





**Azienda
Ospedaliero
Universitaria
Careggi**



Servizio
Sanitario
della
Toscana

Le Spezie

Salute, alimentazione e ricerca

Introduzione

Fabio Firenzuoli

Centro di rif. per la Fitoterapia, Regione Toscana
Master in Fitoterapia Generale e Clinica UniFi
Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi



www.cerfit.org

Firenze, 24 novembre 2017

Informazione



Fitoterapia33



Registrati
Contatti
Links
Credits

Archivio

Newsletter
Approfondimenti
Sondaggi

12 novembre 2017

edra

Fitoterapia33

cerfit

medkey

FITOTERAPIA NEWS

Spezie: salute, alimentazione e ricerca

Parliamo di spezie e salute?
Automaticamente il pensiero di
molti corre, ma si ferma
solo alla Curcuma e allo



Le offerte **ON LINE**

Fitoterapia

CONTATTI
CAMBIA INDIRIZZO
ASSISTENZA

EDIZIONI
LSWR



www.fitoterapia33.it

www.cerfit.org

dimenticando le app
medicinali della capsicina,
alla quale la ricerca è iniziata

Prezzo: € 72,00











- * **Alcaloidi**
- * **Flavonoidi**
- * **Tannini**
- * **Saponine**
- * **Polisaccaridi**
- * **Terpeni**
- * **Fenoli**
- * **Resine**
- * **Mucillagini**
- * **Lipidi**
- * **Vitamine**
- * **Minerali**
- * **Acqua**
- * **Proteine**
- * **. . .**





