla partenza". Si tratta di una miscela pro-energetica creata scegliendo il miglior mix di ciclodestrine, maltodestrine e fruttosio che garantisce un'ottimale copertura e un fisiologico assorbimento e ossidazione dei carboidrati.

Inoltre, il rapporto 1:0,8 rappresenta il carburante ottimale per l'atleta di resistenza, poiché sfrutta al massimo l'ossidazione dei carboidrati fornendo l'energia necessaria per sostenere intense prestazioni e ridurre il senso di fatica, perfetta dunque negli **sport di lunga durata** e intensità proprio come la maratona. "Non dimenticate il **riscaldamento**: importante lo stretching per poi



Eyob Faniel, maratoneta delle Fiamme Oro e Ambassador NAMEDSPORT>

DURANTE LA GARA – "Nessuno dovrebbe fare a meno del **Race fuel gel**, pensato da **NAMEDSPORT>** proprio **per le gare di endurance**, che con la sua combinazione di carboidrati consente un'assimilazione più veloce e più efficace". Sì perché questo gel energetico, dalla formulazione tecnica evoluta, garantisce un elevato apporto di carboidrati (40g/gel) derivanti da una duplice fonte di maltodestrine e fruttosio nello specifico rapporto 1:0,8. Il prodotto offre una doppia fonte energetica e si presenta in tre gusti: arancia, limone e mojito. "Inoltre è pratico e comodo da portare con sé, ad esempio nel taschino dei pantaloncini, per assumerlo in qualsiasi momento senza dover necessariamente attendere il rifornimento di acqua, distribuita nei punti ristoro lungo il percorso. Noi top runner abbiamo la possibilità di avere a disposizione le borracce personalizzate ogni 5 km, ma per sicurezza porto sempre con me un gel nel taschino, utilissimo soprattutto durante le tipiche "crisi" dei 30/33 km, che i runner conoscono bene…".



L'idratazione è imprescindibile, specialmente con questo clima, come afferma Eyob Faniel.

IDRATAZIONE COSTANTE – Eyob Faniel è stato ospite al **Milano Running Festival** per dare suggerimenti su come affrontare al meglio la **Maratona del 7**

CALCIO MOTORI TENNIS CICLISMO ALTRI SPORT ...

imprescindibile, specialmente con questo clima. A questo ci ha pensato NAMEDSPORT> presente in tutti i punti ristoro con **Hydrafit**: ricco di magnesio e potassio, con 9 vitamine e dal gusto rinfrescante, è ideale per chi come me viaggia in giro per il mondo tra paesi con meteo differenti, ad esempio dal Kenya all'Eritrea, da Saint Moritz a Livigno". Hydrafit è ideato per la preparazione di una soluzione elettrolitica ipotonica utile per reintegrare le perdite idrosaline dovute alla profusa sudorazione durante un'intensa attività fisica. Il maratoneta, inoltre, sottolinea: "Ci tengo molto a curare sempre questo aspetto, specialmente in un anno così importante per me come il 2024, con gli eventi più prestigiosi in programma proprio durante l'estate, la stagione più calda."

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



I Best Moment della Milano Marathon con NAMEDSPORT>

Gazzetta Dello Sport

Commenta

Il racconto dei momenti più rappresentativi con NAMEDSPORT> Official Sponsor della Wizz Air Milano Marathon 2024



CONSIGLI

Il recupero post maratona? I consigli di Eyob Faniel

Gazzetta ACTIVE
Gazzetta Active: tutte le notizie

Running: tutte le notizie

Il maratoneta e Ambassador di NAMEDSPORT> ci ricorda l'importanza del recupero post gara o allenamento: "Prediligo le proteine, i massaggi e le passeggiate per sciogliere i muscoli"

Sara Federico
10 aprile 2024 (modifica alle 17:49) - MILANO

Lo sforzo fisico e la sua preparazione non sono gli unici momenti che un atleta deve considerare. Anzi, è proprio **a posteriori** che il nostro corpo ha bisogno di recuperare dalla fatica, per mantenere il fisico in salute e valorizzare il lavoro svolto. Durante l'attività atletica, i muscoli utilizzano le riserve di glicogeno che hanno immagazzinato, riducendone così parzialmente la quantità ed è inoltre necessario avviare un processo di riparazione e riproduzione delle proteine muscolari consumate.

Cosa fare dunque per il recupero dopo una competizione o workout? Ci risponde **Eyob Faniel, maratoneta e**

Commenta per primo

Ambassador NAMEDSPORT>: "Il reintegro post gara è un aspetto che spesso viene trascurato ma rappresenta una parte fondamentale del recupero".



LE PROTEINE – "Negli ultimi anni abbiamo avuto la fortuna di avere a disposizione scarpe in carbonio che ci permettono di arrivare, anche dopo una maratona, ad avere meno DOMS", ovvero i più comuni indolenzimenti muscolari a seguito dell'attività sportiva. "Va comunque considerato lo sforzo muscolare provocato dalla corsa e, quindi, diventa necessario anche reintegrare anche il nostro corpo delle sostanze perse durante l'attività fisica. Personalmente, **preferisco puntare sulle proteine,** proprio perché sostengono il mantenimento dei muscoli, in particolar modo le **Star Whey di NAMEDSPORT>**, che mi permettono di recuperare molto velocemente: l'ho notato sia negli allenamenti che nei post gara". Si tratta di 100% proteine del siero del Latte Isolate di purissima qualità, arricchite con l'esclusivo blend Named 4 Protein Matrix®, che ne favorisce la digeribilità e ne migliora l'assorbimento.

CARBOIDRATI E AMINOACIDI – "Come alternativa alle proteine c'è anche il **Total Energy Recovery di NAMEDSPORT>** ricco di aminoacidi e carboidrati grazie alla sua formula all-in-one, nutrienti essenziali per il recupero". Un supporto efficace a ricostruire le scorte di glicogeno utilizzate per alimentare i muscoli durante l'attività fisica. Grazie a questa speciale formulazione in polvere, le ciclodestrine garantiscono un rilascio prolungato di energia senza causare picchi glicemici e una massiccia risposta insulinica, permettendo un più veloce svuotamento gastrico e quindi un passaggio più rapido nel lume intestinale, rendendo i carboidrati prontamente disponibili.

Parti con un gruppo di sportivi come te, scopri i viaggi di Gazzetta Adventure e Tribala all'insegna dello sport e del divertimento nel mondo

MASSAGGI E PASSEGGIATE PER SCIOGLIERE I MUSCOLI – "Nei giorni successivi alla maratona, quello che preferisco fare è un **massaggio completo e lunghe passeggiate** con il cane, per sciogliere i muscoli e recuperare velocemente" conclude Eyob Faniel.

ONLINE

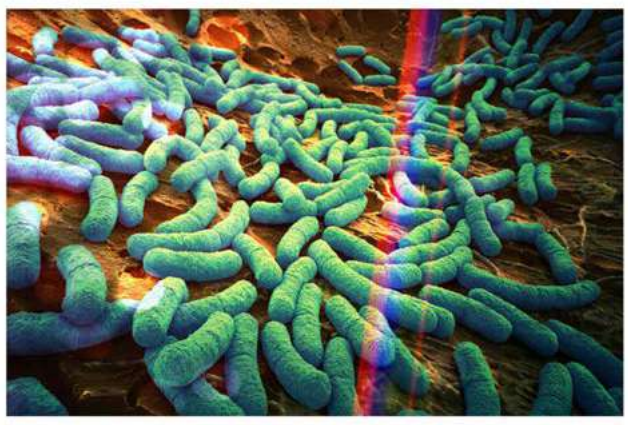
– Corrierenazionale.it - 08/04/2024
Nuovo test di Wellmicro per capire se il microbioma è sano o alterato
https://www.corrierenazionale.it/2024/04/08/nuovo-test-di-wellmicro-per-capire-se-il-microbioma-e-sano-o-alterato/

Nazionale, Salute

Nuovo test di Wellmicro per capire se il microbioma è sano o alterato

8 APRILE 2024 by CORSAZ

Microbioma sano o alterato? Nuovo test di Wellmicro sequenzia contemporaneamente il DNA di batteri, virus, miceti e parassiti



Wellmicro (NAMED GROUP) – azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma – adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e Shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – afferma **Andrea Castagnetti,** General Manager e co-fondatore di Wellmicro – possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili."

"Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – afferma **Giovanni Barbara**, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health. L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione".

Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.

"Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti – conferma Castagnetti – Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche – garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici".

"Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA – sviluppate per esaminare la composizione del microbioma – commenta il prof. **Enrico Bucci**, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia – ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile – sottolinea Enrico Bucci – solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori".

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

"I raffinati e potenti progressi della metagenomica – commenta la prof.ssa **Alessandra Graziottin,** Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus – permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre – continua Alessandra Graziottin – per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutive, infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica".

Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

"Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie – afferma il prof. **Francesco De Seta** professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e dirigente medico all'IRCCS materno infantile Burlo Garofolo, Trieste – Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici eo probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire".

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la "Metagenomic Revolution" di Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Atletica: oggi grandi ospiti al Running Festival

Domani la maratona di Milano: Kwemoi torna da favorito

L’ugandese che si è imposto nel 2023 ci riprova. Dalla Pellegrini a Baldini, da Basso a Datome: che chiusura al MiCo

di **Andrea Buonglovanni**
MILANO

A Milano, sulla scia della maratona che domattina colorerà la città (il via alle 8.30 da Piazza Duomo), si inaugura la lunga stagione dell’atletica. Al Running Festival, nei padiglioni del MiCo, quartier generale della prova sui 42 km e delle tante attività collaterali, si lanciano anche gli Europei di Roma, dal 7 al 12 giugno. Saltate le qualificazioni del peso vista Colosseo, è il d.t. azzurro Antonio La Torre ad annunciare che domenica 9, 45’ dopo la partenza della mezza femminile, ci sarà una Mass Race sui 10 km aperta a tutti. Il *running*, è chiaro, è sempre più di moda. Se ne avrà conferma oggi, con la Levissima Family Run (alle 9) e domani, con la 22ª maratona (targata Wizz Air) e la concomitante Unicredit Relay Marathon.

I top Ieri, sempre al MiCo, sono stati svelati gli atleti top. Spicca il vincitore 2023 (in 2h07’14”), il 23enne ugandese Andrew Kwemoi. Dopo quell’esordio sulla distanza, non ha fatto grandi cose. Ma le ultime settimane, monitorate dal tecnico italiano Iacopo Brasi di Rosa Associati, sono state proficue. E Kwemoi, alla quarta esperienza sui 42 km, non può non essere tra i favoriti. Se avrà solo un po’ della condizione mostrata domenica dal connazionale Jacob Kiplimo - altro assistito di Brasi - ai Mondiali di cross di Belgrado, dove s’è confermato campione (per poi, al ritorno in Patria, finir vittima di un brutto incidente stradale per fortuna senza conseguenza), potrà stare tranquillo. A complicargli la vita ci proverà, tra gli altri, il coetaneo etiope Gerba Dibaba, al debutto in maratona, ma capace di un 59’38” sulla mezza a fine febbraio. È previsto un passaggio a metà in 62’30”-62’40” con proiezione finale da 2h05’. Tra le donne, con Kuftu Tahir (2h23’14”) e Haimanot Alemayehu (2h25’51”), sarà derby etiope.



Ritorno L’ugandese Andrew Kwemoi, 23 anni, vince l’edizione 2023 LAPRESSE

Che cast Oggi al MiCo intanto gran finale con Ivan Basso (alle 10.20), Stefano Baldini (11), Fyob Faniel (13.50), Federica Pellegrini (14.30), Gigi Datome- Nicolò Melli (16.10) e Daniele Meucci (17.30). Ce n’è per tutti i gusti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA **2’02”**

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

STAMPA

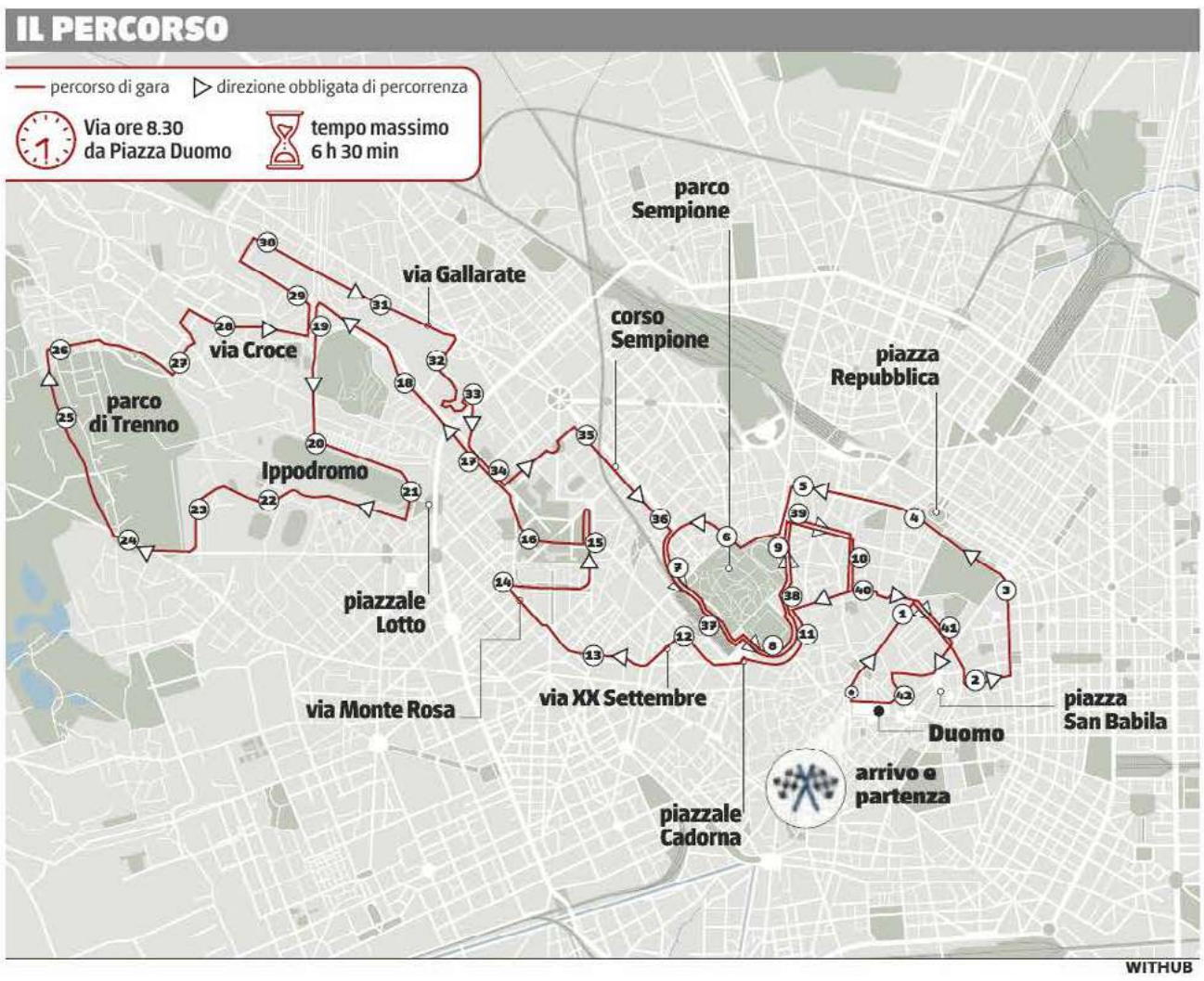
– Il Giornale - 06/04/2024
Baldini, Datome e la Pellegrini. Vigilia con sfilata di campioni

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

DOMANI ALLE 8.30 LA 22ESIMA EDIZIONE

Maratona: la città invasa dai podisti

Più di 25mila gli atleti al via anche con gli staffettisti. Strade chiuse e mezzi Atm deviati



Antonio Ruzzo

Lo sciopero è stato «differito» e quindi ci saranno i vigili insieme con i volontari a presidiare strade e incroci. E questo è ciò che conta perchè domani in città si corre la maratona e per tutta la mattinata molte strade saranno più o meno chiuse al traffico. Non solo. Molti mezzi Atm che incrociano il percorso di gara saranno deviati e per buona parte della mattinata le Metro 1 e 3 salteranno, per motivi di sicurezza, la stazione di Duomo. Un fiume di podisti attraverserà per 42 chilometri la città: sono attesi infatti più di 8mila atleti per la maratona (il 40% dall'estero) e oltre 16mila per le staffetta della «relay». Si torna all'antico si torna in piazza Duomo. Dopo quasi cinque lustri di peregrinazioni che hanno portato la maratona di Milano a spostare le sue partenze in piazza Castello, alla fiera di Rho, in Porta Venezia si ricomincia da dove tutto era partito, in un giorno di pioggia, in quell'edizione Zero che sotto la Madonnina radunò più di duemila coraggiosi in una fredda domenica di dicembre e vide trionfare il keniano Simon Biwott e la nostra Lucilla Andreucci. Ventidue edizioni che hanno visto passare sindaci, governatori (Roberto Formigoni l'ha anche corsa), che hanno visto cambiare date e stagioni, che hanno portato la Milano marathon dall'essere una classica invernale ad una classica di primavera. Ventidue anni di percorsi cambiati, di domeniche ecologiche e senza auto concesse, negate e sognate, di polemiche, proteste, di automobilisti arrabbiati. Ventidue anni di grandi campioni, di tempi veloci e di grandi intuizioni come quella della staffetta che da Milano ha conquistato tante altre città e tante altre maratone con migliaia e migliaia di euro raccolti in beneficenza con le charity. Quarantadue chilometri (e 195metri) su un percorso ad anello capace di conciliare le esigenze dei top runner e degli amatori evoluti, con la possibilità di ammirare una città che in tutti questi anni è parecchio cambiata. Saranno circa 19 i chilometri nel centro cittadino e si toccheranno luoghi simbolo come il Teatro alla Scala, Brera, San Babila, il Castello Sforzesco, Largo Cairoli, ma pure City Life e il Portello. Il resto tra QT8, San Siro, il parco di Trenno e la zona del Gallaratese, per poi rientrare verso il Duomo.