Spremitura

Infusione

Decozione

Macerazione

Digestione

Estrazione accelerata con solventi

Distillazione in corrente di vapore

Estrazione controcorrente

Enfleurage

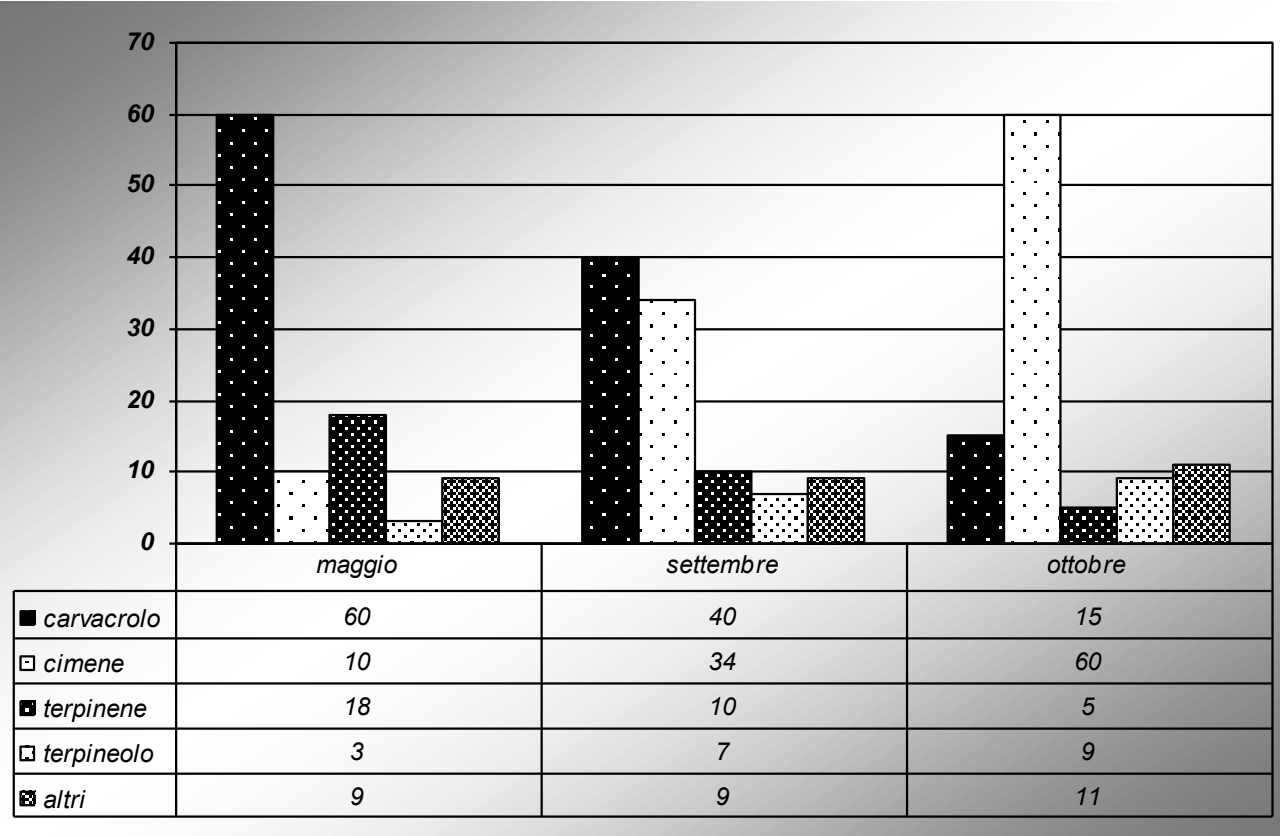
Percolazione

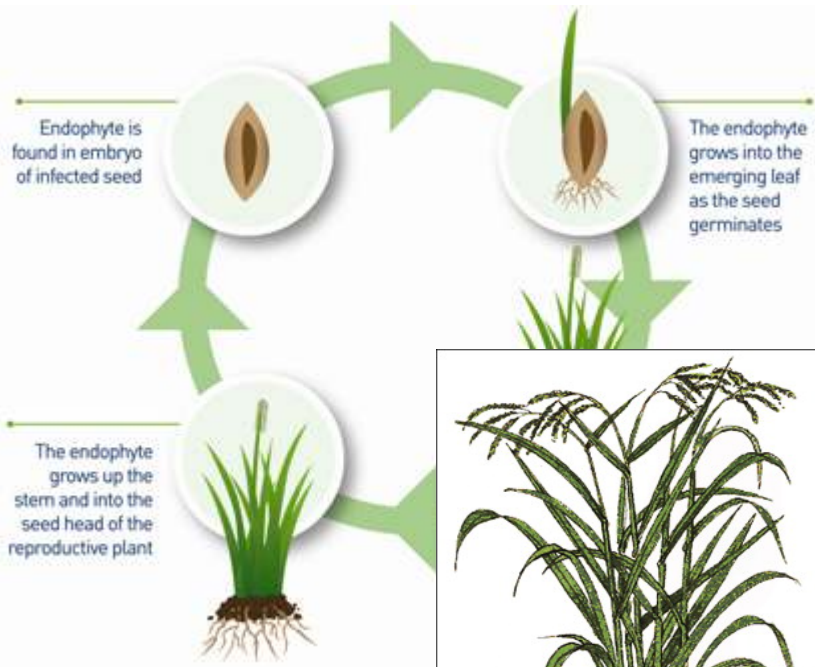
Soxhlet

Sonicazione

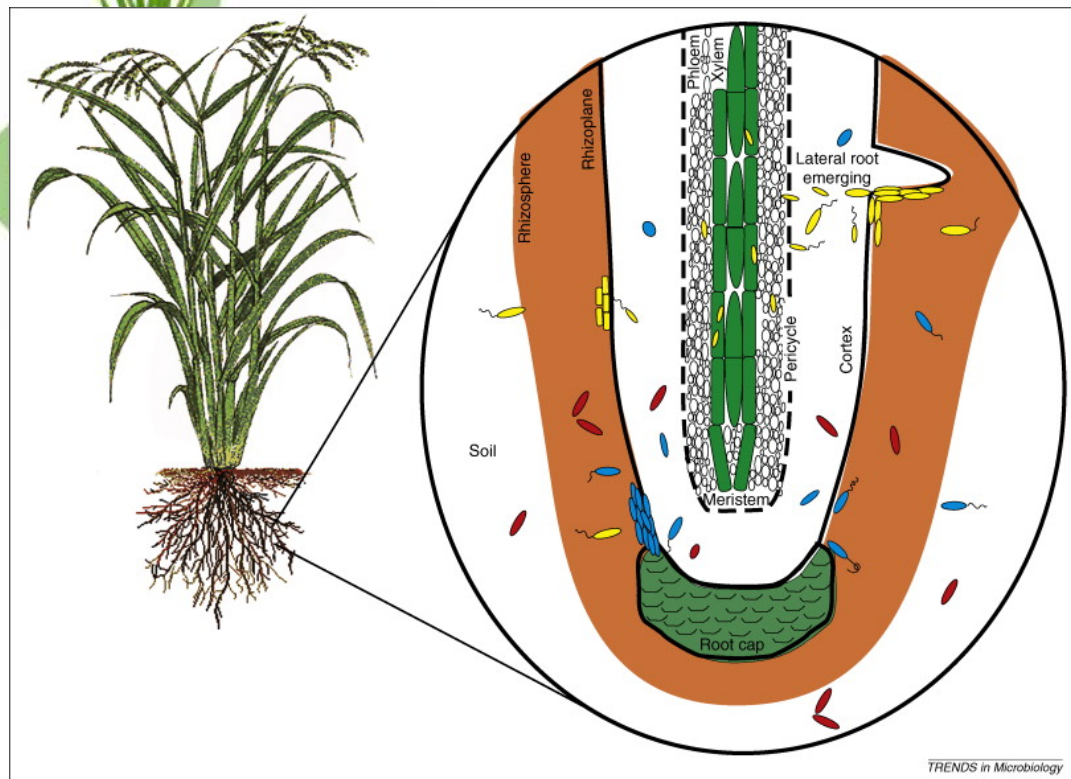
Estratti Frazionati



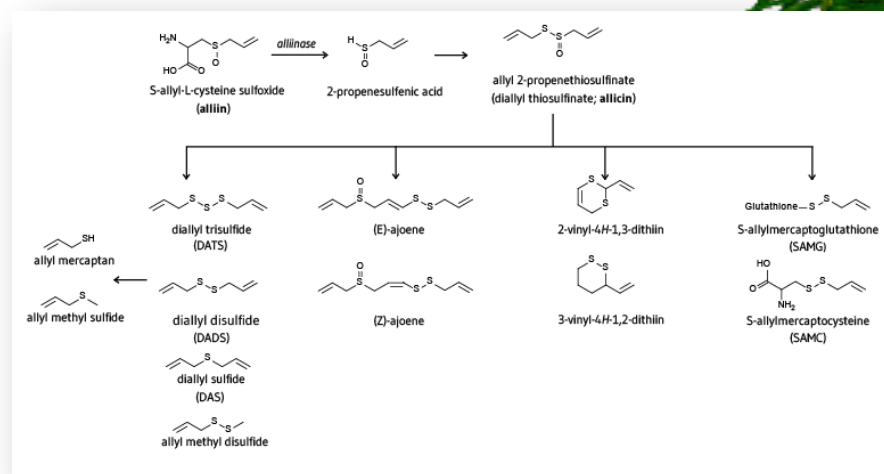
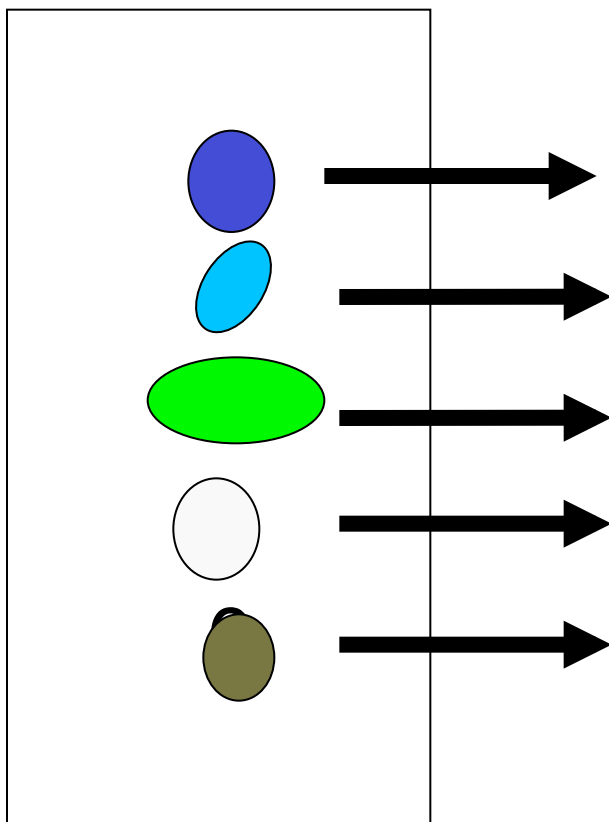