RITORNO ALL'ANTICO

Partenza e arrivo in piazza Duomo dove tutto cominciò. Più di 19 km nelle vie del centro cittadino

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

LESMO&DINTORNI

LESMO Confermata per il terzo anno consecutivo la partnership tra l'organizzazione e la società di nutrizione sportiva locale

Namedsport dà la sua energia ai corridori della Milano Marathon

di **Michele Boni**

Namedsport l'azienda di nutrizione sportiva con sede a Lesmo sarà Official Nutrition Partner per il terzo anno consecutivo dell'evento che porterà a Milano oltre 20mila runners e staffettisti Saranno più di 20mila i runners e gli staffettisti partecipanti alla 22° edizione della Milano Marathon, prevista per domenica 7 aprile, giornata culmine di una quattro giorni di sport che renderà Milano la capitale del running e, per il terzo anno consecutivo, Namedsport sarà Official Nutrition Partner dell'evento. "Siamo orgogliosi di essere partner di una delle maratone più veloci d'Italia e tra quelle più amate a livello mondiale"– afferma Alessio Romitelli, ceo della società e deputy Ceo di Named Group – Sarà per noi un prestigioso palcoscenico per lanciare sul mercato l'ultima novità sviluppata per il mondo endurance, frutto di un intenso lavoro di Ricerca&Innovazione. Due requisiti che rappresentano il DNA e il motore di tutto il Gruppo, che ci spingono ogni giorno a dare il massimo per soddisfare sempre meglio le esigenze degli sportivi e non solo, con prodotti e soluzioni sicure ed efficaci per le esigenze di benessere in ogni fase della vita". In programma numerosi momenti in cui i runner, ma non solo, potranno entrare in contatto con la realtà Namedsport a partire già dal mese precedente la maratona.



Alessio Romitelli
Named Sport

A marzo, infatti, sono stati programmati due allenamenti di lunga distanza: il Pavia-Milano The Long Run il 2 marzo e il Lungo di Monza il 17 marzo, all'interno del Parco, tra le più grandi e belle aree verdi d'Europa. In queste due occasioni, i partecipanti hanno già potuto testare alcuni dei supplementi energetici Named Sport ideali per la maratona. Nei giorni precedenti la competizione, lo stand è stato posizionato all'interno del Milano Running Festival presso il MiCo (Milano Congressi) a CityLife fino al 6 aprile, accoglierà tutti gli amanti dello sport e gli appassionati del running che vorranno scoprire di più sui supplementi energetici e proteici studiati per sostenere la performance atletica prima, durante e dopo la gara. ■

STAMPA

- Gazzetta dello Sport - 05/04/2024
Di corsa con i campioni più amati. Tutti al Milano Running Festival (sezione “Partner”)

ATLETICA WIZZ AIR MILANO MARATHON

Di corsa con i campioni più amati Tutti al Milano Running Festival



Un anno fa
La partenza dell'edizione 2023, vinta dall'ugandese Andrew Kwemoi (2h07'14") e dalla keniana Sharon Cherop (2h26'13")
LAPRESSE

Dalla Pellegrini a Baldini, da Basso a Datome: quanti eventi al MiCo prima dei 42 km di domenica

di **Andrea Buongiovanni**
MILANO

Milano, per un lungo weekend cominciato già ieri, è capitale dell'atletica e, in particolare, del *running*. Merito delle tante attività che porteranno alla 22ª edizione della maratona cittadina, quest'anno griffata Wizz Air.

Occhio a...

Guardia di Finanza Festeggiamenti per i 250 anni

La Guardia di Finanza celebra alla Maratona di Milano il 250° anniversario di fondazione. Tre gli incontri al Running Festival: ieri con Antonio Rossi e Fabrizio Mori, oggi con Elena Viviani, Giuseppe Gibilisco e Ivano Brugnetti e domani con le unità cinofile. La banda della Guardia di Finanza suonerà per i runner domenica

QUANTE STELLE

Oggi Ambrosini Panetta e La Torre

La maggioranza degli eventi sarà concentrata al MiCo, a City Life, sede fino a domani sera del "Milano Running Festival presented by Sky", metà happening di settore, metà fiera rivolta a tutti gli appassionati con una serie di incontri dedicati e numerose iniziative. Un ideale trampolino di lancio della prova sui 42 km di domenica (partenza alle 8.30 in piazza Duomo, dove sarà posizionato anche l'arrivo) che, come ormai tradizione, si svolgerà insieme alla prova a staffetta, la Unicredit Relay Marathon: con oltre un centinaio di organizzazioni no profit coinvolte, contribuirà a una delle più grandi raccolte fondi per beneficenza legate allo sport di tutta Europa. Tanti i campioni e gli addetti ai lavori che sfileranno al Mico, dopo l'inaugurazione di ieri sera, alla presenza, tra gli altri, di Danilo D'Ambrosio, ex difensore dell'Inter, ora al Monza, testimonial di Pullsee Luce e Gas. Oggi - c'è aria di derby, in città... - toccherà anche all'ex milanista Massimo Ambrosini, presente in veste di maratoneta e di rappresentante della Fondazione Italiana Diabete. Insieme a Roberto Rigali, primo frazionista della 4x100 vicecampione del mondo in carica, al "Pirata" Francesco Panetta, ex oro iridato e continentale dei 3000 siepi e ad Antonio La Torre, d.t. azzurro dal 2018, alle 14 salirà sul palco per lanciare gli Europei di Roma del 7-12 giugno, rassegna che tornerà all'Olimpico dopo 50 anni.

IL VIA



Ieri l'inaugurazione con Rossi e Mori

Da sinistra Paolo Bellino (Rcs Sport), Marzio Perrelli (Sky Sport), Martina Riva (Comune Milano), Francesco Mazzotta e Luigi Macchia (Guardia di Finanza), Antonio Rossi e Fabrizio Mori (ex stelle Fiamme Gialle) e Luca Onofrio (Rcs Sport) LAPRESSE

DOMANI

Baldini e Pellegrini I Giochi in città

Domani, poi, con la mattinata dedicata alla Levissima Family Run con partenza dal Vigorelli, sarà la volta di ex campionissimi come Federica Pellegrini, Ivan Basso e Gigi Datome (insieme a Nicolò Melli), ma anche di veri maratoneti: di ieri, come Stefano Baldini, oro olimpico ad Atene 2004, e di oggi, come Eyob Faniel e Daniele Meucci, in agosto possibili protagonisti ai Giochi di Parigi (i tre convocati saranno ufficializzati alla fine del mese).

IN TV

Su Sky Sport 24 interviste in diretta

Sky Sport, broadcaster ufficiale della maratona (domenica in onda su Sky Sport Arena dalle 10 e in streaming su Now), al MiCo ha allestito uno studio dal quale, su Sky Sport 24, con news e interviste, dedica ampie finestre agli appuntamenti e alle attività del Running Festival. Milano capitale, per l'appunto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'36"

GLI EVENTI

Oggi
Ore 11 Presentazione Giro-E 2024
Ore 13.30 Incontro con Elena Viviani, Giuseppe Gibilisco e Ivano Brugnetti (Fiamme Gialle)
Ore 14 Anteprima Europei di Roma (7-12 giugno), con Francesco Panetta (ex campione mondiale ed europeo), Massimo Ambrosini (ex calciatore appassionato di running), Antonio La Torre (d.t. azzurro) e Roberto Rigali (staffettista azzurro 4x100)
Ore 15.50 Presentazione percorso e Top Runner Wizz Air Milano Marathon
Ore 16.50 Incontro sulla sostenibilità con Levissima e Nativa
Ore 17.30 Presentazione della Mezza di Roma 2024

I PARTNER

Istituzionali
Regione Lombardia, Comune di Milano, Coni, Fidal

Sponsor
Wizz Air, Asics, UniCredit, Levissima, Sky, Pulsee Luce & Gas, Named Sport, Nissan, Festina, Lenovo, Gruppo San Donato, Arcaplanet, Payserve, Gls, Danone HiPro

Media Partner
La Gazzetta dello Sport, F – Magazine Partner, Rds 100% Grandi Successi (Radio Partner), Sky Sport (broadcaster ufficiale)



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

ONLINE

- Mediakey.tv - 04/04/2024
Namedsport> di Named Group ricarica la ventiduesima edizione della Milano Marathon
https://www.mediakey.tv/leggi-news/namedsport-di-named-group-ricarica-la-ventiduesima-edizione-della-milano-marathon

NAMEDSPORT> di NAMED GROUP RICARICA LA VENTIDUESIMA EDIZIONE DELLA MILANO MARATHON



Saranno più di 20mila i runners e gli staffettisti partecipanti alla 22°edizione della Milano Marathon, prevista per domenica 7 aprile, giornata culmine di una quattro giorni di sport che renderà Milano la capitale del running e, per il terzo anno consecutivo, NAMEDSPORT> sarà Official Nutrition Partner dell'evento. In programma numerosi momenti in cui i runner, ma non solo, potranno entrare in contatto con la realtà NAMEDSPORT> a partire già dal mese precedente la maratona. A marzo, infatti, sono stati programmati due allenamenti di lunga distanza: il PAVIA>MILANO The Long Run il 2 marzo e il Lungo di Monza il 17 marzo, all'interno del Parco, tra le più grandi e belle aree verdi d'Europa. In queste due occasioni, i partecipanti hanno già potuto testare alcuni dei supplementi energetici NAMEDSPORT> ideali per la maratona.

Nei giorni precedenti la competizione, lo Stand posizionato all'interno del Milano Running Festival presso il MiCo (Milano Congressi) a CityLife dal 4 al 6 aprile, accoglierà tutti gli amanti dello sport e gli appassionati del running che vorranno scoprire di più sui supplementi energetici e proteici studiati per sostenere la performance atletica prima, durante e dopo la gara. Per l'occasione riflettori puntati sull'ultima novità sviluppata dal reparto R&D. Si tratta della linea Race Fuel> 1:0,8 che si arricchisce con la versione in gel con 40 grammi di carboidrati. Lo speciale rapporto 1:0,8 glucosio/fruttosio di Race Fuel> Gel permette di superare il limite dovuto alla saturazione del trasportatore del glucosio sfruttando un secondo trasportatore specifico per il fruttosio. È così possibile massimizzare l'assorbimento e, di conseguenza, l'ossidazione dei carboidrati. Il giorno della gara, con una spettacolare partenza e un avvincente arrivo in Piazza Duomo, i supplementi NAMEDSPORT> ricaricheranno gli atleti a tutti i punti di ristoro lungo il percorso dove sarà possibile reidratarsi con l'iconico HydraFit>.

"Siamo orgogliosi di essere partner di una delle maratone più veloci d'Italia e tra quelle più amate a livello mondiale" – afferma Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e deputy CEO di Named Group – "Sarà per noi un prestigioso palcoscenico per lanciare sul mercato l'ultima novità sviluppata per il mondo endurance, frutto di un intenso lavoro di Ricerca&Innovazione. Due requisiti che rappresentano il DNA e il motore di tutto il Gruppo, che ci spingono ogni giorno a dare il massimo per soddisfare sempre meglio le esigenze degli sportivi e non solo, con prodotti e soluzioni sicure ed efficaci per le esigenze di benessere in ogni fase della vita".

04/04/2024 | Sport

ONLINE

- Marathonworld.it - 04/04/2024
Namedsport> – Milano Marathon
https://www.marathonworld.it/named-sport-maratona-milano-2024

Milano Marathon

L'azienda di nutrizione sportiva sarà Official Nutrition Partner per il terzo anno consecutivo dell'evento che porterà a Milano oltre 20mila runners

Saranno più di 20mila i runners e gli staffettisti partecipanti alla **22°edizione della Milano Marathon**, prevista per **domenica 7 aprile**, giornata culmine di una quattro giorni di sport che renderà Milano la capitale del running e, per il terzo anno consecutivo, NAMEDSPORT> sarà **Official Nutrition Partner** dell'evento.

In programma numerosi momenti in cui i runner, ma non solo, potranno entrare in contatto con la realtà NAMEDSPORT> a partire già dal mese precedente la maratona. A marzo, infatti, sono stati programmati **due allenamenti di lunga distanza**: il PAVIA>MILANO The Long Run il 2 marzo e il Lungo di Monza il 17 marzo, all'interno del Parco, tra le più grandi e belle aree verdi d'Europa. In queste due occasioni, i partecipanti hanno già potuto testare alcuni dei supplementi energetici NAMEDSPORT> ideali per la maratona.

Nei giorni precedenti la competizione, lo Stand posizionato all'interno del **Milano Running Festival** presso il MiCo (Milano Congressi) a CityLife **dal 4 al 6 aprile**, accoglierà tutti gli amanti dello sport e gli appassionati del running che vorranno scoprire di più sui supplementi energetici e proteici studiati per sostenere la performance atletica prima, durante e dopo la gara. Per l'occasione riflettori puntati sull'ultima novità **sviluppata dal reparto R&D**. Si tratta della **linea Race Fuel> 1:0,8** che **si arricchisce con la versione in gel** con **40 grammi di carboidrati**. Lo **speciale rapporto 1:0,8 glucosio/fruttosio** di Race Fuel> Gel permette di superare il limite dovuto alla saturazione del trasportatore del glucosio sfruttando un secondo trasportatore specifico per il fruttosio. È così possibile massimizzare l'assorbimento e, di conseguenza, l'ossidazione dei carboidrati. Il giorno della gara, con una spettacolare partenza e un avvincente arrivo in Piazza Duomo, i supplementi NAMEDSPORT> ricaricheranno gli atleti a tutti i **punti di ristoro** lungo il percorso dove sarà possibile reidratarsi con l'iconico **HydraFit>**.

"*Siamo orgogliosi di essere partner di una delle maratone più veloci d'Italia e tra quelle più amate a livello mondiale"* – afferma **Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e deputy CEO di Named Group** – *"Sarà per noi un prestigioso palcoscenico per lanciare sul mercato l'ultima novità sviluppata per il mondo endurance, frutto di un intenso lavoro di* ***Ricerca&Innovazione****. Due requisiti che rappresentano il DNA e il motore di tutto il Gruppo, che ci spingono ogni giorno a dare il massimo per soddisfare sempre meglio le esigenze degli sportivi e non solo, con prodotti e soluzioni sicure ed efficaci per le esigenze di benessere in ogni fase della vita".*

ONLINE

- Quindicinews.it - 04/04/2024
Namedsport> ricarica la Milano Marathon
https://quindicinews.it/2024/04/04/namedsport-ricarica-la-milano-marathon/

MILANO NOTIZIE SPORT

Namedsport> ricarica la Milano Marathon

L'azienda di nutrizione sportiva sarà Official Nutrition Partner dell'evento che porterà a Milano oltre 20mila runners e staffettisti

4 Aprile 2024



Facebook Twitter

Ascolta questo articolo ora...

Saranno più di 20mila i runners e gli staffettisti partecipanti alla 22°edizione della Milano Marathon, prevista per domenica 7 aprile, giornata culmine di una quattro giorni di sport che renderà Milano la capitale del running e, per il terzo anno consecutivo, NAMEDSPORT> sarà Official Nutrition Partner dell'evento.

In programma numerosi momenti in cui i runner, ma non solo, potranno entrare in contatto con la realtà NAMEDSPORT> a partire già dal mese precedente la maratona. A marzo, infatti, sono stati programmati due allenamenti di lunga distanza: il PAVIA>MILANO The Long Run il 2 marzo e il Lungo di Monza il 17 marzo, all'interno del Parco, tra le più grandi e belle aree verdi d'Europa. In queste due occasioni, i partecipanti hanno già potuto testare alcuni dei supplementi energetici NAMEDSPORT> ideali per la maratona.

Nei giorni precedenti la competizione, lo Stand posizionato all'interno del Milano Running Festival presso il MiCo (Milano Congressi) a CityLife dal 4 al 6 aprile, accoglierà tutti gli amanti dello sport e gli appassionati del running che vorranno scoprire di più sui supplementi energetici e proteici studiati per sostenere la performance atletica prima, durante e dopo la gara. Per l'occasione riflettori puntati sull'ultima novità sviluppata dal reparto R&D. Si tratta della linea Race Fuel> 1:0,8 che si arricchisce con la versione in gel con 40 grammi di carboidrati. Lo speciale rapporto 1:0,8 glucosio/fruttosio di Race Fuel> Gel permette di superare il limite dovuto alla saturazione del trasportatore del glucosio sfruttando un secondo trasportatore specifico per il fruttosio. È così possibile massimizzare l'assorbimento e, di conseguenza, l'ossidazione dei carboidrati. Il giorno della gara, con una spettacolare partenza e un avvincente arrivo in Piazza Duomo, i supplementi NAMEDSPORT> ricaricheranno gli atleti a tutti i punti di ristoro lungo il percorso dove sarà possibile reidratarsi con l'iconico HydraFit>.