Endofiti



Effetto Poli-pill

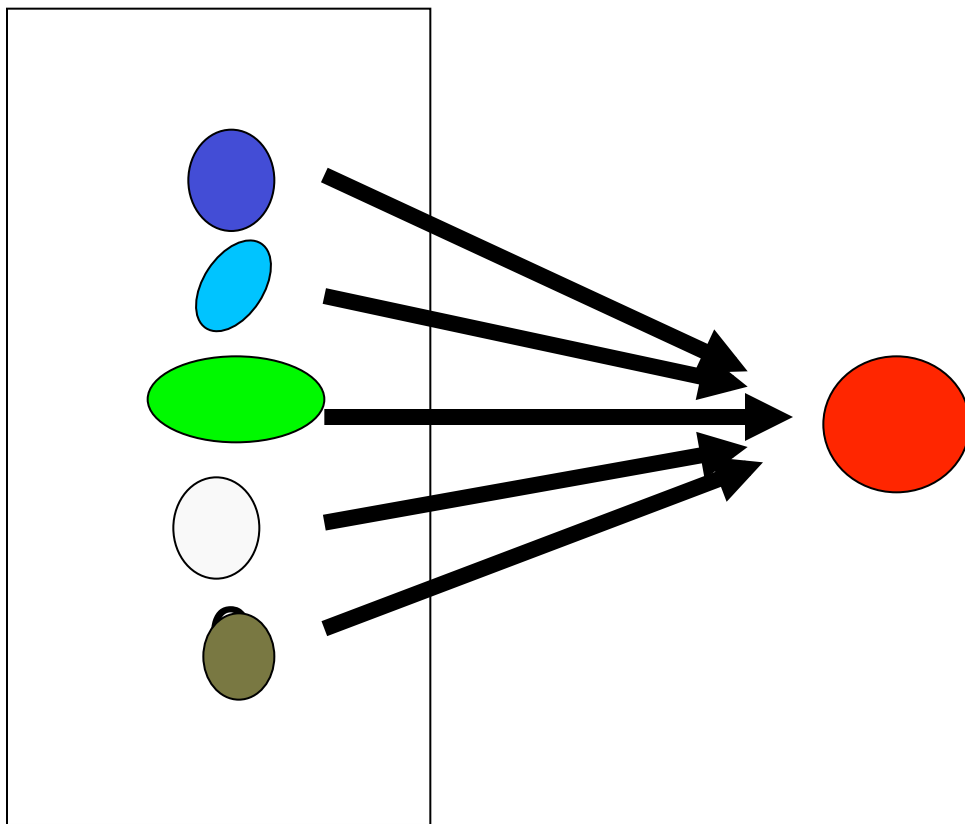




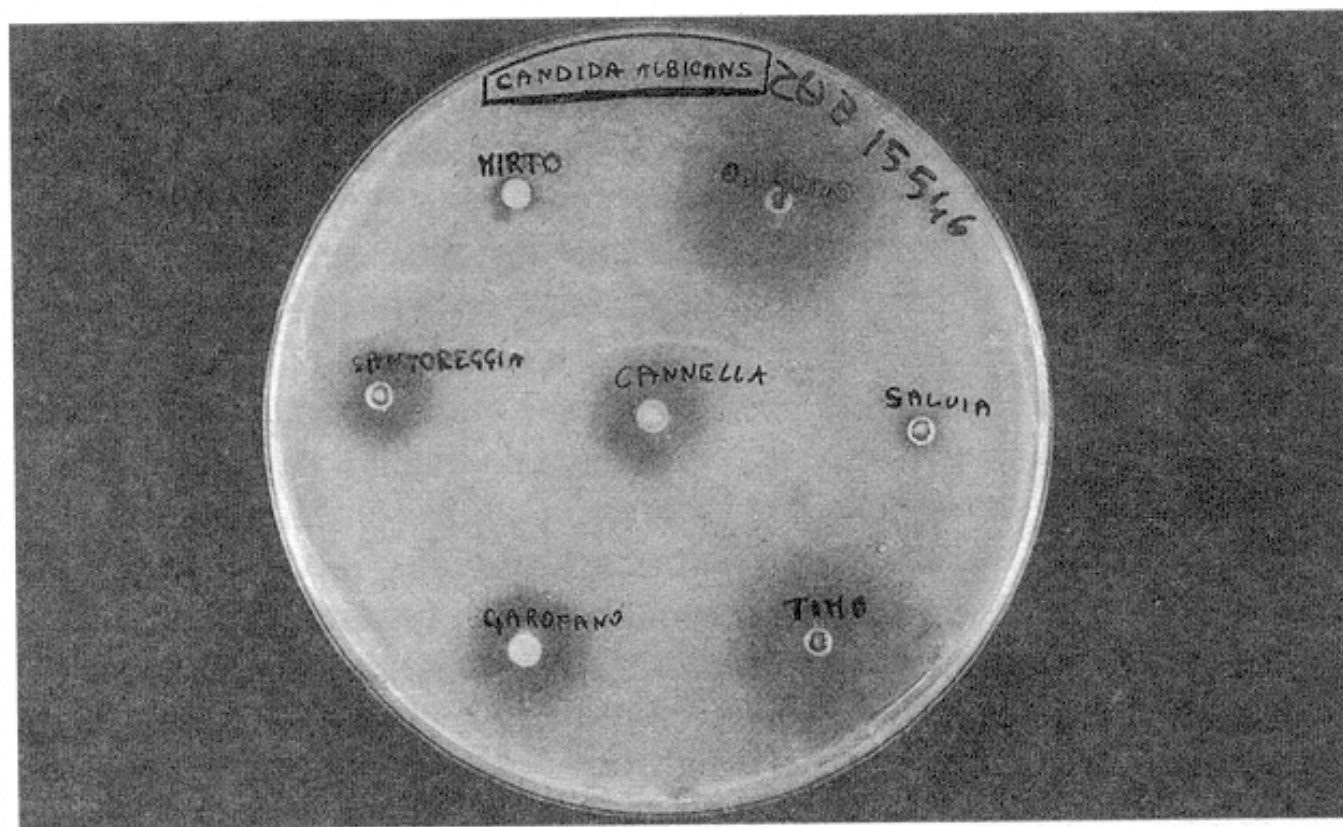
- ✓ Antiaggregante piastrinico
- ✓ Ipocolesterolemizzante
- ✓ Ipoglicemizzante
- ✓ Calcio-antagonista
- ✓ Antiradicali liberi



Effetto sinergico



Oli essenziali di spezie

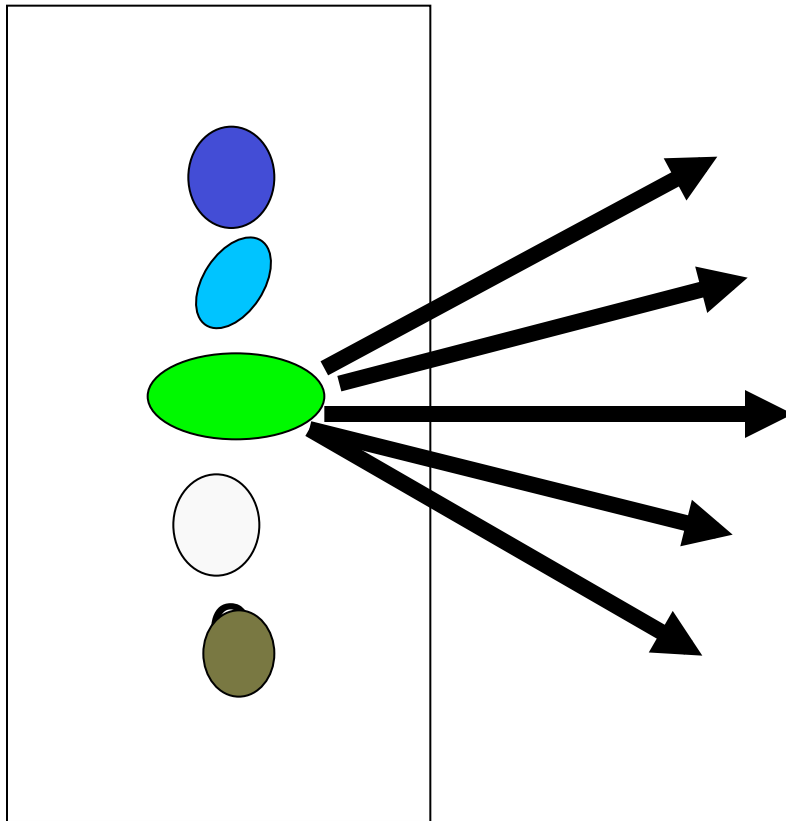


Sagone, Firenzuoli, Faggi, 1987

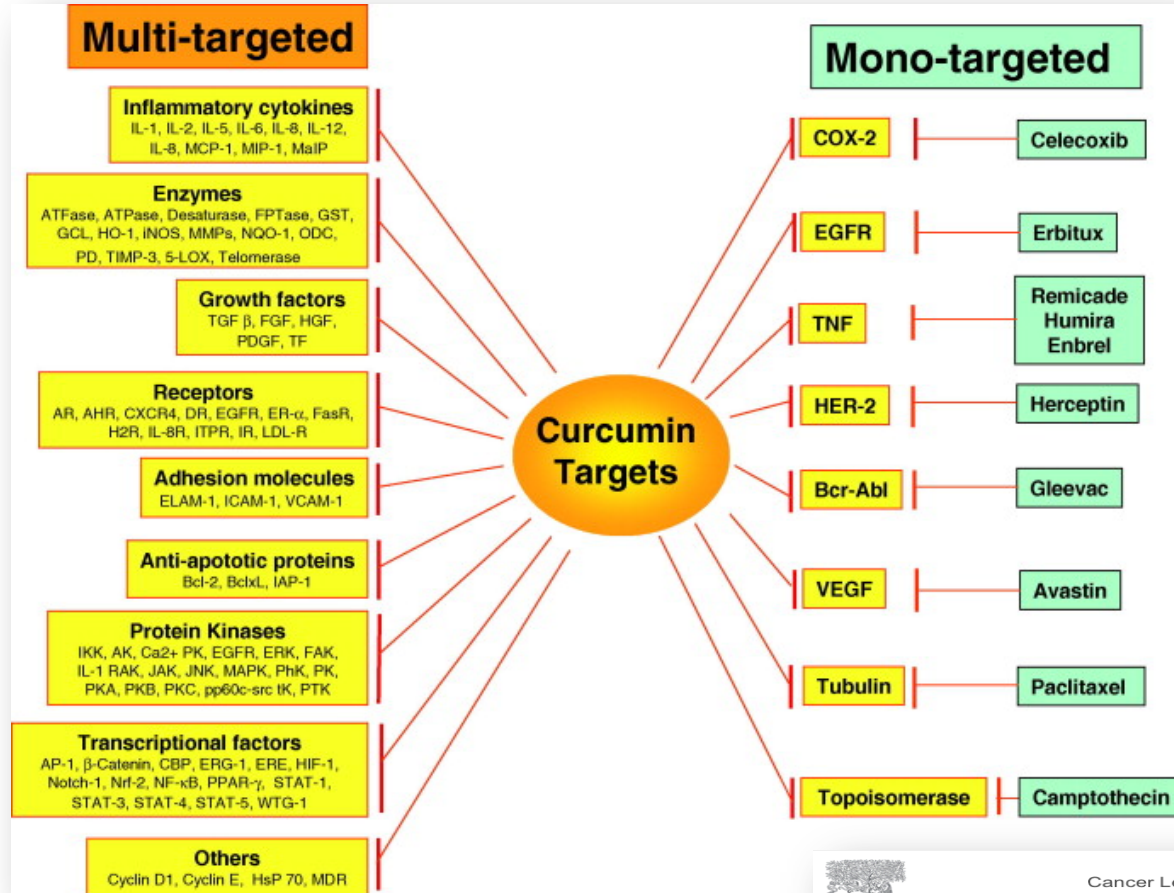
www.cerfit.org



Effetto multitarget



Curcumina



www.cerfit.org



Cancer Letters

Volume 269, Issue 2, 8 October 2008, Pages 199-225

Mini-review

Curcumin inhibits proliferation, invasion, angiogenesis and metastasis of different cancers through interaction with multiple cell signaling proteins

Ajaikumar B. Kunnumakkara, Preetha Anand, Bharat B. Aggarwal

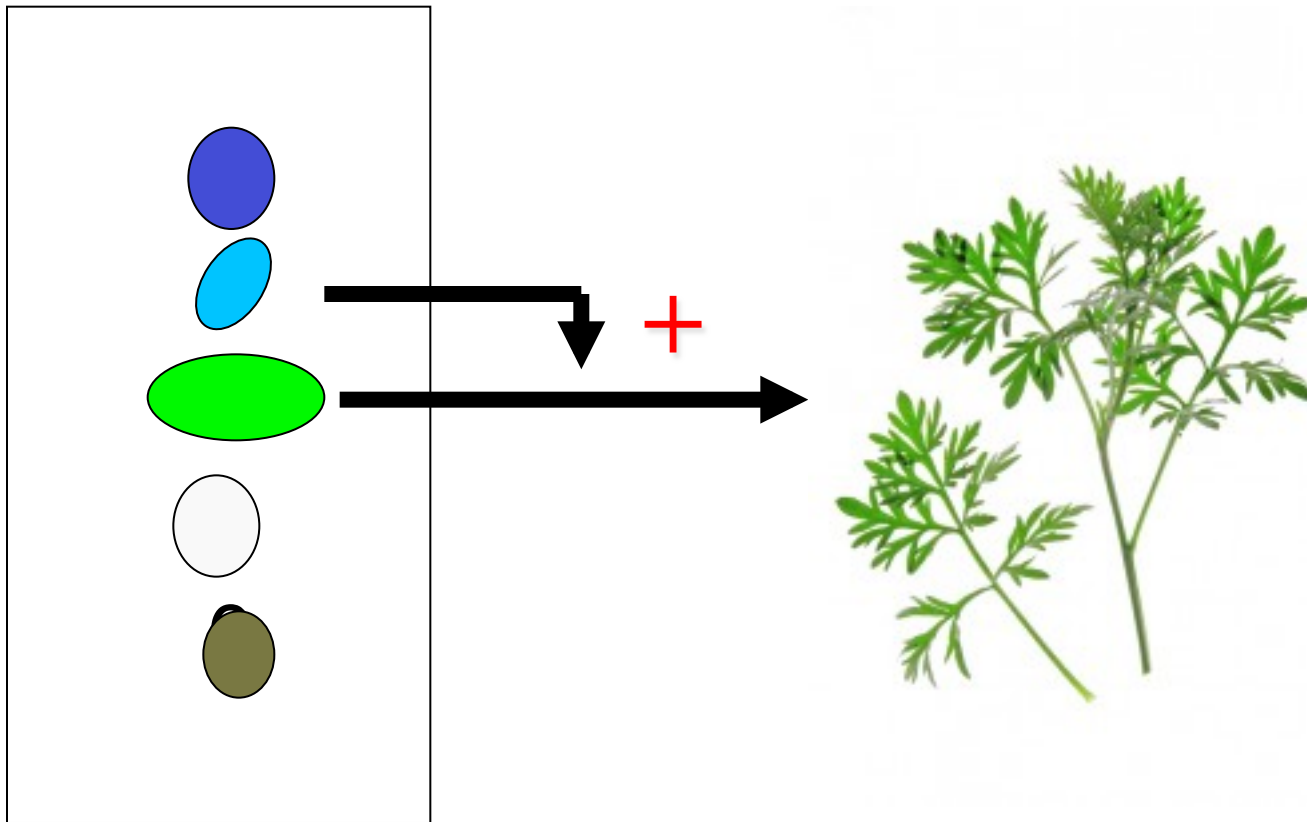
[Show more](#)