> *Siamo orgogliosi di essere partner di una delle maratone più veloci d'Italia e tra quelle più amate a livello mondiale. Sarà per noi un prestigioso palcoscenico per lanciare sul mercato l'ultima novità sviluppata per il mondo endurance, frutto di un intenso lavoro di Ricerca&Innovazione. Due requisiti che rappresentano il DNA e il motore di tutto il Gruppo, che ci spingono ogni giorno a dare il massimo per soddisfare sempre meglio le esigenze degli sportivi e non solo, con prodotti e soluzioni sicure ed efficaci per le esigenze di benessere in ogni fase della vita.*
>
> ***Alessio Romitelli**, CEO di NAMEDSPORT> e deputy CEO di Named Group.*

7 aprile Milano Marathon Namedsport> ricarica

ONLINE

- Runningmag.sport-press.it - 04/04/2024
Namedsport> rinnova la partnership con la Milano Marathon
https://runningmag.sport-press.it/namedsport-rinnova-la-partnership-con-la-milano-marathon/

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



NAMEDSPORT> RINNOVA LA PARTNERSHIP CON LA MILANO MARATHON

CONDIVIDI
COMMENTA

In questo articolo si parla di:
MILANO MARATHON NAMEDSPORT



Per il terzo anno consecutivo **NamedSport>** è official nutrition partner della **Milano Marathon,** che prenderà il via domenica **7 aprile.**

Già a marzo sono stati programmati con il supporto del marchio **due allenamenti** preparatori di lunga distanza: il Pavia>Milano The Long Runlo scorso 2 marzo e il Lungo di Monza il 17 marzo, all'interno del Parco, tra le più grandi e belle aree verdi d'Europa. In queste due occasioni, i partecipanti hanno già potuto testare alcuni dei prodotti energetici del brand.

Lo stand è posizionato all'interno del **Milano Running Festival** presso il MiCo (Milano Congressi) fino a sabato **6 aprile e** accoglierà tutti gli amanti dello sport e gli appassionati del running che vorranno scoprire di più sui supplementi energetici e proteici studiati per sostenere la performance atletica prima, durante e dopo la gara.

Per l'occasione riflettori puntati sull'ultima novità sviluppata dal reparto R&D. Si tratta della **linea Race Fuel> 1:0,8** che si arricchisce con la versione in gel con **40 grammi di carboidrati**. Lo speciale rapporto 1:0,8 glucosio/fruttosio di Race Fuel> Gel permette di superare il limite dovuto alla saturazione del trasportatore del glucosio sfruttando un secondo trasportatore specifico per il fruttosio.

"Siamo orgogliosi di essere partner di una delle maratone più veloci d'Italia e tra quelle più amate a livello mondiale" – afferma **Alessio Romitelli,** ceo di NamedSport> e deputy ceo di Named Group – *"Sarà per noi un prestigioso palcoscenico per lanciare sul mercato l'ultima novità sviluppata per il mondo endurance, frutto di un intenso lavoro di* ***Ricerca&Innovazione****. Due requisiti che rappresentano il DNA e il motore di tutto il Gruppo, che ci spingono ogni giorno a dare il massimo per soddisfare sempre meglio le esigenze degli sportivi e non solo, con prodotti e soluzioni sicure ed efficaci per le esigenze di benessere in ogni fase della vita".*

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

ONLINE

- Gqitalia.it - 27/03/2024
I migliori multivitaminici per uomo che dovresti provare, per fare il pieno di energia
https://www.gqitalia.it/article/migliori-multivitaminici-uomo

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Lifestyle

I migliori multivitaminici per uomo che dovresti provare, per fare il pieno di energia

Concentrati di vitamine e minerali, questi integratori possono aiutarci durante periodi di stress o cattiva alimentazione per ritrovare la giusta energia

di **Sara Canali**
27 marzo 2024

*È importante fare il pieno di **vitamine**.* Quante volte abbiamo sentito o pronunciato questa frase, soprattutto nelle belle giornate di primavera? I **migliori multivitaminici uomo** disponibili sul mercato hanno proprio questo obiettivo: **integrare** l'alimentazione, apportando questi nutrienti essenziali la cui assunzione è di fondamentale importanza per il nostro corpo e le sue funzionalità, sia fisiche sia psichiche.

Le vitamine infatti forniscono energia all'organismo e ne assicurano il rinnovo cellulare, proteggono la pelle e prevengono diverse malattie. Tutte le vitamine **si trovano in natura** e la loro assunzione corretta avviene attraverso l'alimentazione che deve essere il più possibile varia ed equilibrata. In un mondo ideale, quindi, **uno stile di vita sano** basterebbe da solo a rispondere a tutte le esigenze dell'organismo. Ma si sa, in una società frenetica come quella attuale ci sono periodi in cui risulta difficile riuscire a trovare il giusto balance e, presi da impegni di lavoro, frenesia, cene fuori casa etc non sempre si riesce ad apportare la giusta quantità di sali minerali, estratti vegetali e, appunto, vitamine.

In questo senso, è giusto considerare gli **integratori multivitaminici** come alleati di un'alimentazione sana e non come sostituti di corrette abitudini di vita. Anche scegliere quale assumere dipende dal momento di vita che si sta attraversando per questo sono disponibili in un'ampia varietà di formule basate sull'età, sul sesso o su bisogni nutrizionali altamente specifici. Si possono trovare sotto forma di **compresse, pastiglie effervescenti, polveri, liquidi o gel** e rientrano nella categoria degli integratori alimentari. Solo le soluzioni iniettabili sono presidio medico che necessitano di una ricetta specifica, ma non è di queste che vogliamo parlare.

Quali integratori è meglio assumere dopo i 30 anni, i migliori multivitaminici uomo per l'occasione

Abbiamo chiesto al biologo nutrizionista **Roberto Scrigna**, specializzato in nutrizione sportiva generale e per sport da combattimento, quali fossero gli integratori migliori da assumere dopo i 30 anni. «Un integratore multivitaminico può essere utile per assicurarci una nutrizione completa quando **non si ha la possibilità di seguire un'alimentazione corretta**. In quei momenti dell'anno in cui, a causa di trasferte, stress, o maggior carico di lavoro, ci troviamo a mangiare in modo disordinato e con una dieta povera in nutrienti allora scegliere un buon prodotto potrebbe essere una soluzione».

Una vita attiva come quella che si ha a 30 anni e che richiede un alto stato di adattamento multitasking ha bisogno di essere supportata con un sistema immunitario ben funzionante e capace di gestire lo stress. In questo senso sarebbero da preferire integratori a base di **zinco** e **Vitamina C** ma anche **iodio**, **acido folico**, **vitamina B2** e **magnesio.**

«A 30 anni è abbastanza comune svolgere una attività fisica costante e questo determina un aumento di richieste di alcune componenti, come le vitamine C e B e gli **antiossidanti**», continua Scrigna. «Inoltre, con l'aumento dell'età può anche aumentare il fabbisogno di componenti come il **coenzima Q10** o minerali come il **selenio** che sono in parte coinvolti in meccanismi antiossidanti che, invecchiando, tendono a essere meno efficienti».

Il dottore però mette anche in guardia: «Spesso, i multivitaminici a buon mercato presentano **componenti in concentrazioni errate**, o troppo elevate o troppo basse e se a questo si aggiunge una formula molecolare non buona, allora rischiano di essere non solo inutili, ma anche nocivi. Per questo un multivitaminico non va scelto a caso, ma bisogna vedere quali vitamine sono più interessanti per la persona. È importante saper leggere l'etichetta e **fare riferimento al valore percentuale sulla RDA (Recommended Daily Allowances)**, quindi la percentuale di energia e nutrienti che una porzione di prodotto alimentare fornisce alla dieta con riferimento al fabbisogno medio raccomandato giornalmente per un'alimentazione bilanciata».

Quando è meglio assumere i multivitaminici

Non c'è un momento del giorno migliore per assumere un multivitaminico. Il fatto di prenderlo al mattino prima della colazione permette di **non avere interferenze con le matrici alimentari dei pasti**, processo questo che potrebbe ostacolare l'assorbimento di alcuni nutrienti.

Per esempio, meglio evitare di assumere minerali e fibre insieme, così come fare attenzione alle concentrazioni di calcio, ferro e zinco, minerali che possono interferire l'uno con l'assorbimento dell'altro e quindi dovrebbero meritare un timing di assunzione differenziato. di ferro e calcio non siano troppo squilibrate, perché il nostro organismo è in grado di assorbire solo uno di questi due nutrienti alla volta.

Anche per quanto riguarda il periodo dell'anno, l'assunzione degli integratori dipende sempre dall'alimentazione e dai momenti di maggior stress fisico e emotivo che ogni persona attraversa.

I migliori multivitaminici per l'uomo selezionati da GQ

A ognuno il suo, viene da commentare. Ecco una selezione di integratori multivitaminici che possono davvero fare la differenza quando hai bisogno di un po' di carica in più.

Named Sport Vibracell sport (300 ml) - Per chi preferisce l'integratore multivitaminico da bere



Concentrato liquido multivitaminico, a base di estratti vegetali e succhi di frutta e verdura, ottenuti da colture biologiche. Vibracell Sport è un integratore innovativo e unico nel suo genere che grazie a ingredienti selezionati può contribuire al sostegno psicofisico in caso di intensa attività sportiva. Con vitamine A, C, E e vitamine del gruppo B, Vibracell Sport è arricchito con Selenio e un complesso mix di carboidrati a diversa velocità di assimilazione. La confezione da 300 ml è su MeaFarma in sconto a 41,81 euro.

ONLINE

- Pharmastar.it - Lonegrvity - 27/03/2024
https://www.pharmastar.it/conferenze-stampa/longevity-375

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

PHARMASTAR
il Giornale online sui Farmaci

Longevity What's hot: Ricerca scientifica e pratica clinica per un percorso di salute che duri tutta la vita

Venerdi 23 Febbraio 2024 *Roma*

Si è svolto a Roma, in data 23-24 febbraio "Longevity What's hot: Ricerca scientifica e pratica clinica per un percorso di salute che duri tutta la vita", un evento incentrato sul tema della longevità e sulle strategie da seguire per raggiungere un invecchiamento attivo e in salute. L'evento è stato realizzato grazie al contributo non condizionante di Named group.

Tags: nutraceutica prevenzione invecchiamento in salute longevity named group roma

Evento

**Roma,
23 febbraio 2024**

Video



























ONLINE

- Microbioma.it - Lonegrvity - 13/03/2024
Healthy ageing e microbiota, un rapporto sempre più stretto
https://microbioma.it/video/healthy-ageing-e-microbiota-un-rapporto-sempre-piu-stretto/

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

GASTROENTEROLOGIA, GERIATRIA, VIDEO · 13 MARZO 2024

Healthy ageing e microbiota, un rapporto sempre più stretto

Si è tenuto a Roma un corso ECM dal titolo "**Longevity: what's hot**" con il contributo non condizionante di NAMED GROUP, in cui tra i tanti temi legati all'invecchiamento si è discusso anche di microbiota intestinale. Sono ormai numerose le ricerche che dimostrano la centralità di questo meta-organo come driver di healthy aging e longevità.



CONDIVIDI →

TAG: MICROBIOTA INTESTINALE

PHARMASTAR
il Giornale online sui Farmaci

PHARMASTAR TV



Microbiota: nuovo test sequenzia contemporaneamente DNA di batteri, virus, miceti e parassiti

Dr. Andrea Castagnetti

Il microbiota, ovvero l'insieme di batteri, virus, miceti e parassiti che vive all'interno del nostro organismo, svolge un ruolo fondamentale nel garantire la salute, perché lavora in sinergia con il sistema immunitario. Ma come fare a capire se il microbiota è in salute oppure no? Esistono dei test specifici e noi vogliamo farvi conoscere un test con una tecnologia avanzata che consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi presenti nel campione. Questo test è stato sviluppato dall'azienda italiana Wellmicro, che fa parte del gruppo Named, e ne parliamo in questa intervista con il Dr. Andrea Castagnetti, General Manager e co-fondatore di Wellmicro.

06-03-2024

Rimani aggiornato sui video di PharmaStar. Iscriviti ora al canale YouTube, basta un Click! YouTube 999+

Link al video

https://www.pharmastar.it/pharmastartv/altre-news/microbiota-nuovo-test-sequenzia-contemporaneamente-dna-di-batteri-virus-miceti-e-parassiti-12033

ONLINE

-Dica33.it - 06/03/2024
Salto tecnologico per Wellmicro
https://www.dica33.it/dalle-aziende/39343/salto-tecnologico-per-wellmicro.asp

Microbioma, salto tecnologico per Wellmicro: l'analisi "Shotgun" sequenzia contemporaneamente il DNA di batteri, virus, miceti e parassiti

L'adozione della nuova tecnologia "Shotgun" consente di passare dalla predizione funzionale al rilevamento diretto delle funzioni geniche di ciascun microrganismo

Wellmicro (NAMED GROUP) - azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma - **adotta la tecnologia Shotgun** che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), **consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi** (batteri, virus, miceti e parassiti) **presenti nel campione**. **La tipologia di sequenziamento utilizzata** per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio **da Amplicon a Shotgun** compie un **rivoluzionario salto di tecnologia** e, insieme a un **metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario**, consente di **ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.**

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon - ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una **predizione** delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target - e **Shotgun**, **che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.**

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica - **afferma Andrea Castagnetti General Manager e co-fondatore di Wellmicro** - *possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili."*

"Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica - **afferma Giovanni Barbara, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health**. *L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione".*

Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.

"Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti - conferma **Castagnetti** - *Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche - garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici".*

"Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA - sviluppate per esaminare la composizione del microbioma - **commenta il Prof. Enrico Bucci, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia** - *ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile* - **sottolinea Enrico Bucci** - *solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori".*

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

"I raffinati e potenti progressi della metagenomica - **commenta la Prof.ssa Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Veronae Presidente della Fondazione Graziottinper la cura del dolore nella donna, Onlus** - *permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre* - **continua Alessandra Graziottin** - *per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutivo, infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica".*

Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

"Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie - **afferma Francesco De Seta, Professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease (ISSVD)**- *Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici eo probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire".*

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la "Metagenomic Revolution" di Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

Wellmicro

Nasce nel 2015 come spin-off dell'Università di Bologna e dal 2021 fa parte di NAMED GROUP. Prima e unica azienda dedicata esclusivamente all'analisi del microbioma, Wellmicro utilizza tecnologia di sequenziamento genetico di ultima generazione (Next Generation Sequencing, NGS) e ha elaborato metodi di interpretazione dei dati e database proprietari, definendo protocolli affidabili in ogni fase di lavorazione. Nel 2016 ha lanciato sul mercato il primo test sul microbiota intestinale e nel 2023 il Vaginal test, entrambi con metodologia brevettata. Dal 2024 Wellmicro eleva ulteriormente gli standard di analisi dei suoi test con il passaggio alla metagenomica di tipo "shotgun" che consente di sequenziare simultaneamente tutto il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione, ottenendo una fotografia sia tassonomica che funzionale dell'ecosistema microbico dalla massima risoluzione possibile. I suoi test sono utilizzati da una rete di oltre 100 tra singoli professionisti della salute e strutture mediche. Il Gut Test Plus - Metagenomic Revolution e il Vaginal test - Metagenomic Revolution sono acquistabili sul sito www.wellmicro.com.

NAMED GROUP

NAMED GROUP è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza oltre 100 brand di prodotto nelle principali aree terapeutiche, coprendo tutto lo spettro del consumer healthcare: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici e analisi molecolare del microbiota. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

ONLINE

- You Tube - 04/03/2024
Andrea Castagnetti, General Manager di Wellmicro (NAMED GROUP), annuncia il salto tecnologico - da Amplicon a Shotgun
adottato dall'azienda, per l'analisi del microbioma intestinale e vaginale.
https://www.youtube.com/watch?v=GWM344pV2pY

Andrea Castagnetti, General Manager di Wellmicro (NAMED GROUP), annuncia il salto tecnologico - da Amplicon a Shotgun adottato dall'azienda, per l'analisi del microbioma intestinale e vaginale.



Link al video

https://www.youtube.com/watch?v=GWM344pV2pY

FARMACISTA 33

PRODOTTI

Microbioma, salto tecnologico per Wellmicro

Microbioma salto tecnologico per Wellmicro: l'analisi "Shotgun" sequenzia contemporaneamente il DNA di batteri, virus, miceti e parassiti

L'adozione della nuova tecnologia "Shotgun" consente di passare dalla predizione funzionale al rilevamento diretto delle funzioni geniche di ciascun microrganismo

Wellmicro (NAMED GROUP) – azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma – **adotta la tecnologia Shotgun** che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), **consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi** (batteri, virus, miceti e parassiti) **presenti nel campione**. **La tipologia di sequenziamento utilizzata** per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio **da Amplicon a Shotgun** compie un **rivoluzionario salto di tecnologia** e, insieme a un **metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario**, consente di **ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.**

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una **predizione** delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e **Shotgun**, **che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.**

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – **afferma Andrea Castagnetti General Manager e co-fondatore di Wellmicro** – *possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili."*

"Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – **afferma Giovanni Barbara, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health**. *L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione".*

Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.

"Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti – conferma **Castagnetti** - *Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche – garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici".*

"Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA - sviluppate per esaminare la composizione del microbioma – **commenta il Prof. Enrico Bucci, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia** - *ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile* – **sottolinea Enrico Bucci** – *solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori".*

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

"I raffinati e potenti progressi della metagenomica - **commenta la Prof.ssa Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus** - *permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre* - **continua Alessandra Graziottin** - *per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutivo, infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica".*

Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

"Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie – **afferma Francesco De Seta, Professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease (ISSVD)**- *Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici e\o probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire".*

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la "Metagenomic Revolution" di Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

Wellmicro Nasce nel 2015 come spin-off dell'Università di Bologna e dal 2021 fa parte di NAMED GROUP. Prima e unica azienda dedicata esclusivamente all'analisi del microbioma, Wellmicro utilizza tecnologia di sequenziamento genetico di ultima generazione (Next Generation Sequencing, NGS) e ha elaborato metodi di interpretazione dei dati e database proprietari, definendo protocolli affidabili in ogni fase di lavorazione. Nel 2016 ha lanciato sul mercato il primo test sul microbiota intestinale e nel 2023 il Vaginal test, entrambi con metodologia brevettata. Dal 2024 Wellmicro eleva ulteriormente gli standard di analisi dei suoi test con il passaggio alla metagenomica di tipo "shotgun" che consente di sequenziare simultaneamente tutto il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione, ottenendo una fotografia sia tassonomica che funzionale dell'ecosistema microbico dalla massima risoluzione possibile. I suoi test sono utilizzati da una rete di oltre 100 tra singoli professionisti della salute e strutture mediche. Il Gut Test Plus - Metagenomic Revolution e il Vaginal test - Metagenomic Revolution sono acquistabili sul sito www.wellmicro.com.

NAMED GROUP NAMED GROUP è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phyto Garda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza oltre 100 brand di prodotto nelle principali aree terapeutiche, coprendo tutto lo spettro del consumer healthcare: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici e analisi molecolare del microbiota. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



Ridofranz

HEALTH FOCUS

Cos'è il glucomannano, l'integratore che può aiutare a perdere peso, riducendo la fame nervosa

Aiuta a mantenere i buoni propositi della dieta senza lasciarsi tentare da una falsa golosità, ma aiuta anche a tenere il colesterolo sotto controllo. Il glucomannano è un alleato prezioso e questi sono i migliori integratori da provare

DI BEATRICE ZOCCHI
23 marzo 2024

Qual è il miglior integratore con glucomannano per dimagrire facilmente e placare la fame

Potrebbe essere il miglior alleato per chi fatica a tenere sotto controllo la fame durante una dieta, ma anche nei periodi di stress, quando la fame nervosa cerca di avere la meglio. Assumere il **glucomannano** sotto forma di **integratore** aiuta a placare la fame, dando un senso di maggior sazietà in modo **totalmente naturale**, mentre permette anche di favorire l'attività intestinale e mantenere stabili i livelli di colesterolo nel sangue.

Il glucomannano è una **fibra alimentare solubile**, estratto a partire dalla radice dell'*Amorphophallus konjac*, una pianta originaria dell'Asia. Un aiuto prezioso per la dieta, ma solo a concentrazioni superiori a **3 grammi al giorno**, quantità fondamentale affinché gli integratori con glucomannano possano agire placando la fame. Questo polisaccaride, infatti, ha la capacità di assorbire l'acqua all'interno dell'intestino e, dunque, dare una sensazione di sazietà.

Naturalmente, assumere questo tipo di integratore deve essere considerato solo come un piccolo aiuto nell'ambito di una dieta varia e sana, studiata con un nutrizionista, da abbinare all'attività fisica. Tenere sotto controllo il **senso di fame**, infatti, è solo uno strumento per rendere la dieta più leggera e facile da seguire e non può sostituire un'**alimentazione ben bilanciata**.

In breve: le migliori marche di integratori al glucomannano

1. 100% naturale - Glucomannano Integratore Aboca
2. Con vitamine D3 e B3 - WeightWorld, Glucomannano Complex - Konjac al 95% di Fibre
3. Aiuta a perdere peso - Matt, Integratore Glucomannano
4. Cioccolatoso e dietetico - CA.DI. GROUP, Cadicioc - Tavoletta di cioccolato fondente con glucomannano
5. Un antifame naturale - Arko, Capsule Glucomannano Bio 45 Capsule
6. 50 capsule per un trattamento completo - Body Spring, Glucomannano Integratore Perdita di Peso
7. Certificato dal Ministero della Salute Italiano - Naturalma, Glucomannano - Integratore vegano
8. Ideale per chi è a dieta - Winter, Integratore con glucomannano per il controllo del peso
9. Con farina di konjac - Specchiasol, Glucomannano Erbe - 80 Capsule
10. Con olio di ricino e magnesio - KDS, Glucomannano - Integratore Perdita Di Peso in 90 Compresse
11. Una formula concentrata - Zenement, Glucomannano con Vitamina B3 e Cromo
12. Senza glutine e lattosio - SNS2, Integratore alimentare a base di glucomannano

Cos'è il glucomannano?

Dal punto di vista chimico, il glucomannano è considerato uno zucchero, un **polisaccaride**, e, in quanto tale, viene spesso utilizzato come additivo alimentare per via delle sue proprietà addensanti e gelificanti. Noto per la sua capacità di **assorbire acqua**, può espandersi fino a oltre dieci volte rispetto al suo volume originale. Una proprietà che lo accomuna alla ben più famosa spugna di konjac, derivata dalla medesima fonte. Nei paesi asiatici, questa pianta e i suoi derivati vengono consumati come spuntino, grazie alla sua forma gelatinosa. In Occidente, al contrario, l'unico modo per assumerlo è scegliendo un integratore di glucomannano, sotto forma di **pillole o in polvere.**

I benefici e le proprietà di un integratore al glucomannano: a cosa serve?

Se integrato regolarmente, il glucomannano ha la capacità di **migliorare la regolarità intestinale**, grazie alla sua azione di fibra solubile. Un alleato anche per la salute, capace di ridurre il colesterolo nel sangue, migliorare il controllo glicemico - soprattutto per chi soffre di diabete - e aiutare nella **gestione del peso**, inducendo una sensazione di sazietà. Assumere un integratore al glucomannano, infatti, può rallentare la **digestione e l'assorbimento** degli zuccheri nell'intestino che, avvenendo gradualmente, previene picchi improvvisi di glicemia dopo i pasti.

Il glucomannano fa dimagrire davvero?

Non si tratta di una soluzione miracolosa e, ovviamente, è importante assumere gli integratori nell'ambito di una dieta sana ed equilibrata, ma tra le **proprietà benefiche del glucomannano** c'è anche quella di aiutare con **la perdita di peso**. Grazie alla sua capacità di favorire un senso precoce di sazietà, infatti, può ridurre l'appetito e, di conseguenza, l'assunzione di calorie nel corso della giornata. Non è possibile quantificare **quanti chili si perdono** grazie agli integratori al glucomannano: il dimagrimento, infatti, dipende principalmente da dieta, stile di vita e metabolismo individuale. Pur essendo una fibra, inoltre, è importante non considerare questo tipo di integratori come un valido sostituto di quegli alimenti che ne sono naturalmente ricchi come cereali integrali, legumi, frutta e verdura.

Come assumere correttamente un integratore al glucomannano: posologia

Da un punto di vista quantitativo, l'ideale è assumere **3 grammi** di glucomannano al giorno, distribuendoli in **3 dosi da 1 grammo ciascuna**, da prendere nel corso della giornata, meglio se prima dei pasti. È fondamentale, però, accompagnare gli integratori di glucomannano con **tanta acqua,** sia durante l'assunzione che nel corso della giornata. Il periodo massimo consigliato è di quattro mesi.

Controindicazioni ed effetti collaterali

Nonostante i numerosi benefici, esistono delle controindicazioni anche per gli integratori con glucomannano. In particolare, la sua capacità di assorbire l'acqua può causare **stitichezza**, specialmente se non assunto con una quantità d'acqua adeguata. In quanto fibra, inoltre, potrebbe favorire disturbi intestinali come gonfiore e diarrea. Possono esserci anche delle **interazioni con alcuni farmaci**, di cui il glucomannano può alterare l'assorbimento. In generale, in ogni caso, assumere integratori con glucomannano è sicuro, tanto per gli adulti quanto per i bambini.

I migliori integratori di glucomannano

Specchiasol, Glucomannano Erbe - 80 Capsule

Con **farina di konjac** ad alto contenuto di glucomannano, si assume prima dei pasti accompagnato da un bicchiere di acqua per ridurre l'appetito.



Specchiasol, Glucomannano Erbe - 80 Capsule

ONLINE

- Farmaciavirtuale.it - 01/03/2024
Microbioma, Wellmicro e l’analisi “shotgun” per il sequenziamento
https://farmaciavirtuale.it/microbioma-wellmicro-e-lanalisi-shotgun-per-il-sequenziamento/

Wellmicro®
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

FarmaciaVirtuale.it
L'Informazione per il Mondo della Farmacia

1 Marzo 2024 04:00

Microbioma, Wellmicro e l’analisi “shotgun” per il sequenziamento

Wellmicro ha adottato la tecnologia “shotgun” per passare dalla predizione funzionale al rilevamento diretto delle funzioni geniche di ciascun microrganismo.



L’azienda Wellmicro, parte di Named Group, ha fatto sapere il 28 febbraio 2024 di aver adottato la tecnologia shotgun che, nell’ambito del Next generation sequencing (Ngs), consente di sequenziare simultaneamente il Dna di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. L’azienda ha precisato che «la tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da Amplicon a shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell’ecosistema microbico analizzato».

[Se non vuoi perdere tutte le novità iscriviti gratis alla newsletter di FarmaciaVirtuale.it. Arriva nella tua casella email alle 7 del mattino. Apri questo link]

Nuove prospettive nello studio del microbioma umano

Entrando nel merito del Next generation sequencing (Ngs), Wellmicro ha spiegato che «è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell’Ngs esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del Dna, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S Rrna nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell’intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell’ecosistema».

Miglioramento notevole della risoluzione tassonomica

Andrea Castagnetti General Manager e co-fondatore di Wellmicro, ha affermato che «grazie allo “shotgun”, la forma più evoluta di metagenomica possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell’accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili».

© Riproduzione riservata

ONLINE

- Sanita24.ilsole24ore.com - 28/02/2024
Metagenomica: salto tecnologico per sequenziare contemporaneamente Dna di batteri, virus, miceti e parassiti
https://www.sanita24.ilsole24ore.com/art/notizie-flash/2024-02-28/metagenomica-salto-tecnologico-sequenziare-contemporaneamente-dna-batteri-virus-miceti-e-parassiti-144319.php?uuid=AFeLPxsC&

28 feb 2024

NOTIZIE FLASH

Metagenomica: salto tecnologico per sequenziare contemporaneamente Dna di batteri, virus, miceti e parassiti



Wellmicro (Named Group) – azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma – adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (Ngs), consente di sequenziare simultaneamente il Dna di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.
Il Next Generation Sequencing (Ngs) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del Dna, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e Shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.
«Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – afferma Andrea Castagnetti General Manager e co-fondatore di Wellmicro – possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili».
«Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – afferma Giovanni Barbara, Professore di Gastroenterologia, Direttore Unità operativa complessa di Gastroenterologia dell'Irccs Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health. L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione».
Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.
«Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti – conferma Castagnetti - Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche – garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici».
«Il progresso delle nuove metodiche di analisi del Dna - sviluppate per esaminare la composizione del microbioma – commenta il Prof. Enrico Bucci, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia - ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile – sottolinea Enrico Bucci – solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori».
Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.
«I raffinati e potenti progressi della metagenomica - commenta la Prof.ssa Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus - permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre - continua Alessandra Graziottin - per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutivo, infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica».
Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.
«Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie – afferma Francesco De Seta, Professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease (Issvd)- Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici e\o probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire»,

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

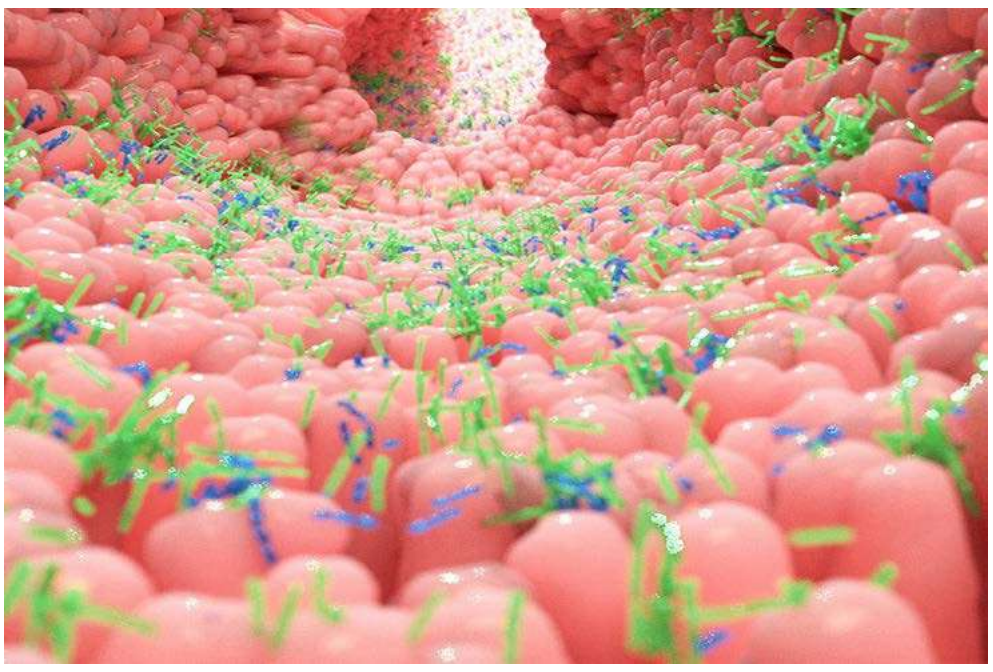
– Pharmastar.it - 28/02/2024
Microbioma sano o alterato? Nuovo test di Wellmicro sequenzia contemporaneamente il DNA di batteri, virus, miceti e parassiti
https://www.pharmastar.it/news/infettivologia/microbioma-sano-o-alterato-nuovo-test-di-wellmicro-sequenzia-contemporaneamente-il-dna-di-batteri-virus-miceti-e-parassiti-43527

PHARMASTAR
il Giornale online sui Farmaci

Microbioma sano o alterato? Nuovo test di Wellmicro sequenzia contemporaneamente il DNA di batteri, virus, miceti e parassiti

Mercoledi 28 Febbraio 2024

Wellmicro (NAMED GROUP) - azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma - adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.



Wellmicro (NAMED GROUP) – azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma – adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e Shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – afferma **Andrea Castagnetti,** General Manager e co-fondatore di Wellmicro – possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili."

"Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – afferma **Giovanni Barbara**, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health. L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione".

Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.

"Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti – conferma Castagnetti - Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche – garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici".

"Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA - sviluppate per esaminare la composizione del microbioma – commenta il prof. **Enrico Bucci**, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia - ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile – sottolinea Enrico Bucci – solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori".

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

"I raffinati e potenti progressi della metagenomica - commenta la prof.ssa **Alessandra Graziottin,** Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus - permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre - continua Alessandra Graziottin - per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutive, infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica".

Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

"Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie – afferma il prof. **Francesco De Seta** professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e dirigente medico all'IRCCS materno infantile Burlo Garofolo, Trieste - Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici eo probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire".

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la "Metagenomic Revolution" di Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

ONLINE

- Tecnomedicina.it - 28/02/2024
WELLMICRO: salto tecnologico per sequenziare contemporaneamente DNA di batteri, virus, miceti e parassiti
https://www.tecnomedicina.it/wellmicro-salto-tecnologico-per-sequenziare-contemporaneamente-dna-di-batteri-virus-miceti-e-parassiti/

Wellmicro®
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

TECNOMEDICINA

WELLMICRO: salto tecnologico per sequenziare contemporaneamente DNA di batteri, virus, miceti e parassiti

Redazione 28 Febbraio 2024

Print PDF

Wellmicro adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing, consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi presenti nel campione.
La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.

Il Next Generation Sequencing è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon e Shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – afferma **Andrea Castagnetti** General Manager e co-fondatore di Wellmicro – possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili."

"Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – afferma **Giovanni Barbara**, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health. L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione".

Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformaticaavanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazionein ambito clinico.

"Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti – conferma Castagnetti – Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche – garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici".

"Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA – sviluppate per esaminare la composizione del microbioma – commenta il Prof. **Enrico Bucci**, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia – ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile – sottolinea Enrico Bucci – solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori".

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

"I raffinati e potenti progressi della metagenomica – commenta la Prof.ssa **Alessandra Graziottin** Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'Ospedale San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus – permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentiràla massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre – continua Alessandra Graziottin – per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutivo, infine, l'analisi delle disbiosipermittenti, che consentirà dicomprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica".

Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

"Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie – afferma **Francesco De Seta**, Professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease – Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici e\o probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire".

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la "Metagenomic Revolution" di Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

Articoli correlati:

1. Wellmicro monitora il microbiota vaginale per alleviare i sintomi della menopausa
2. Microbiota intestinale: Wellmicro realizza un dizionario interattivo per conoscere il suo linguaggio

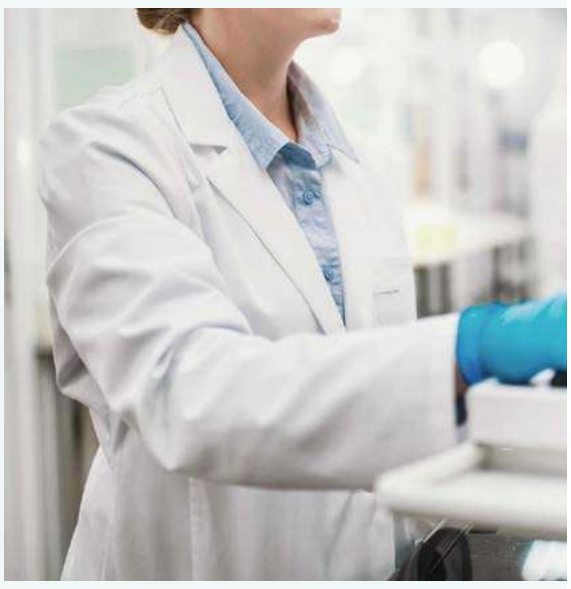
ONLINE

- Microbioma.it - 28/02/2024
Wellmicro passa al sequenziamento Shotgun
https://microbioma.it/aziende/wellmicro-passa-al-sequenziamento-shotgun/

Mercoledì, 28 Febbraio 2024

AZIENDE

Wellmicro passa al sequenziamento Shotgun



La tecnologia consente il rilevamento diretto delle funzioni geniche di ciascun microrganismo.

Di Redazione

Nell'ambito della ricerca scientifica sul microbioma, un campo in rapida evoluzione che svela le complessità delle comunità microbiche e il loro impatto sulla salute umana, una recente innovazione tecnologica sta segnando un punto di svolta. Stiamo parlando del sequenziamento Shotgun.

Wellmicro, un'azienda italiana leader nell'analisi del microbioma, ha recentemente introdotto questa metodica, un progresso significativo rispetto alle metodologie tradizionali che punta ad arricchire ulteriormente la comprensione di questo ecosistema invisibile ma fondamentale.

Il sequenziamento Shotgun, una metodologia avanzata nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), si distingue per la sua capacità di sequenziare simultaneamente il DNA di un'ampia varietà di microrganismi, inclusi batteri, virus, miceti e parassiti, presenti in un dato campione.

Questa tecnica supera le limitazioni del sequenziamento Amplicon, che si concentra su specifiche regioni del DNA e fornisce solo previsioni funzionali basate sui geni target.

Al contrario, Shotgun offre una panoramica dettagliata e funzionale di tutto il genoma degli organismi presenti, permettendo un'analisi più accurata e completa.

Andrea Castagnetti, General Manager e co-fondatore di Wellmicro, sottolinea l'importanza di questa evoluzione tecnologica, che permette di esplorare un'ampia gamma di regioni genetiche e di migliorare significativamente la risoluzione tassonomica. La possibilità di distinguere tra ceppi molto simili apre nuove possibilità nell'identificazione e nell'analisi delle funzioni geniche specifiche dei microrganismi, contribuendo a una comprensione più profonda del loro ruolo nell'ecosistema microbico.

L'innovazione riguarda anche l'elaborazione e l'interpretazione dei dati. Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato che utilizza database sviluppati internamente e un processo di classificazione innovativo per analizzare più regioni genomiche. Questo approccio garantisce un'interpretazione metagenomica senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi.

La rilevanza clinica di queste nuove metodiche di analisi del DNA è stata sottolineata anche dal Prof. Enrico Bucci, direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, che evidenzia come il sequenziamento Shotgun offra informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi, con una maggiore accuratezza e ampiezza nell'identificazione di genomi batterici. Questo progresso è frutto di un raffinamento delle pipeline bioinformatiche e della costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica, enfatizzando l'importanza delle competenze bioinformatiche avanzate. Spiega Giovanni Barbara, direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola: «Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica. L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo shotgun consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione».

ONLINE

- Puntoeffe.it - 28/02/2024
Microbioma, salto tecnologico per Wellmicro: l'analisi "Shotgun" sequenzia contemporaneamente il Dna di batteri, virus, miceti e parassiti
https://www.puntoeffe.it/comunicati/microbioma-salto-tecnologico-per-wellmicro-lanalisi-shotgun-sequenzia-contemporaneamente-il-dna-di-batteri-virus-miceti-e-parassiti/

28 febbraio 2024

Microbioma, salto tecnologico per Wellmicro: l'analisi "Shotgun" sequenzia contemporaneamente il Dna di batteri, virus, miceti e parassiti

L'adozione della nuova tecnologia "Shotgun" consente di passare dalla predizione funzionale al rilevamento diretto delle funzioni geniche di ciascun microrganismo

28 febbraio 2024 – **Wellmicro (NAMED GROUP)** – azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma – **adotta la tecnologia Shotgun** che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), **consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi** (batteri, virus, miceti e parassiti) **presenti nel campione**. **La tipologia di sequenziamento utilizzata** per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio **da Amplicon a Shotgun** compie un **rivoluzionario salto di tecnologia** e, insieme a un **metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario**, consente di **ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.**

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una **predizione** delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e **Shotgun**, **che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.**

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – **afferma Andrea Castagnetti General Manager e co-fondatore di Wellmicro** – *possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili."*

"Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – **afferma Giovanni Barbara, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health**. *L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione".*

Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a Wellmicro di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.

"Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti – conferma **Castagnetti** – *Per questo Wellmicro ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche – garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. Wellmicro è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici".*

"Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA – sviluppate per esaminare la composizione del microbioma – **commenta il Prof. Enrico Bucci, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia** - *ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione. Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile* – **sottolinea Enrico Bucci** – *solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori".*

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

"I raffinati e potenti progressi della metagenomica – **commenta la Prof.ssa Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus** – *permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre* – **continua Alessandra Graziottin** – *per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cosa tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutivo, infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica".*

Con l'analisi metagenomica "shotgun" di Wellmicro si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

"Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie – **afferma Francesco De Seta, Professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease (ISSVD)**- *Le tecnologie "omiche" all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceutici e\o probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire".*

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la "Metagenomic Revolution" di Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

IL POLO ITALIANO DELLA SALUTE NATURALE È A BUSSOLENGO

Salto tecnologico per virus e parassiti

Named Group è nato dall'unione di Specchiasol, Phitogarda, Wellmicro e Farma-Derma



Named, Specchiasol, Wellmicro e PhytoGarda hanno unito tradizione ed esperienza

Wellmicro (NAMED GROUP) – azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma – adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di Wellmicro con il passaggio da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.

NAMED GROUP, lo ricordiamo, è il polo italiano della salute naturale, nato nel 2022 dall'unione di Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMED-SPORT, New Penta e la belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo, NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza oltre 100 brand di prodotto nelle principali aree terapeutiche, coprendo tutto lo spettro del consumer healthcare: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici e analisi molecolare del microbiota. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo. Nel 2024 NAMED GROUP ha ottenuto la certificazione Great Place to Work® sulla qualità dell'ambiente di lavoro come una delle migliori organizzazioni per cui lavorare in Italia.

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon – ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target – e Shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.

"Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica – afferma Andrea Castagnetti General Manager e cofondatore di Wellmicro – possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili".

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

Metagenomica, il futuro ricerca microbica si chiama Shotgun Consente di sequenziare simultaneamente Dna microrganismi

(ANSA) - ROMA, 28 FEB - Un metodo di interpretazione metagenomica avanzato permetterà una fotografia sia tassonomica che funzionale dell'ecosistema microbico. Si chiama Shotgun e nell'ambito del Next Generation Sequencing (Ngs) consente di sequenziare simultaneamente il Dna di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti in un campione. "Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana - afferma Giovanni Barbara, Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health-. L'identificazione degli stati di disbiosi permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo Shotgun consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati". Rispetto alla tipologia di sequenziamento Amplicon, che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, con l'analisi metagenomica Shotgun di Wellmicro, azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma, si giunge "al rilevamento effettivo delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale ottenendo informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione", spiega Enrico Bucci, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia. Shotgun permette dunque una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali. "Le tecnologie omiche all'avanguardia combinate con strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici", afferma Francesco De Seta, associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Trieste e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease (IS). Una classificazione tassonomica completa consentirà anche "l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia", conclude Alessandra Graziottin, Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica del San Raffaele Resnati di Milano. (ANSA).

RICERCA, MICROBIOMA DI WELLMICRO SEQUENZIA BATTERI E VIRUS
Con analisi "shotgun" da predizione funzionale al rilevamento

Roma, 28 feb. (askanews) - **Wellmicro** - azienda italiana esclusivamente dedicata all'analisi del microbioma - adotta la tecnologia Shotgun che, nell'ambito del Next Generation Sequencing (NGS), consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) presenti nel campione. La tipologia di sequenziamento utilizzata per i test del microbioma intestinale e vaginale di **Wellmicro** con il passaggio da Amplicon a Shotgun compie un rivoluzionario salto di tecnologia e, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, consente di ottenere una rappresentazione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato.

Il Next Generation Sequencing (NGS) è una tecnologia che ha rivoluzionato il campo della genomica, aprendo nuove prospettive nello studio del microbioma umano. Nel campo dell'NGS esistono due tipologie di sequenziamento: Amplicon - ovvero un approccio che si concentra sulla sequenza di specifiche regioni del DNA, solitamente utilizzando marker genetici (come il gene 16S rRNA nel caso dei batteri), estremamente utile per identificare e classificare le comunità microbiche ma che permette solo una predizione delle funzioni metaboliche dei microrganismi rilevati, basata sulla sequenza del gene target - e Shotgun, che invece permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti in un campione offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.

'Grazie allo 'shotgun', la forma più evoluta di metagenomica - afferma Andrea Castagnetti General Manager e co-fondatore di **Wellmicro** - possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili.'

'Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica - afferma Giovanni Barbara, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health. L'identificazione degli stati di disbiosi, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota. Solo un approccio metagenomico di tipo 'shotgun' consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati.

Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione'.

RICERCA, MICROBIOMA DI WELLMICRO SEQUENZIA BATTERI E VIRUS -2-

Roma, 28 feb. (askanews) - Insieme all'adozione della tecnologia più all'avanguardia, infatti, solo un costante impegno nello sviluppo di strumenti di bioinformatica avanzati consente a **Wellmicro** di offrire un servizio che può fare la differenza nell'applicazione in ambito clinico.

'Lo shotgun sequencing può presentare alcune sfide specifiche quando si tratta dell'assegnazione tassonomica di virus, miceti e parassiti - conferma Castagnetti - Per questo **Wellmicro** ha sviluppato un approccio bioinformatico avanzato e proprietario che adotta sia l'uso di database curati internamente e specifici per ogni organismo, sia un innovativo processo di classificazione che analizza più regioni genomiche - garantendo un'interpretazione metagenomica del microbioma senza precedenti per completezza e affidabilità di analisi. **Wellmicro** è pioniera nello studio e nell'analisi del microbioma e grazie a questa ulteriore 'Metagenomic Revolution' si impegna a fornire ai suoi stakeholder il miglior servizio reso disponibile dai progressi tecnologici'.

RICERCA, MICROBIOMA DI WELLMICRO SEQUENZIA BATTERI E VIRUS -3-

Roma, 28 feb. (askanews) - 'Il progresso delle nuove metodiche di analisi del DNA - sviluppate per esaminare la composizione del microbioma - commenta il professor Enrico Bucci, Direttore scientifico del Centro Medico Santagostino, PhD in biochimica e biologia molecolare e Professore aggiunto del Dipartimento di Biologia della Temple University di Philadelphia - ha un notevole interesse clinico: dopo la tecnologia Amplicon, nell'ultimo decennio è stato validato l'uso del sequenziamento Shotgun, che consente di ottenere in linea di principio informazioni molto più estese sul genoma dei microrganismi presenti in un campione.

Della nuova tecnica Shotgun è stata documentata sia la maggior accuratezza che la maggior estensione nell'identificazione di genomi batterici dalle comunità microbiche più diverse. Questo progresso è stato possibile - sottolinea Enrico Bucci - solo grazie al raffinamento tanto di pipeline bioinformatiche di analisi dei dati, quanto alla costruzione di database per il recupero dell'informazione tassonomica sempre più vasti, perché nulla può ottenersi senza una speciale trattazione del dato di sequenziamento, che richiede quelle competenze bioinformatiche avanzate disponibili solo presso i laboratori migliori'.

Nel progresso della medicina per la salute umana, sempre più orientata verso la personalizzazione e la precisione dei percorsi di cura, l'analisi metagenomica del microbioma umano sta dimostrando di poter svolgere un ruolo sempre più importante.

'I raffinati e potenti progressi della metagenomica - spiega la professoressa Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus - permettono di intuire ricadute cliniche di estrema rilevanza per la salute umana. In particolare, una classificazione tassonomica completa consentirà la massima accuratezza nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno di noi, nel quadro di una comprensione sempre più profonda del ruolo del microbioma come regista segreto di salute e malattia. Inoltre - continua Alessandra Graziottin - per la pratica clinica gastroenterologica, urologica e ginecologica tali progressi sono rivoluzionari su tre fronti: la rilevazione della funzione genomica, che consentirà una comprensione approfondita di chi fa cos! a tra le diverse grandi famiglie di microrganismi che costituiscono il microbioma intestinale e vaginale; l'identificazione di marcatori biologici che permetteranno di individuare lesioni ancora biochimiche e sottotraccia e di intervenire riducendo vulnerabilità biologiche ancora iniziali potenziando la possibilità di scriverne un diverso destino evolutivo,

infine, l'analisi delle disbiosi permittenti, che consentirà di comprendere come modulare un'eubiosi dinamica e prevenire le infezioni ricorrenti dovute a situazioni di alterazione micro organica'.

RICERCA, MICROBIOMA DI WELLMICRO SEQUENZIA BATTERI E VIRUS -4-

Roma, 28 feb. (askanews) - Con l'analisi metagenomica 'shotgun' di **Wellmicro** si abbandona la predizione per giungere al rilevamento effettivo e diretto delle funzioni geniche svolte da ciascun microrganismo negli ecosistemi intestinale e vaginale.

'Una migliore comprensione degli ecosistemi vaginali normali e sani, basata sulla loro vera funzione e non semplicemente sulla loro composizione, aiuterebbe a definire meglio la condizione di salute e a migliorare ulteriormente la diagnostica, nonché lo sviluppo di regimi più personalizzati per promuovere la salute e curare le malattie - afferma Francesco De Seta, Professore associato di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di **Trieste** e membro della International Society for the Study of Vulvovaginal Disease (ISSVD)- Le tecnologie 'omiche' all'avanguardia combinate con innovativi strumenti di analisi bioinformatica offrono l'opportunità di comprendere l'ecosistema vaginale anche da un punto di vista funzionale rendendo possibile l'indagine di specifici profili associabili a specifici tratti fenotipici. Inoltre, dato il sempre più frequente uso di supporti nutrizionali, prodotti nutraceu! tici e\o probiotici risulta intuitivo quanto sia utile una profilazione precisa e completa del microbioma come quella che solo lo Shotgun può garantire'.

La medicina di precisione e percorsi di cura sempre più personalizzati necessitano di strumenti di analisi e di interpretazione dei dati sempre più avanzati: la 'Metagenomic Revolution' di **Wellmicro** si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico utilizzando la tecnologia più avanzata a disposizione.

Red/Nav

———————————281753 FEB 24

NETWORK DIGITAL 360
MENU DIGITAL4 Executive HR Finance Marketing Supply Chain Legal Procurement

SUCCESS STORY

Il progetto Inbound Marketing di New Penta per ingaggiare pazienti e professionisti dell'alimentazione

L'azienda piemontese, che vende prodotti per diete chetogeniche solo con prescrizione medica, ha aumentato visibilità e clienti grazie a un'iniziativa realizzata insieme a Delmonte, che verte sull'uso della piattaforma HubSpot

Pubblicato il 22 Feb 2024

Redazione Digital4



New Penta è un'azienda che opera da oltre dieci anni nel settore della nutrizione, costruendo un percorso chetogenico (VLCKD – very low-calorie ketogenic diet) ad hoc per ciascun paziente basato su un metodo proprietario definito "Metodo Penta Diet".

Con l'obiettivo di intercettare nuovi pazienti e avviare un percorso di innovazione digitale completo, l'azienda ha adottato, con il supporto di Delmonte, **la piattaforma HubSpot**, trasformandola nel cuore pulsante delle proprie attività di Marketing e vendita, ma mantenendo sempre un approccio human-centric, basato cioè sulle esigenze delle persone, dipendenti, pazienti e professionisti della nutrizione. Quella di New Penta si configura, quindi, come una storia di successo e un esempio virtuoso di implementazione e uso strategico del **CRM** che non è solo una tecnologia, ma un motore di cambiamento organizzativo e di crescita aziendale.