<https://doi.org/10.1016/j.canlet.2008.03.009>

Get rights and content



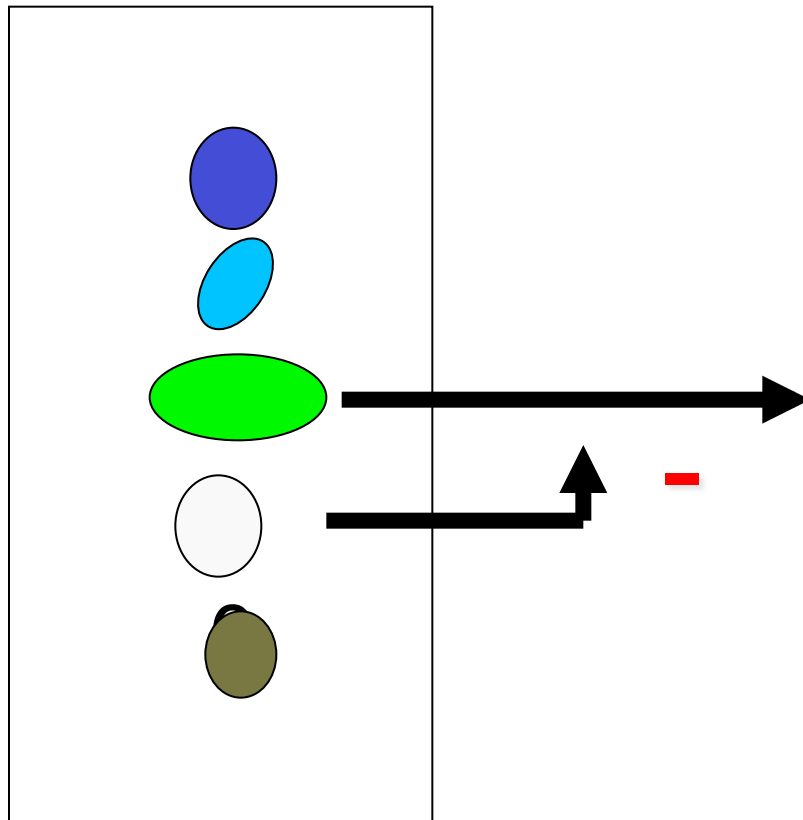
Potenziamento efficacia



Bilia AR, et al. Phytomedicine. 2006

www.cerfit.org

Riduzione tossicità



Foeniculum vulgare Mill.

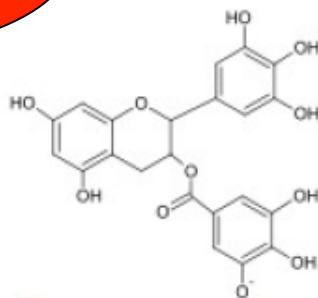
Gori L, et al. Evid Based Complement Alternat Med. 2012.

www.cerfit.org

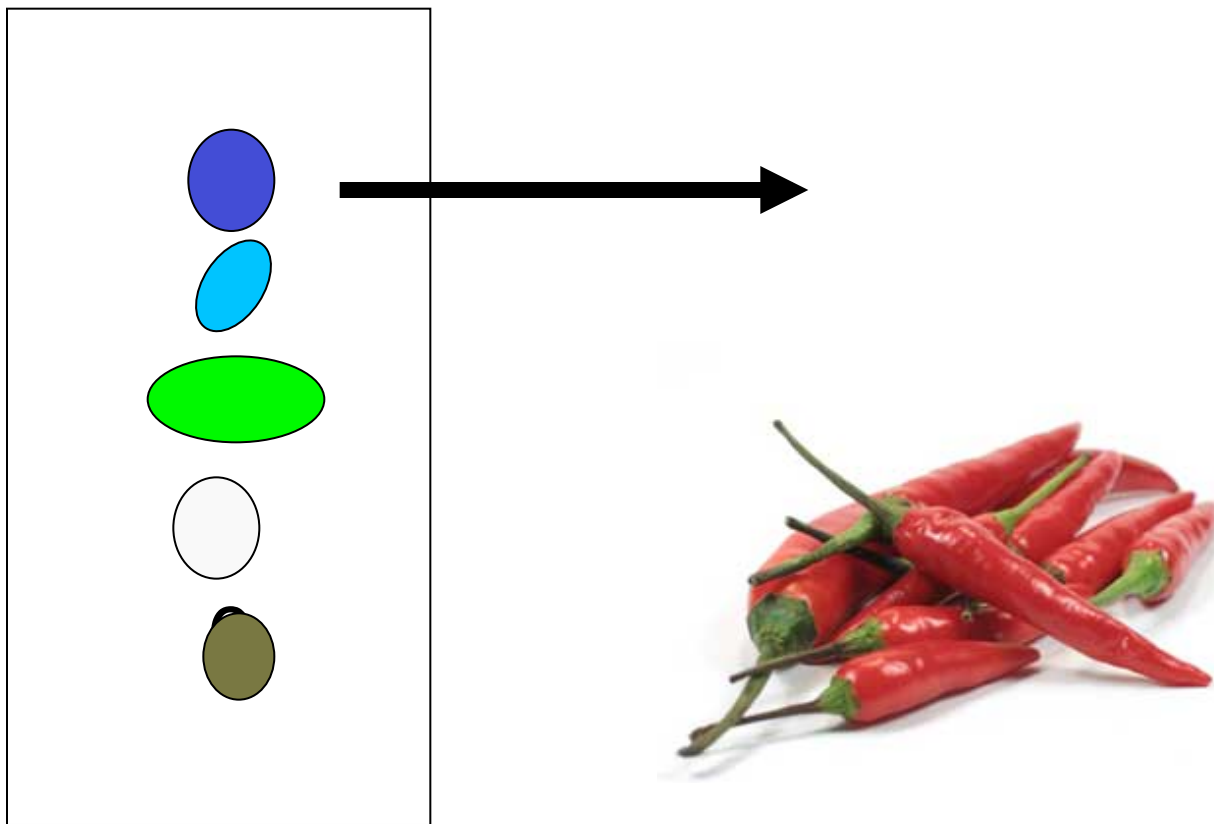
- Anetolo

- Estragolo $\xrightarrow[\text{Sulfotransferasi}]{\text{OH-E}}$ Tossicità

- Flavonoidi



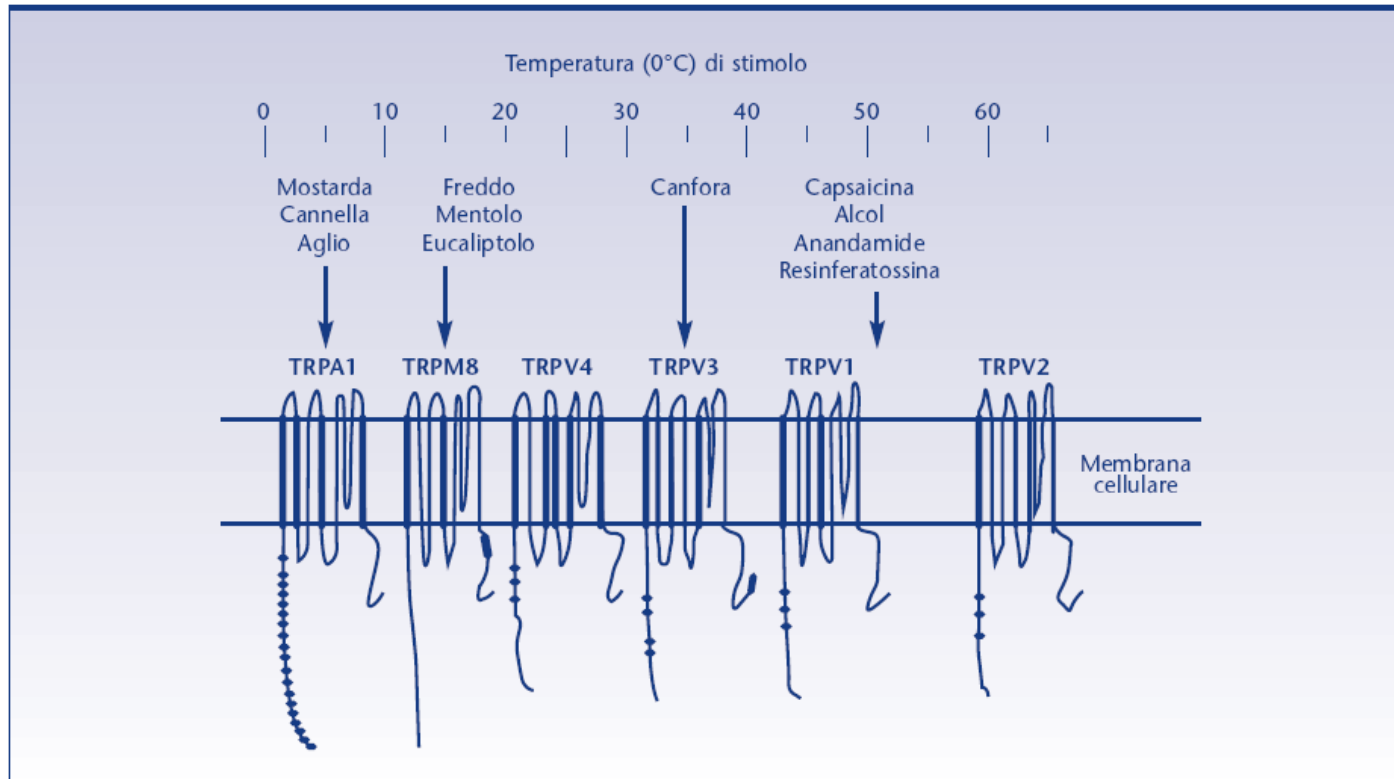
Studi farmacologici



Capsaicina & C.