Indice degli argomenti

Chi è New Penta
Il valore del passaparola
Le esigenze: semplificare un'architettura tecnologica ERP-centrica
I tasselli tecnologici della nuova piattaforma
Hubspot per l'Inbound Marketing
I risultati ottenuti
Customer Service, un'assistenza completa anche nel post-vendita

Chi è New Penta

L'azienda opera attraverso un proprio eCommerce, spedendo direttamente a casa del paziente i prodotti prescritti dal medico – in seguito a valutazione della specifica situazione della persona -, accompagnati dalle linee guida dettagliate del percorso alimentare da seguire. Da piccola realtà a conduzione familiare nata nella provincia di Cuneo, New Penta si è evoluta nel corso degli anni, puntando fortemente sulla digitalizzazione che è diventata una delle caratteristiche distintive dell'azienda. Dal 2022 fa parte di Named Group.

«New Penta negli anni ha sviluppato un modello di business che è strettamente relazionale, sia con professionisti della salute che collaborano attivamente con noi, sia con un network di clienti, che solo nel 2023 sono stati più di 20mila – ha raccontato **Luca Tacchini**, Digital Marketing Manager di New Penta -. Attualmente, contiamo su una rete di oltre 1.500 medici in Italia che utilizzano i nostri protocolli per i loro pazienti. Questo approccio relazionale richiede un costante impegno per la crescita, con l'adozione di strumenti e supporti, tra cui il CRM, che gioca un ruolo cruciale per il nostro business. C'è un altro aspetto importante da considerare. Realizziamo molta formazione medica su questo percorso e, grazie all'utilizzo di Hubspot e ai tool correlati, riusciamo a gestire un ampio numero di **eventi formativi**, sia online che offline, rivolti a medici di diversi livelli di esperienza».

Il valore del passaparola

Un elemento chiave per lo sviluppo e la crescita del business è da sempre stata la testimonianza diretta di tutti coloro che hanno scelto di iniziare un percorso di dimagrimento con New Penta. Sono le persone che, soprattutto negli ultimi anni, hanno guidato il successo del brand attraverso quella che per il Marketing è una delle leve più potenti: il passaparola di amici, parenti o conoscenti.

Tuttavia, il panorama è cambiato negli ultimi tempi, con la diffusione di prodotti simili in supermercati e farmacie. I pazienti talvolta faticano a distinguere tra un prodotto New Penta, parte di un serio percorso chetogenico, e prodotti proteici più generici. «In risposta a questa sfida, abbiamo intrapreso un progetto di **Inbound Marketing** in collaborazione con Delmonte che aveva l'obiettivo di reclutare nuovi potenziali pazienti attraverso un'informazione accurata, che aumentasse l'**awareness** e migliorasse l'immagine del marchio agli occhi delle persone», ha ribadito il manager.

Le esigenze: semplificare un'architettura tecnologica ERP-centrica

New Penta, come il 90% delle PMI italiane, aveva un'architettura tecnologica ERP-centrica, con il gestionale che governava integralmente i processi aziendali, dalla gestione degli ordini alle attività di sales e informatori. D'altra parte, il CRM, una costola dell'**ERP**, era dedicato principalmente all'inserimento della attività a consuntivo, ma senza soddisfare appieno tutte le esigenze legate alla trasformazione digitale nel suo insieme e senza un valore reale percepito.

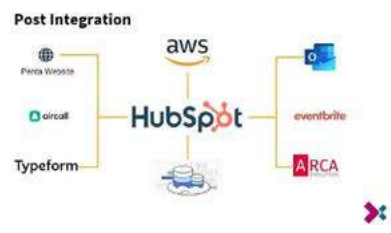
«Ci siamo chiesti in che modo avremmo affrontato i prossimi 15/20 anni – ha aggiunto **Marco Devalle**, Project Manager Digital Transformation di New Penta -. Abbiamo risposto focalizzandoci sull'innovazione, ritenendola l'investimento essenziale per reinvestire per il futuro. Questo approccio ci consente di gestire le complessità e le dinamiche che caratterizzano il nostro mercato rimanendo competitivi e, allo stesso tempo, di capire effettivamente come offrire maggiore valore ai nostri pazienti e ai medici, che rimangono il nostro principale customer target».

Fino a quel momento, infatti, ERP, CRM e sito web operavano come silos isolati senza possibilità di comunicazione, rendendo difficile il coordinamento delle informazioni e limitando l'efficacia del CRM come strumento abilitante per tutti i processi.

Una struttura simile, infatti, presentava notevoli limiti per diverse ragioni. In primo luogo, perché un'architettura monolitica non consente la flessibilità e scalabilità di un'architettura a microservizi. Inoltre, era evidente che l'efficacia che poteva fornire uno strumento CRM non è la stessa che si può ottenere da una soluzione che è solo la costola di un gestionale.

I tasselli tecnologici della nuova piattaforma

«Il nostro primo obiettivo a livello di architettura tecnologica è stato, quindi, "smatassare", ci piace utilizzare questo termine, l'ERP da tutto ciò che non è effettivamente legato al gestionale. Abbiamo quindi sviluppato un'architettura basata principalmente su microservizi, dove ogni servizio esegue una specifica attività, con Hubspot integrato. Abbiamo creato un layer tra l'ERP e tutti i sistemi satellite che ha il compito di gestire la distribuzione delle informazioni e dei dati», ha sottolineato Devalle.



Hubspot, in questo senso, è oggi per New Penta molto più di una piattaforma: è un ecosistema su cui si basano tutte le business unit, rendendolo un punto centrale che genera valore sia per il paziente che per il medico, oltre che per l'intera organizzazione.

Hubspot per l'Inbound Marketing

Attraverso HubSpot sono stati, inoltre, impostati workflow di Digital Marketing e **Lead Nurturing** per raggiungere l'obiettivo finale della conversione, guidando l'utente interessato alla dieta chetogenica a prenotare una visita specialistica con un referente sanitario, passo essenziale per l'acquisto dei prodotti New Penta.

È stato creato un blog all'interno del sito dell'azienda su cui vengono pubblicati articoli ottimizzati SEO relativi all'ambito della dieta chetogenica, approfondimenti sui prodotti del brand, ricette da cui prendere ispirazione e così via. Tutto ciò ha permesso di migliorare la visibilità del marchio e la sua rilevanza nei motori di ricerca. La strategia di Inbound Marketing è stata applicata anche ai social – in particolare Facebook, Instagram – e a Google, realizzando campagne in base alle diverse fasi del Buyer's Journey, con la creazione di un vero e proprio **funnel di conversione** per stimolare l'utente a richiedere un appuntamento.

I risultati ottenuti

Uno dei primi risultati raggiunti riguarda senza dubbio i dati. Come ha confermato Marco Devalle, infatti, «Abbiamo iniziato a raccogliere dati sempre più dettagliati e precisi. Questa ricchezza di insight ci consente di costruire un'esperienza utente sempre più elevata e orientata alle specifiche esigenze. Il nostro CRM precedente non gestiva "l'***omnicanalità***" e il concetto di *customer-centric*, mentre oggi tutto è presidiato da una Customer Experience Map condivisa e standardizzata, attraverso processi mappati all'interno di Hubspot. Per fornire alcuni dati concreti, abbiamo misurato l'adozione del CRM utilizzando metriche specifiche. Ad esempio, a gennaio 2023 il numero di attività inserite, ovvero le azioni quotidiane svolte dai vari reparti commerciali per la gestione dei contatti, era di circa 800. A ottobre, questo numero è cresciuto notevolmente, raggiungendo quota 6.600, evidenziando il successo e l'ampia adozione del CRM all'interno dell'organizzazione».

Un altro elemento significativo riguarda il tasso di gestione dei contatti che, a fine 2022, era del 46% (ciò significa che solo 4/5 contatti su 10 venivano gestiti), mentre oggi la percentuale si aggira intorno al 75%.

Customer Service, un'assistenza completa anche nel post-vendita

Con il supporto del team di Delmonte, New Penta ha da poco dato vita a un progetto di Customer Service, per offrire assistenza in diverse forme, partendo dal centralino telefonico o da una casella e da canali abilitanti, che consentono ai pazienti di accedere a un supporto completo. Questo supporto è gestito integralmente grazie al Service Hub di Hubspot ed è integrato con gli applicativi terzi. È possibile monitorare l'intero processo, incluso il post-vendita, e collegarlo a una serie di **KPI** che sono cruciali per comprendere il percorso di soddisfazione del cliente, sia dal punto di vista dei prodotti, sia della relazione con il medico e con l'organizzazione stessa.

ONLINE

- Cassandra Magazine - 22/01/2024
NAMEDSPORT> diventa Official Nutrition Partner dell'AC Monza
http://www.cassandramagazine.com/2024/01/namedsport-diventa-official-nutrition.html

lunedì 22 gennaio 2024

NAMEDSPORT> diventa Official Nutrition Partner dell'AC Monza

NAMEDSPORT> entra ufficialmente nella **Serie A Calcio**: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà Official Nutrition Partner dell'**AC Monza**, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.

La visibilità del Brand NAMEDSPORT> on field durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su **SKY** e **DAZN**: una platea di circa **6** Milioni di appassionati per singolo match. Ma non solo, ampio spazio anche alla visibilità digital su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'integrazione alimentare.

In qualità di Official Nutrition Partner, NAMEDSPORT> supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco.

I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una strategia nutrizionale in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla varietà della gamma di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi **Omega 3.**

"NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate - commenta **Alessio Romitelli**, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di NAMED GROUP - *Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

Per maggiori informazioni: www.named.it



Riproduzione Riservata © Loredana at 19:00

Labels: AC Monza, Alessio Romitelli, DAZN, NAMEDSPORT>, Official Nutrition Partner, Omega 3, Serie A Calcio, Sky

ONLINE

- Farmacia News - 16/01/2024
Rivoluzione del microbioma: tecnologia Shotgun nel NGS
https://www.farmacianews.it/rivoluzione-del-microbioma-tecnologia-shotgun-nel-ngs/

Wellmicro | NAMED GROUP IL NOME DELLA SALUTE



Dalle aziende

Rivoluzione del microbioma: tecnologia Shotgun nel NGS

Redazione 16 marzo 2024

Wellmicro, azienda italiana che si dedica all'analisi del microbioma, ha adottato la **tecnologia Shotgun nel campo del Next Generation Sequencing (NGS)**. Questa tecnologia consente di sequenziare simultaneamente il DNA di tutti i microrganismi presenti nel campione, inclusi batteri, virus, miceti e parassiti.

L'utilizzo del sequenziamento Shotgun per i test del microbioma intestinale e vaginale rappresenta un enorme salto di tecnologia, consentendo di ottenere una visione globale e funzionale dell'ecosistema microbico analizzato. Questa tecnologia, insieme a un metodo di interpretazione metagenomica avanzato e proprietario, **offre un livello di accuratezza senza precedenti nella comprensione del microbioma umano**.

Il Next Generation Sequencing ha aperto nuove prospettive nello studio del microbioma, con **due tipologie di sequenziamento: Amplicon e Shotgun**. Mentre Amplicon si concentra su specifiche regioni del DNA, Shotgun permette il rilevamento diretto dell'intero genoma di tutti gli organismi presenti nel campione, offrendo una panoramica dettagliata del materiale genetico dell'ecosistema.

Andrea Castagnetti, General Manager e co-fondatore di Wellmicro, sottolinea «**Grazie allo "shotgun"**, la forma più evoluta di metagenomica **possiamo esplorare una vasta gamma di regioni genetiche di uno stesso organismo**, migliorando notevolmente la risoluzione tassonomica. Attraverso la sequenza completa dei genomi siamo in grado di ottenere informazioni tassonomiche e funzionali con il massimo dell'accuratezza possibile, distinguendo anche tra ceppi molto simili».

«Fino a 15 anni fa non comprendevamo appieno l'importanza del microbiota per la salute umana e le conoscenze attuali non sarebbero state possibili senza l'innovazione tecnologica – afferma **Giovanni Barbara**, Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia dell'IRCCS Policlinico S. Orsola e Chair di Gut Microbiota for Health – **L'identificazione degli stati di disbiosi**, caratterizzati da una prevalenza di popolazioni microbiche con potenziale dannoso, **permette di intervenire con diete adeguate, probiotici, prebiotici, modulatori farmacologici e persino con il trapianto di microbiota**.

Solo un approccio metagenomico di tipo "shotgun" consente la profilazione di tutte le componenti del microbiota e l'identificazione dei profili metabolici associati. Un'innovazione basata anche sull'enorme complessità dei dati prodotti e che pochi centri sono in grado di gestire. Tale metodica, supportata dalle competenze specializzate di questi centri, può essere uno strumento capace di rivoluzionare la medicina verso un approccio di precisione».

Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Professoressa del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona e Presidente della Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna Onlus, sottolinea l'importanza della metagenomica nel definire l'identità metagenomica personale di ciascuno, contribuendo a una comprensione più profonda del ruolo del microbioma nella salute e nella malattia. Grazie alla tecnologia Shotgun, è possibile analizzare in modo dettagliato le funzioni geniche dei microrganismi presenti negli ecosistemi intestinali e vaginali.

La "Metagenomic Revolution" di **Wellmicro si pone l'obiettivo di offrire un servizio capace di declinare la complessa scienza del microbioma per un utilizzo intuitivo da parte del clinico**, utilizzando la tecnologia più avanzata disponibile.

TAG Dalle aziende microbioma tecnologia Shotgun

L'ACCORDO

Namedsport nuovo partner del Monza

MONZA. Namedsport, azienda italiana di nutrizione sportiva è il nuovo Official Nutrition Partner del Monza. I supplementi e integratori di Namedsport sono stati selezionati dallo staff di Palladino e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo le gare, supportandoli con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione.

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

LE ECCELLENZE
Dai territori

Named sbarca in serie A
Il colosso delle barrette e degli integratori diventa partner del Monza

Una vetrina pubblicitaria importante per l'azienda nata e cresciuta a Lesmo



di **Barbara Calderola**
LESMO

Lo staff tecnico ha dato il via libera, NamedSport sbarca in Serie A: il colosso degli integratori sarà partner del Monza. Per i calciatori dentro e fuori dal campo il sostegno che dà una mano. Nuovo ruolo, "Official nutrition partner" del club biancorosso per l'azienda nata e cresciuta a Lesmo che diventerà così familiare anche in curva, un altro traguardo per il marchio.

Gli esperti della squadra hanno messo sotto la lente tutte le necessità dei biancorossi, dall'idratazione al bisogno energetico nei 90 minuti della partita e dopo, nell'altrettanto delicata fase del recupero, e la riposta è stata trovata nel catalogo dei brianzoli: barrette energetiche, proteine, amminoacidi, vitamine e Omega 3. Per la società una vetrina importante, la platea fra stadio e televisione è di 6 milioni di persone a match, senza contare i canali social. L'accordo permetterà all'impresa di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema chiave dell'alimentazione e nutrizione sportiva. «Da qui non può venire che nuovo slancio per i nostri progetti di ricerca e sviluppo – dice l'amministratore delegato Alessio Romitelli –. L'obiettivo è ampliare e consolidare la presenza di Named fra gli atleti fino ai più alti livelli».

Dietro a tutto, «un rapporto che si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma prima di tutto il benessere delle persone – aggiunge il manager –. È un vanto essere da oggi anche nel calcio un punto di riferimento grazie alla qualità delle formulazioni e delle materie prime. Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con il Monza. Sono sicuro che questa collaborazione ci permetterà di ricevere preziosi riscontri per portare avanti i nostri piani in continua evoluzione». Il polo della medicina naturale è nato sul territorio nel 1988, l'unione con Specchiasol dopo lo scoppio della pandemia ne ha fatto un colosso italiano del settore.



L'amministratore delegato Alessio Romitelli e in alto i giocatori del Monza NamedSport diventa "Official nutrition partner" del club biancorosso

L'AD ROMITELLI
«L'obiettivo è ampliare e consolidare la nostra presenza fra gli atleti fino ai più alti livelli»

I NUMERI DEL SUCCESSO

Il gigante raggiunge 50mila medici

LESMO

Il gruppo Named, il gigante della medicina naturale pronto a scendere in campo a fianco dei giocatori biancorossi, è nato nel 2022 dall'unione di diversi brand e in pochi anni ha macinato numeri importanti.
Con 600 collaboratori raggiunge più di 50mila medici e le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner sono quasi 10mila.
Copre tutto l'arco della domanda, salute, nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, dieta e cosmetici. E naturalmente nutrizione sportiva. Un mercato che in Italia, primo Paese in Europa per consumo di integratori, negli ultimi due anni è cresciuto del 40 per cento e l'area studi di Mediobanca stima che raggiungerà i 4,8 miliardi di euro nel 2025.
Fra le controllate Wellmicro, «la prima e unica azienda nazionale dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale basata sulle moderne tecniche di biologia molecolare». Un test importante «perché in grado di personalizzare le raccomandazioni per i pazienti».

Bar.Cal.

ONLINE

– IlGiorno.it- 16/01/2024
Named sbarca in serie A. Il colosso delle barrette e degli integratori diventa partner del Monza.
https://www.ilgiorno.it/monza-brianza/cronaca/named-sbarca-in-serie-a-il-colosso-delle-barrette-e-degli-integratori-diventa-partner-del-monza-050a14e6

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Named sbarca in serie A. Il colosso delle barrette e degli integratori diventa partner del Monza

Una vetrina pubblicitaria importante per l'azienda nata e cresciuta a Lesmo



Named sbarca in serie A. Il colosso delle barrette e degli integratori diventa partner del Monza

Lo staff tecnico ha dato il via libera, NamedSport sbarca in Serie A: il colosso degli integratori sarà partner del Monza. Per i calciatori dentro e fuori dal campo il sostegno che dà una mano. Nuovo ruolo, "Official nutrition partner" del club biancorosso per l'azienda nata e cresciuta a Lesmo che diventerà così familiare anche in curva, un altro traguardo per il marchio.