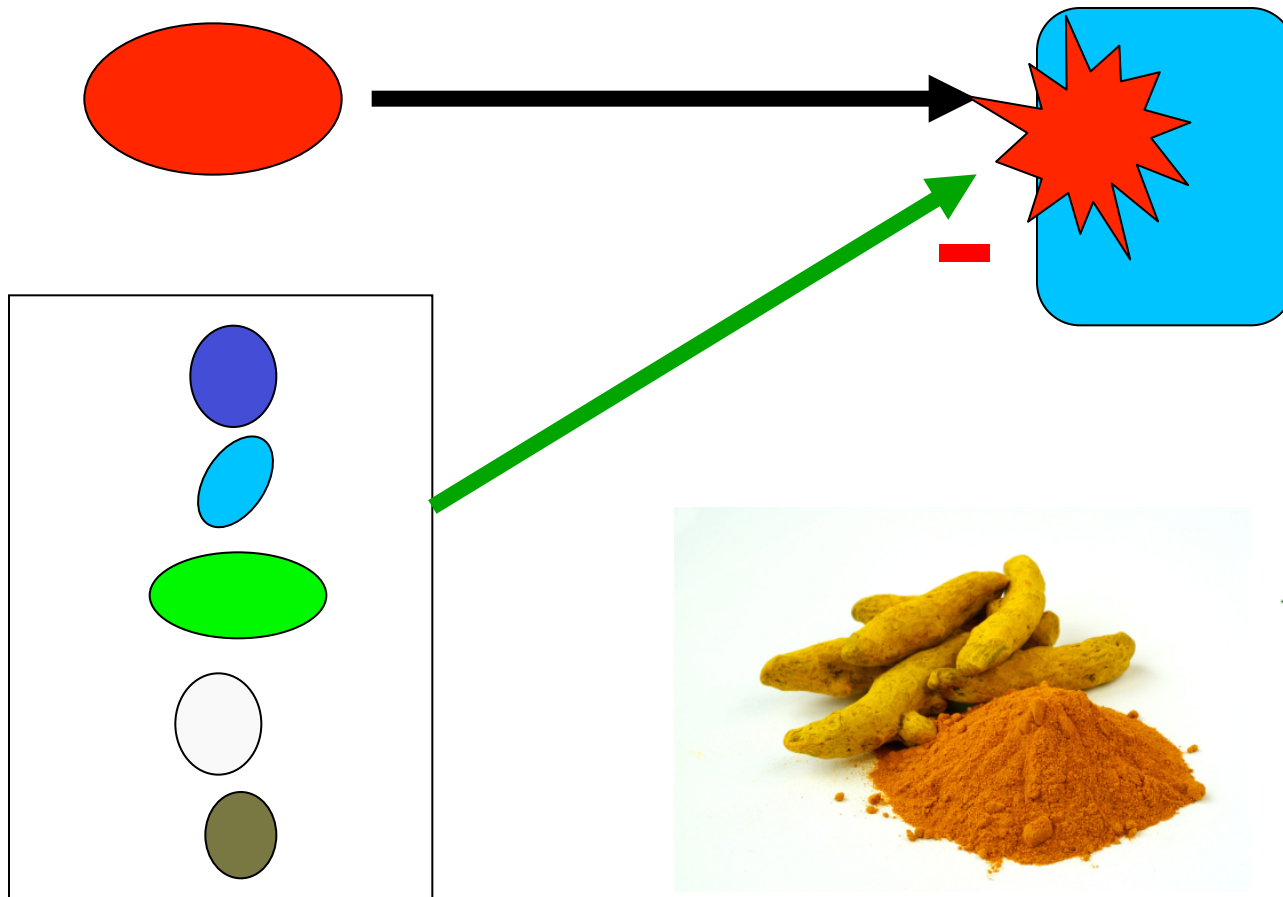
Struttura del TRP (*Transient Receptor Potential*) Implicati nella percezione di stimoli termici, nocicettivi e non, e le sostanze agoniste. La barra della temperatura indica il livello di stimolo per i singoli recettori².



Firenzuoli, 2008



Riduzione resistenza ai chemioterapici



... tutte premesse
per introdurre
brevemente
i lavori di questa
giornata...

Grazie fin d'ora
a tutti i Relatori!

 Azienda
Ospedaliero
Universitaria
Careggi

 **cerfit***
Centro di Riferimento Regionale in Fitoterapia | www.cerfit.org

 UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Le spezie

Salute, alimentazione e ricerca

Auditorium CTO, Careggi, Firenze

08:30 - Registrazione

09:30 - Apertura dei lavori
Monica Calamai, Direttore Generale, Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi Firenze
Introduzione alla giornata
Fabio Firenzuoli, Resp. CERFIT Centro di riferimento per la Fitoterapia, AOUC

Moderà: Carla Ghelardini, Presidente Corso di Laurea in Farmacia, Università di Firenze
10:00 - Dalle spezie alla terapia del dolore: un viaggio oceanico.
Pierangelo Geppetti, Direttore del Dipartimento di Scienze della Salute, Università di Firenze
10:20 - Saperi e sapori. Intersezioni tra medicina e cucina nel Medioevo
Donatella Lippi, Professore di Storia della Medicina, Università di Firenze
10:40 - Rosmarino: aromatico rimedio per la terapia del dolore
Lorenzo Di Cesare-Mannelli, Ricercatore Dipartimento NEUROFARBA, Università di Firenze

11:00 - Break

Moderà: Carla Massi, Il Messaggero, Roma
11:30 - Curcuma: la salute ha l'oro in bocca?
Angelo Siviero, Direttore Farmacia Meltias, Mira (Venezia)
11:50 - Antibiotici naturali: il potere degli oli "speciali"
Renato Fani, Professore di Genetica Dipartimento di Biologia, Università di Firenze
12:10 - La dieta mediterranea e le sue spezie nella prevenzione dei tumori
Francesco Sofi, Professore Associato di Scienze dell'Alimentazione, Università di Firenze
12:40 - Viaggio tra le spezie della vera cucina indiana
Giotti Singh, Chef Haveli Indian Restaurant, Firenze

13:30 Buffet con menu a tema

Moderà: Gerardo D'Amico, Giornalista RAI News 24, Roma
14:30 - Zafferano: un'antica risorsa per la mente
Tiziano Cantamessa, Erborista, Master in Fitoterapia, Torino
14:50 - Il potere nutraceutico delle spezie.
Valeria Severi, Nutrizionista, CERFIT
15:10 - Le spezie: il sapore del potere
Vittorio Mascherini, Dottore in Lingue e Civiltà d'Oriente, Firenze
15:30 - Esposizione con visite guidate alle spezie e piante esotiche e mediterranee
Mostra di piante e spezie organizzata in collaborazione con Orto botanico Università di Firenze,
Orto bioattivo, Adipa, Peperita e il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio. Visite guidate da
Marina Clauser, Sauro Biffi e Andrea Battista.



**24
NOV
2017**

La frequenza al
seminario dà diritto a 1
CFU per tutti gli studenti
dei Corsi di Studio in
Farmacia e Scienze
dell'Alimentazione!

www.cerfit.org



**Azienda
Ospedaliero
Universitaria
Careggi**



Le Spezie

Salute, alimentazione e ricerca

Introduzione



Fabio Firenzuoli

**Centro di rif. per la Fitoterapia, Regione Toscana
Master in Fitoterapia Generale e Clinica UniFi
Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi**

www.cerfit.org

Firenze, 24 novembre 2017