Gli esperti della squadra hanno messo sotto la lente tutte le necessità dei biancorossi, dall'idratazione al bisogno energetico nei 90 minuti della partita e dopo, nell'altrettanto delicata fase del recupero, e la riposta è stata trovata nel catalogo dei brianzoli: barrette energetiche, proteine, amminoacidi, vitamine e Omega 3. Per la società una vetrina importante, la platea fra stadio e televisione è di 6 milioni di persone a match, senza contare i canali social. L'accordo permetterà all'impresa di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema chiave dell'alimentazione e nutrizione sportiva. "Da qui non può venire che nuovo slancio per i nostri progetti di ricerca e sviluppo – dice l'amministratore delegato Alessio Romitelli –. L'obiettivo è ampliare e consolidare la presenza di Named fra gli atleti fino ai più alti livelli".

Dietro a tutto, "un rapporto che si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma prima di tutto il benessere delle persone – aggiunge il manager –. È un vanto essere da oggi anche nel calcio un punto di riferimento grazie alla qualità delle formulazioni e delle materie prime. Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con il Monza. Sono sicuro che questa collaborazione ci permetterà di ricevere preziosi riscontri per portare avanti i nostri piani in continua evoluzione". Il polo della medicina naturale è nato sul territorio nel 1988, l'unione con Specchiasol dopo lo scoppio della pandemia ne ha fatto un colosso italiano del settore.

JAN
16

L'OFFICIAL NUTRITION PARTNER DELL'AC MONZA

L'OFFICIAL NUTRITION PARTNER DELL'AC MONZA

NAMEDSPORT> entra ufficialmente nella **Serie A Calcio**: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà **Official Nutrition Partner** dell'**AC Monza**, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.

La **visibilità del brand NAMEDSPORT> on field** durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su SKY e DAZN: una platea di circa **6 milioni* di appassionati per singolo match**. Ma non solo, ampio spazio anche alla **visibilità digital** su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di **diffondere la cultura dell'integrazione alimentare**.

In qualità di **Official Nutrition Partner**, NAMEDSPORT> supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco.
I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una **strategia nutrizionale** in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla **varietà della gamma** di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

*"NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di **ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport** fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate"* commenta **Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di NAMED GROUP**. *"Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

Stefania Bortolotti

Postato 12 hours ago da ornella torre

Etichette: L'OFFICIAL NUTRITION PARTNER DELL'AC MONZA

Post

ONLINE

– Monza-news.it - 16/01/2024
Namedsport nuovo nutrition official partner di AC Monza
https://www.monza-news.it/news/191960092166/namedsport-nuovo-official-nutrition-partner-di-ac-monza#google_vignette

Namedsport nuovo official nutrition partner di AC Monza

L'azienda di Lesmo entra ufficialmente nella Serie A

Sandro Coppola / 16 January 2024, 13:03

Twitter Facebook Whatsapp Telegram Email



foto profilo ufficiale Facebook NAMEDSPORT>

NAMEDSPORT> (Named Group) entra ufficialmente nella **Serie A Calcio**: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà **Official Nutrition Partner** dell'**AC Monza**, la squadra rivelazione del campionato 22/23.

I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.

In qualità di **Official Nutrition Partner**, l'azienda di Lesmo supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco.

I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una **strategia nutrizionale** in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla **varietà della gamma** di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

La **visibilità del brand NAMEDSPORT> on field** durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su SKY e DAZN: una platea di circa **6 milioni* di appassionati per singolo match**. Ma non solo, ampio spazio anche alla **visibilità digital** su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di **diffondere la cultura dell'integrazione alimentare**.

Le parole di Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di NAMED GROUP.

> "NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate" commenta "Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".

Mostra altri articoli

ONLINE

– Adcgroup.it - 16/01/2024
NAMEDSPORT> debutta nella Serie A Calcio:
per la stagione 2023/24 sarà Official Nutrition Partner dell'AC Monza
https://www.adcgroup.it/e20-express/news/industry/sponsorizzazioni/namedsport-debutta-nella-serie-a-calcio-per-la-stagione-2023-24-sara-official-nutrition-partner-dell-ac-monza.html

15/01/2024 15:04



Sponsorizzazioni

NAMEDSPORT> debutta nella Serie A Calcio: per la stagione 2023/24 sarà Official Nutrition Partner dell'AC Monza

L'azienda godrà di visibilità del brand on field durante le partite casalinghe intercettando gli spettatori presenti allo stadio Brianteo e quanti seguiranno le partite su Sky e Dazn. Spazio anche alla visibilità digital sui mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'integrazione alimentare.

NAMEDSPORT> entra ufficialmente nella Serie A Calcio: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva **sarà Official Nutrition Partner dell'AC Monza**, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.

La visibilità del brand NAMEDSPORT> on field durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su **SKY e DAZN**: una platea di circa 6 milioni* di appassionati per singolo match. Ma non solo, **ampio spazio anche alla visibilità digital su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza** per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'integrazione alimentare.

In qualità di Official Nutrition Partner, NAMEDSPORT> supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco.

I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una strategia nutrizionale in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla varietà della gamma di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

"*NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate*" commenta **Alessio Romitelli (foto), CEO di NAMEDSPORT**> e Deputy CEO di NAMED GROUP. *"Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

ONLINE

– Breakinglatest.news - 16/01/2024
Football: nutrition, Namedsport new partner of Monza – Nutrition
https://www.breakinglatest.news/health/football-nutrition-namedsport-new-partner-of-monza-nutrition/#google_vignette

Health

Football: nutrition, Namedsport new partner of Monza – Nutrition

January 16, 2024

New collaboration for Calcio Monza, which has signed an agreement with Namedsport, a sports nutrition brand, now the new official partner of the red and white club. "We are excited about this new adventure", commented Alessio Romitelli, CEO of Namedesport. The agreement will allow Namedsport to reach fans with content and insights on the topic of food and sports nutrition.

breaking latest news © Copyright ANSA

ONLINE

- Farmacista33.it - 15/01/2024
NAMEDSPORT entra in campo in Serie A
https://www.farmacista33.it/prodotti/144/namedsport-entra-in-campo-in-serie-a.html?id=144

NAMEDSPORT> entra in campo in Serie A

A cura di **NAMEDGROUP**

NAMEDSPORT> entra in campo in Serie A
come Official Nutrition Partner dell'AC Monza

NAMEDSPORT> entra ufficialmente nella **Serie A Calcio**: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà **Official Nutrition Partner** dell'**AC Monza**, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.
La **visibilità del brand NAMEDSPORT> on field** durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su SKY e DAZN: una platea di circa **6 milioni* di appassionati per singolo match**. Ma non solo, ampio spazio anche alla **visibilità digital** su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di **diffondere la cultura dell'integrazione alimentare**.

In qualità di **Official Nutrition Partner**, NAMEDSPORT> supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco. I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una **strategia nutrizionale** in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla **varietà della gamma** di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

*"NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di **ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport** fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate"* commenta **Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di NAMED GROUP**. *"Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

*2022/2023 – Nielsen Totale Dazn + Auditel Sk

NAMED GROUP
Named Group è il polo nazionale del benessere naturale, nato nel 2022 dall'unione delle aziende italiane Specchiasol, Named, Phytogarda, Wellmicro, Farma-Derma, NAMEDSPORT, New Penta e della belga GDI Martera. Con headquarter a Bussolengo (VR), NAMED GROUP ricerca, sviluppa, produce e commercializza oltre 100 brand di prodotto nelle principali aree terapeutiche, coprendo tutto lo spettro del consumer healthcare: nutraceutica, dispositivi medici, fitoterapia, nutrizione sportiva, dieta e cosmetici e analisi molecolare del microbiota. NAMED GROUP conta oggi su circa 600 professionisti, raggiunge più di 50.000 medici e sono quasi 10.000 le farmacie, parafarmacie ed erboristerie partner del Gruppo.

EDIZIONI LOCALI SERVIZI ABBONATI ACCEDI
MENU CERCA il Cittadino MONZA BRIANZA EDIZIONE DIGITALE
ELEZIONI 2023 AC MONZA FIRMA LA PETIZIONE! SELEZIONA UNA ZONA

LESMO CRONACA 41 minuti fa

NamedSport debutta in Serie A come sponsor del Monza

La NamedSport di Lesmo specializzata nella nutrizione degli sportivi è il nuovo sponsor del Monza.



C'è anche un po' di Lesmo in Serie A. NamedSport, che ha sede in paese ed è specializzata nella nutrizione sportiva, per la stagione 2023/24, sarà **Official Nutrition Partner dell'AC Monza. I** supplementi NamedSport sono stati **selezionati dallo staff tecnico del team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.**

NamedSport debutta in Serie A e la nutrizione dei calciatori



I nutrizionisti dello staff tecnico AC Monza hanno elaborato **una strategia nutrizionale in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero,** essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a **sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni,** oggi è possibile proprio grazie alla varietà della gamma di supplementi targati NamedSport: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni **amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.**

NamedSport debutta in Serie A e le parole di Romitelli



"NamedSport ha l'obiettivo di ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate – commenta **Alessio Romitelli,** Ceo di NamedSport e Deputy Ceo di Named Group -. *Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

ONLINE

– Mediakey.it - 15/01/2024
NAMEDSPORT> entra in campo in Serie A come Official Nutrition Partner dell'AC Monza
https://www.mediakey.tv/leggi-news/namedsport-entra-in-campo-in-serie-a-comeofficial-nutrition-partner-dellac-monza

NAMEDSPORT> entra in campo in Serie A come Official Nutrition Partner dell'AC Monza

NAMEDSPORT> entra ufficialmente nella Serie A Calcio: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà Official Nutrition Partner dell'AC Monza, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match. La visibilità del brand NAMEDSPORT> on field durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su SKY e DAZN: una platea di circa 6 milioni* di appassionati per singolo match. Ma non solo, ampio spazio anche alla visibilità digital su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'integrazione alimentare.

In qualità di Official Nutrition Partner, NAMEDSPORT> supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco.

I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una strategia nutrizionale in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla varietà della gamma di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

"NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate" commenta Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di NAMED GROUP. "Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".

15/01/2024 | Sport

lunedì gennaio 15, 2024 Calciomercato Formazioni ufficiali Pronostici Curiosità e statistiche Area Tecr

CALCIO MAGAZINE

CALCIO PARTITE DI OGGI DIRETTA DELLE PARTITE RISULTATI LIVE FANTACALCIO PROBABILI

Home > Serie A > Namedsport Official Nutrition Partner dell'AC Monza 2023/24

Monza Serie A

Namedsport Official Nutrition Partner dell'AC Monza 2023/24

Scritto il 15 Gennaio 2024 da Redazione

50



LESMO – Namedsport entra ufficialmente nella Serie A Calcio: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà Official Nutrition Partner dell'AC Monza, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi Namedsport sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.

La visibilità del brand Namedsport on field durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su SKY e DAZN: una platea di circa 6 milioni* di appassionati per singolo match. Ma non solo, ampio spazio anche alla visibilità digital su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'integrazione alimentare.

I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una strategia nutrizionale in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla varietà della gamma di supplementi Namedsport: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

"Namedsport ha l'obiettivo di ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate" commenta Alessio Romitelli, CEO di Namedsport e Deputy CEO di Named Group. *"Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

*2022/2023 – Nielsen Totale Dazn + Auditel Sk

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati
Alto Adige

lunedì, 15 gennaio 2024

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località

Cronaca Italia-Mondo Economia Sport Cultura e Spettacoli Foto Video Prima pagina

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

Le ultime

14:18 Spionaggio, pm Roma chiede 18 anni per Biot

14:08 Il gas sotto i 30 euro al MWh, come nell'ottobre del 2021

Home page > Salute e Benessere > Calcio: nutrizione, Namedsport nuovo...

Calcio: nutrizione, Namedsport nuovo partner del Monza

15 gennaio 2024

 (ANSA) - MONZA, 15 GEN - Nuova collaborazione per il Calcio Monza, che ha siglato un accordo con Namedsport, brand di nutrizione sportiva, ora nuovo official partner del club biancorosso. "Siamo entusiasti di questa nuova avventura", ha commentato Alessio Romitelli, ceo di Namedesport. L'intesa consentirà a Namedsport di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema dell'alimentazione e nutrizione sportiva. (ANSA).

adv

NAMEDSPORT® SUPERFOOD
NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Calcio: nutrizione, Namedsport nuovo partner del Monza

15 gennaio 2024

 (ANSA) - MONZA, 15 GEN - Nuova collaborazione per il Calcio Monza, che ha siglato un accordo con Namedsport, brand di nutrizione sportiva, ora nuovo official partner del club biancorosso. "Siamo entusiasti di questa nuova avventura", ha commentato Alessio Romitelli, ceo di Namedesport. L'intesa consentirà a Namedsport di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema dell'alimentazione e nutrizione sportiva. (ANSA).

puntoeffe

Home Chi siamo Rivista Abbonamenti Archivio Contatti

Home » Comunicati Stampa » Namedsport entra in campo in Serie A come Official nutrition

15 gennaio 2024

Namedsport entra in campo in Serie A come Official nutrition partner dell'Ac Monza

15 gennaio 2024, Lesmo – NAMEDSPORT> entra ufficialmente nella **Serie A Calcio**: per la stagione 2023/24, l'azienda italiana di Nutrizione Sportiva sarà **Official Nutrition Partner** dell'**AC Monza**, la squadra rivelazione del campionato 22/23. I supplementi NAMEDSPORT> sono stati selezionati dallo Staff Tecnico del Team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match.

La **visibilità del brand NAMEDSPORT> on field** durante le partite casalinghe permetterà di intercettare non solo gli spettatori presenti allo stadio Brianteo, ma anche tutti coloro che seguiranno le partite su SKY e DAZN: una platea di circa **6 milioni* di appassionati per singolo match**. Ma non solo, ampio spazio anche alla **visibilità digital** su tutti i mezzi di comunicazione dell'AC Monza per raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema alimentazione e nutrizione sportiva, studiati ad hoc con l'obiettivo di **diffondere la cultura dell'integrazione alimentare**.

In qualità di **Official Nutrition Partner**, NAMEDSPORT> supporterà i calciatori con soluzioni sicure ed efficaci, in grado di rispondere a tutte le esigenze di integrazione, dentro e fuori il campo da gioco.

I nutrizionisti dello Staff Tecnico AC Monza hanno elaborato una **strategia nutrizionale** in cui tutto è curato nei minimi dettagli: dall'idratazione al rifornimento energetico, fattori determinanti per sostenere le prestazioni in campo durante i 90' di gioco, fino alla fase di recupero, essenziale per il reintegro dei nutrienti persi durante l'attività sportiva. Coprire le esigenze nutrizionali in ogni singola fase prima, durante e dopo ogni allenamento o partita, oltre a sostenere il benessere dell'atleta nella vita di tutti i giorni, oggi è possibile proprio grazie alla **varietà della gamma** di supplementi NAMEDSPORT>: dagli integratori idrosalini alle barrette energetiche, dalle proteine alle più avanzate formulazioni amminoacidiche, dai multivitaminici agli acidi grassi Omega 3.

*"NAMEDSPORT> ha l'obiettivo di **ampliare e consolidare la propria presenza nel mondo dello sport** fino ai più alti livelli sportivi. Questa partnership si basa su valori condivisi di disciplina, impegno, lavoro di squadra e unisce due società che hanno a cuore la performance, ma ancor prima il benessere delle persone. Siamo orgogliosi di rappresentare, da oggi anche nel mondo del calcio, un brand di riferimento per la Nutrizione sportiva grazie all'elevata qualità delle formulazioni e delle materie prime utilizzate"* commenta **Alessio Romitelli, CEO di NAMEDSPORT> e Deputy CEO di NAMED GROUP**. *"Siamo entusiasti di questa nuova avventura e della sinergia che si è creata con lo Staff Tecnico dell'AC Monza, convinti che questa nuova collaborazione ci permetterà di ricevere nuovi e preziosi feedback per portare avanti i nostri progetti di R&D in continua evoluzione".*

*2022/2023 – Nielsen Totale Dazn + Auditel Sk

ONLINE

– Efanews.eu - 15/01/2024
La nutraceutica sponsorizza il Monza
https://www.efanews.eu/item/37397-la-nutraceutica-sponsorizza-il-monza.html

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email

Acc

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci

Home ▶ Attualità

La nutraceutica sponsorizza il Monza

Siglato accordo tra lo staff tecnico della società calcistica e l'azienda veronese di Named Group



Namedsport entra ufficialmente nella Serie A Calcio. L'azienda italiana di Nutrizione sportiva sarà official nutrition partner dell'AC Monza per la stagione 2023/24: i supplementi dell'azienda che fa parte di Named Group, infatti, sono stati selezionati dallo staff tecnico del team e accompagneranno i giocatori prima, durante e dopo ogni match. La visibilità del brand Namedsport on field durante le p...

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE

Calcio: nutrizione, Namedsport nuovo partner del Monza

L'accordo tra il club e il brand di alimentazione sportiva

MONZA, 15 gennaio 2024, 12:00
Redazione ANSA

ANSAcheck notizie d'origine certificata

Nuova collaborazione per il Calcio Monza, che ha siglato un accordo con Namedsport, brand di nutrizione sportiva, ora nuovo official partner del club biancorosso.

"Siamo entusiasti di questa nuova avventura", ha commentato Alessio Romitelli, ceo di Namedesport.

L'intesa consentirà a Namedsport di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema dell'alimentazione e nutrizione sportiva.

informazione pubblicitaria

ANSA

Calcio: nutrizione, Namedsport nuovo partner del Monza

L'accordo tra il club e il brand di alimentazione sportiva (ANSA) - MONZA, 15 GEN - Nuova collaborazione per il Calcio Monza, che ha siglato un accordo con **Namedsport**, brand di nutrizione sportiva, ora nuovo official partner del club biancorosso. "Siamo entusiasti di questa nuova avventura", ha commentato Alessio Romitelli, ceo di Namedesport. L'intesa consentirà a **Namedsport** di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema dell'alimentazione e nutrizione sportiva. (ANSA).

ANSA Check:
https://trust.ansa.it/7eb1c470bc9a86b1496ff4391b43acdae1f5917d286c3099ec565c09d0708fec

YAS- BRE
2024-01-15T12:01:40+01:00 NNNN

NAMEDSPORT® SUPERFOOD

NAMED GROUP
IL NOME DELLA SALUTE



tuttonotizie

- Benvenuti su tuttonotizie, il sito dedicato all'informazione: cronaca, notizie internazionali, politica, economia, Regione Piemonte, tecnologia, tecnologie assistive ed accessibilità, calcio, con approfondimenti esclusivi sulla Juventus, sport, cinema, musica, cultura, spettacolo, teatro. Attenzione particolare anche al mondo Android, al mailer Thunderbird ed al lettore di schermo Nvda e tanto altro che Vi invito a scoprire durante la navigazione! A proposito: buona permanenza e buona Informazione! -

Seleziona lingua
Powered by Google Traduttore

AGGIORNAMENTI, MEDICINA, SALUTE E BENESSERE, NOTIZIE, SCIENZA, ULTIM'ORA, VIDEO NOTIZIE

Calcio: nutrizione, Namedsport nuovo partner del Monza

15 Gennaio 2024
Maurizio Barra

Tempo di lettura: < 1 minuto
Ultimo aggiornamento 15 Gennaio, 2024, 19:42:10 di Maurizio Barra

Nuova collaborazione per il Calcio
Monza, che ha siglato un accordo con Namedsport, brand di nutrizione sportiva, ora nuovo official partner del club biancorosso. “Siamo entusiasti di questa nuova avventura”, ha commentato Alessio Romitelli, ceo di Namedesport. L’intesa consentirà a Namedsport di raggiungere i tifosi con contenuti e approfondimenti sul tema dell’alimentazione e nutrizione sportiva.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

ONLINE

- Molto Salute - 11/01/2024
Microbiota: il dizionario spiega funzioni e valore
https://www.ilgazzettino.it/salute/moltosalute/microbiota_cosa_e_online_dizionario_wellmicro_le_novita-7861175.html

Wellmicro® | NAMED GROUP IL NOME DELLA SALUTE

Mercoledì 15 Maggio - agg. 11:32

Microbiota, ora online il dizionario Wellmicro che ne spiega funzioni e valori

Obiettivo del glossario, in 140 vocaboli, è facilitare la comprensione dei termini scientifici

Giovedì 11 Gennaio 2024 di **Valeria Arnaldi**



Disbiosi, ossia lo «stato di squilibrio tra **microbiota** e ospite».

Gaba, neurotrasmettitore importante «nella risposta del corpo allo stress». Propionato, acido grasso che può essere coinvolto nei meccanismi che influenzano «le funzioni emotive e cognitive». Senza dimenticare la **serotonina**, neurotrasmettitore che interessa anche «la pressione del sangue e il ritmo circadiano». Sono alcuni dei termini che si possono trovare nell'interattivo Il microbiota intestinale e il suo linguaggio, Dizionario per conoscere il tuo microbiota intestinale, appena pubblicato sul sito di Wellmicro (NAMED GROUP) - www.wellmicro.com - prima e unica azienda italiana dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale.

I VOCABOLI

Il **glossario**, in 140 vocaboli, è concepito per facilitare la comprensione di termini scientifici relativi al microbiota intestinale, appunto. «La nostra visione di un futuro in cui il microbiota intestinale con le sue caratteristiche individuo-specifiche rappresenterà uno dei pilastri della medicina di precisione, insieme all'idea di servizio alla comunità – dice Andrea Castagnetti, microbiologo, direttore generale di Wellmicro - ci ha messo di fronte a un problema che oltre che linguistico è **etico**: rendere le persone sempre più consapevoli e informate circa la loro salute». Obiettivi, rimarca, Silvia Turroni, professore associato Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie dell'ateneo di Bologna, sono «la diffusione e la spiegazione ad una platea ampia dei termini corretti, scientifici e aggiornati del microbiota intestinale per facilitare una maggiore **comprensione** del suo funzionamento e della sua importanza».

Ultimo aggiornamento: 07:46

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

- Leggo, Il Messaggero, Il Mattino, Quotidiano di Puglia - 11/01/2024
Microbiota, ora online il dizionario Wellmicro che ne spiega funzioni e valori
https://www.leggo.it/salute/moltosalute/microbiota_cosa_e_online_dizionario_wellmicro_le_novita-7861175.html

Microbiota, ora online il dizionario Wellmicro che ne spiega funzioni e valori

Obiettivo del glossario, in 140 vocaboli, è facilitare la comprensione dei termini scientifici



di **Valeria Arnaldi**

Disbiosi, ossia lo «stato di squilibrio tra **microbiota** e ospite».

Gaba, neurotrasmettitore importante «nella risposta del corpo allo stress». Propionato, acido grasso che può essere coinvolto nei meccanismi che influenzano «le funzioni emotive e cognitive». Senza dimenticare la **serotonina**, neurotrasmettitore che interessa anche «la pressione del sangue e il ritmo circadiano». Sono alcuni dei termini che si possono trovare nell'interattivo Il microbiota intestinale e il suo linguaggio, Dizionario per conoscere il tuo microbiota intestinale, appena pubblicato sul sito di Wellmicro (NAMED GROUP) - www.wellmicro.com - prima e unica azienda italiana dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale.

I VOCABOLI

Il **glossario**, in 140 vocaboli, è concepito per facilitare la comprensione di termini scientifici relativi al microbiota intestinale, appunto. «La nostra visione di un futuro in cui il microbiota intestinale con le sue caratteristiche individuo-specifiche rappresenterà uno dei pilastri della medicina di precisione, insieme all'idea di servizio alla comunità – dice Andrea Castagnetti, microbiologo, direttore generale di Wellmicro - ci ha messo di fronte a un problema che oltre che linguistico è **etico**: rendere le persone sempre più consapevoli e informate circa la loro salute». Obiettivi, rimarca, Silvia Turroni, professore associato Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie dell'ateneo di Bologna, sono «la diffusione e la spiegazione ad una platea ampia dei termini corretti, scientifici e aggiornati del microbiota intestinale per facilitare una maggiore **comprensione** del suo funzionamento e della sua importanza».

Ultimo aggiornamento: Giovedì 11 Gennaio 2024, 07:46

ONLINE

- Nutrientiesupplementi - 08/01/2024
Microbiota intestinale: da Wellmicro il dizionario per comprenderne termini e significato
https://www.nutrientiesupplementi.it/mercato/item/2723-microbiota-intestinale-da-wellmicro-il-dizionario-per-comprenderne-termini-e-significato

Microbiota intestinale: da Wellmicro il dizionario per comprenderne termini e significato

08 Gennaio 2024



Wellmicro (Named Group), azienda italiana dedicata all'analisi genetica del microbiota umano, animale e ambientale, ha realizzato e reso disponibile sul proprio sito web "Il microbiota intestinale e il suo linguaggio: dizionario per conoscere il tuo microbiota intestinale", un **glossario interattivo** delle parole che descrivono il microbiota intestinale, il suo dinamico interfacciarsi con gli altri sistemi del nostro organismo, i suoi "abitanti" e la metodologia di analisi che oggi permette di conoscerlo e indagarlo più a fondo.

Di microbiota intestinale si parla tanto a tutti livelli e su tutti i mezzi di comunicazione, ma quando, per curiosità o necessità, magari perché il medico o il farmacista consigliano di fare il test, si vorrebbe approfondire la conoscenza sull'argomento, ci si trova di fronte a un ostacolo: il **linguaggio iperspecialistico**. Da qui l'idea di realizzare uno strumento divulgativo che faciliti la comprensione dei termini che descrivono il microbiota intestinale, con i microrganismi che lo compongono, le funzioni che svolge e la metodologia di indagine attualmente a disposizione.

"Da tempo tutti sappiamo dell'enorme massa di microrganismi ospitata nel nostro intestino, che prende il nome di microbiota e che influenza nel bene e nel male la nostra salute", afferma **Silvia Turroni**, Professore associato, dipartimento di Farmacia e Biotecnologie, Università di Bologna. "La comprensione e la divulgazione sono però spesso minate dalla scarsa conoscenza del lessico proprio del microbiota intestinale. Questo dizionario ha come obiettivo la diffusione e la spiegazione a una platea ampia dei termini corretti, scientifici e aggiornati del microbiota intestinale per facilitare una maggiore comprensione del suo funzionamento e della sua importanza".

Il dizionario offre una raccolta di **140 vocaboli**, ognuno accompagnato dalla spiegazione e da ulteriori osservazioni.

"La nostra visione di un futuro in cui il microbiota intestinale con le sue caratteristiche individuo-specifiche rappresenterà uno dei pilastri della medicina di precisione, insieme all'idea di servizio alla comunità che quotidianamente guida il nostro lavoro e il nostro impegno in ricerca, ci ha messo di fronte a un problema etico, oltre che linguistico: rendere le persone sempre più consapevoli e informate circa la loro salute", dice **Andrea Castagnetti**, microbiologo, direttore generale di Wellmicro. "Questo dizionario è il piccolo contributo certamente non esaustivo che, dalla A di acetato passando per la L di Lactobacillus fino ad arrivare alla Z di zuccheri, mettiamo a disposizione di tutti: medici, studenti in medicina o persone curiose, per comprendere la terminologia propria del microbiota intestinale". (n.m.)



LIFESTYLE SALUTE E BENESSERE

Menopausa: monitorare il microbiota vaginale per alleviarne i sintomi

Di **Redazione No#News** - 7 Gennaio 2024

ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO SU ticketone

Comprendere **l'interazione fra microbiota vaginale e sintomi della menopausa** offre **nuove possibilità per alleviare tali sintomi e migliorare la qualità della vita delle donne**. È la conclusione di un recente articolo pubblicato su **Nature Microbiology** [1] che analizza diversi studi condotti sulla **correlazione tra composizione del microbiota vaginale e disturbi della menopausa** legati a sintomi genito-urinari, atrofia vulvogenitale, dispareunia, disuria e infezioni ricorrenti del tratto urinario. **Wellmicro (NAMED GROUP) – realtà interamente dedicata all'analisi del microbiota – tramite tecnologia NGS ed elaborazione bioinformatica dei dati – permette di valutare con un test lo stato dell'ecosistema vaginale al fine di comprendere se persiste o meno uno stato di eubiosi, sia in menopausa sia in tutte le altre fasi della vita di una donna.**

"Nelle donne, prima e dopo la menopausa, la carenza di estrogeni e progesterone conseguente all'esaurimento ovarico, determina una deplezione progressiva dei Lattobacilli, amici e protettori della salute vaginale **– afferma la Prof.ssa Alessandra Graziottin Direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica dell'H. San Raffaele Resnati di Milano, Prof. ac del Dipartimento di Ostetricia e Ginecologia, Università di Verona, e Presidente Fondazione Graziottin per la cura del dolore nella donna, Onlus – .***Un test ripetuto nel tempo potrebbe costituire un perfetto monitoraggio della salute intima tra prima e dopo la menopausa, come indicatore sia dell'entità dell'alterazione microbiologica sia della popolazione più fisiologica per quella donna, cui tornare. Nelle donne in corso di terapia ormonale sostitutiva (TOS), potrebbe inoltre diventare un ottimo strumento di monitoraggio qualitativo di efficacia della terapia, in parallelo all'accurata valutazione clinica e al dosaggio del pH vaginale".*

Non solo nel momento della menopausa, ma durante tutta l'esistenza di una donna sono numerosi i **fattori interni** (stato ormonale, età, equilibrio del sistema immunitario) ed **esterni** (assunzione di antibiotici, utilizzo di dispositivi contraccettivi, infezioni) che **influenzano il microbiota vaginale, modificandolo nella composizione e favorendo condizioni patologiche** che possono diventare croniche o recidivanti e impattare fortemente sulla qualità di vita.

"Le infezioni vulvovaginali rappresentano le più comuni affezioni ginecologiche – **afferma il Prof. Filippo Murina, Responsabile del Servizio di Patologia del Tratto Genitale Inferiore e Centro Menopausa dell'Ospedale Buzzi, Università di Milano**.*In particolare, le vaginosi batteriche* [2] *possono interessare fino al 60% delle donne, con un'elevata incidenza di ricorrenze. Per quanto riguarda la candidosi vulvo-vaginale, il 75% delle donne nel corso della vita presenta almeno un episodio infettivo e, di queste, quasi il 10% svilupperà una forma ricorrente. Nonostante sia generalmente considerato un disturbo di scarsa rilevanza, la vaginite* [3] *in realtà esercita un significativo impatto psicologico ed espone al rischio di complicanze ginecologiche ed ostetriche. Sintomi come prurito, bruciore e dolore durante i rapporti sessuali possono alterare significativamente la vita sociale e la vita di coppia.*

"Il test Wellmicro permette di conoscere la composizione del DNA batterico e fungino del microbiota vaginale – **afferma Andrea Castagnetti, Direttore Generale di Wellmicro**. *Si tratta di un'analisi metagenomica che studia le comunità di microrganismi che vivono nell'ambiente vaginale. Tramite una interpretazione funzionale brevettata è possibile indagare sulla correlazione tra stato di disbiosi vaginale e sintomi o fastidi riscontrati. Lo specialista è quindi supportato nella scelta di strategie terapeutiche maggiormente personalizzate per il mantenimento o il ripristino del benessere intimo"*

Il vaginal test di **Wellmicro** offre una lettura del campione di facile comprensione, restituendo:

- **determinazione della categoria, detta Community State Type** (CST), **del soggetto sulla base della specie di *Lactobacillus* che ne domina l'ecosistema.** Un microbiota vaginale sano è infatti generalmente caratterizzato da una predominanza di specie appartenenti al genere *Lactobacillus*, in grado di produrre acido lattico e di mantenere un pH vaginale acido che ostacola la colonizzazione e la proliferazione di microrganismi patogeni.
- **lettura delle alterazioni del microbiota vaginale** che potrebbero essere correlate a sintomi tipici di vaginosi, vaginite e vaginosi mista
- **interpretazione del potenziale metabolico** del microbiota vaginale al fine di valutare quali metaboliti siano prodotti in eccesso o siano carenti (acido lattico D/L, acidi grassi a corta catena e ammine biogene) tanto da influenzare la salute e l'equilibrio del microbiota vaginale e dell'ospite.
- **valutazione della qualità di cross-talk tra la componente fungina e quella batterica** come indicatore del rapporto di coesistenza tra batteri e funghi che, se alterato, può favorire l'instaurarsi o consolidarsi di micosi vaginali come, ad esempio, la candidosi.

Note

[1] Pawel Laniewski and Melissa Herbst-Kralovets; *"Connecting microbiome and menopause holds promise for new intervention to alleviate menopausal symptoms and improve qualily of life",* Nature Microbiology; vol.7; march 2022; 354-358

[2] La **vaginosi batterica** è una sindrome clinica polimicrobica spesso derivante dalla sostituzione nella vagina dei lattobacilli con alte concentrazioni di batteri anaerobi. Questi batteri anaerobi sono in grado di produrre sostanze che attivano il rilascio di citochine proinfiammatorie. La vaginosi batterica è caratterizzata da un incremento del pH (³ 4.5), dalla presenza di una secrezione bianca con cellule epiteliali esfoliate con batteri a forma di bastoncello polimorfici Gram-varabili, attaccati alle loro superfici, e da cattivo odore in vagina

[3] La **vaginite aerobica** è caratterizzata da un'alterazione dell'ecosistema vaginale a carico di commensali enterici o patogeni aerobi, ed è tipicamente accompagnata da uno stato infiammatorio molto più significativo della vaginosi batterica, con conseguente sintomatologia caratteristica. In alcuni casi è stata associata a un incremento dell'infiammazione genitale e dei leucociti visibili negli strisci vaginali. Se impropriamente scambiata con vaginosi batterica, un trattamento scorretto della vaginite aerobica può determinare condizioni infiammatorie ancora più severe e aumentare il rischio di parto pretermine, corioamnionite e funisite del feto durante la gravidanza

SCELTI DALLA REDAZIONE

Stati generali del Cinema: dal 12 al 14 aprile a Siracusa talk e incontri...
Giuseppe Poidimani - 4 Aprile 2024

L'amore secondo la Generazione X, i Millennials, e la Gen Z
Redazione No#News - 5 Aprile 2024

BEYONCÉ: in digitale il nuovo album "COWBOY CARTER",
Redazione No#News - 5 Aprile 2024

Ciclo mestruale, gravidanza e menopausa: carne preziosa alleata
Redazione No#News - 6 Aprile 2024

NAMED GROUP

IL NOME DELLA SALUTE

namedgroup.com