



MINARDI NEWS

NUMERO 63 – ANNO XXIV – MARZO 2018

L'erborista 2.0

Non potevo non iniziare questo primo numero del 2018, commentando il tanto discusso decreto legislativo n.62 del 21 dicembre 2017 che reca “la disciplina della coltivazione, della raccolta e della prima trasformazione delle piante officinali”. Decreto che sicuramente ha turbato molti di voi che mi hanno chiamata, ansiosi di conoscere il mio commento. Provvedimento che, alla data di messa in stampa di questo numero, deve ancora essere sottoposto a vari pareri e che quindi non può ancora essere considerato definitivo.

Lungi dal voler dare un giudizio, quello che mi preme sottolineare è che questo provvedimento mira alla liberalizzazione delle attività di coltivazione, raccolta e prima trasformazione, e nasce dalle richieste delle Regioni e delle confederazioni agricole prigioniere della legge del 1931 che imponeva il diploma universitario per esercitare l'attività di agricoltore; decreto che ha seguito un iter interno a ben 4 Ministeri (Agricoltura, Ambiente, Salute e Sviluppo) e che è stato predisposto, dagli stessi, senza confronti o interventi esterni con le parti potenzialmente interessate.

Ci tengo a ricordare che Regioni, confederazioni agricole, al pari di Università, Ministero dell'Ambiente, Agricoltura, Salute e Sviluppo Economico e di tutte, proprio tutte, le associazioni della filiera erboristica, hanno fatto parte del tanto

“vituperato” Tavolo della Filiera erboristica, costituito in ambito MIPAAF, e nato con intenti costruttivi e non certamente distruttivi e che agli occhi dell'industria avrebbe dovuto incentivare il prodotto Italiano.

L'idea in sé meritevole, nata per coinvolgere il Ministero sulla questione delle piante officinali, aveva l'obiettivo di riconoscere le piante come valore in termini di risorsa economica ed occupazionale, sia a livello agricolo che come applicazioni industriali, nonché di disporre di uno strumento per mappare e monitorare periodicamente il settore in termini qualitativi e quantitativi. Il settore delle Pianta officinali fino ad allora non era riconosciuto, se non in termini di tradizione e storicità, mentre il tavolo ha permesso di dare visibilità all'intera filiera e di accreditarla nel suo complesso sia come apporto al PIL, che come posti di lavoro esistenti e futuri.

Come me, anche altre aziende produttrici stanno aspettando da anni che la filiera delle piante Italiane finalmente decolli e che permetta sia a noi che a voi, utilizzatori del nostro prodotto - come ripetutamente richiesto - di poter finalmente rintracciare e disporre a prezzi ragionevoli di prodotto di maggior qualità coltivato in Italia.

In effetti però, quello che avrebbe dovuto essere un'operazione chirurgica, con la sola eliminazione del vincolo del diploma ai fini della coltivazione per gli agricoltori, ha avuto, complici le aspettative delle

organizzazioni agricole e delle regioni, un'inaspettata deriva da cui ne è risultato, con l'art. 8 di questo decreto, che in un colpo solo si è abrogata la legge n. 99 del 1931.

Questo ha portato, ahimè, alla cancellazione del vecchio diploma di erborista, circostanza questa patita emotivamente e giustamente da molti, più come atto simbolico che come figura giuridica in sé; come fosse stata cancellata con un colpo di spugna la professionalità, via via acquisita sul campo di battaglia in anni difficili, in cui parlare di piante, di fitocomplessi e di miscele era veramente scomodo.

Come ho detto a chi mi ha contattato, basta rileggere ancora una volta l'Art. 7: “*il diploma conferisce l'autorizzazione a coltivare e raccogliere le piante officinali indigene ed esotiche, nonché alla preparazione industriale di esse*”, per rendersi conto che di fatto la legge del '31 non ha mai ufficialmente riconosciuto all'erborista un ruolo sanitario, ma solo commerciale: l'erborista era/è colui che identificava, raccoglieva, sceglieva le piante e le procurava al farmacista, e la miscelazione delle piante era/è concessa in base ad un'esile interpretazione successiva (il parere del Consiglio di Stato del 1970).

Tornando agli effetti del decreto in questione, l'importante è tenere presente che la legge del '31 **non definisce né regola la figura odierna del professionista delle piante, ovvero il tecnico erborista qualificato da un diploma, successivamente**

trasformato, a partire dal '99, in laurea triennale, ora Corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate; di conseguenza **questo decreto non incide sul futuro dei laureati in Tecniche Erboristiche;** la legge del '31 non li riguardava e non li riguarda ed è paradossale continuare a paragonare il diploma del '31 alla laurea triennale.

Per contro, anche chi ha conseguito il diploma del '31 potrà continuare ad esercitare la professione di erborista nelle stesse condizioni ed in tutti gli ambiti nei quali fino ad oggi ha operato.

L'aspetto più critico di questo decreto, a mio avviso sottovalutato, riguarda le fasi successive alla prima trasformazione delle piante officinali; fasi che esulano dall'ambito di applicazione del decreto stesso e che dovranno essere disciplinate ai sensi delle norme vigenti. A seconda del tipo di prodotto, sia che si tratti di una miscelazione estemporanea ai fini della vendita al consumatore finale, sia si tratti di un prodotto alimentare, cosmetico, liquoristico o altro, bisognerà tenere conto di precisi riferimenti apportati via via da norme armonizzate a livello europeo; il significato di **pianta officinale** (officina = laboratorio) oggi è molto più ampio che in passato così come le sue possibili applicazioni in settori produttivi estremamente diversi tra loro. Tutte queste fasi esulano, come detto, dal campo di applicazione del decreto così come dalle capacità dell'agricoltore.

Se vogliamo guardare al futuro è sui nuovi laureati in tecniche erboristiche che bisogna puntare. È da lì che dobbiamo partire. Nessuno dei neolaureati con cui sono entrata in contatto ha mai manifestato velleità agricole, anche a causa della formazione basica in ambito accademico su tali questioni.

Nessuno impedisce loro ovviamente di fare l'imprenditore agricolo, se

questo rientra nelle proprie aspirazioni, ma viceversa è anacronistico pensare che per fare l'imprenditore agricolo sia necessario avere una laurea.

Quello che bisogna fare ora è riconoscerne il ruolo moderno ed aggiornato a partire dal nome **Scienze Farmaceutiche Applicate** ad **indirizzo erboristico**, con il quale il professionista abilitato possa estrinsecare e valorizzare le proprie competenze culturali e tecniche tra cui la conoscenza delle problematiche di coltivazione (identificazione botanica, periodo balsamico, etc...), ma disgiunta dalla mera pratica agricola.

Il nuovo laureato avrà l'obbligo morale di guardare al "vecchio" erborista con riconoscenza e gratitudine, sia per l'esperienza conquistata sul "campo", che per il cammino tracciato che ha reso questo ruolo unico nel suo genere in Europa, con l'augurio che se ne possa a breve riconoscere la qualificazione come figura professionale e di riferimento nei confronti del consumatore finale.

Irene Minardi

E a proposito del "vecchio" erborista diplomato, è con piacere che voglio condividere con tutti i miei clienti il saluto che vi dedica **Bruna Mazzotti, Erborista Diplomata** ad Urbino nel lontano 1980. Appassionata di erbe e di piante ed in forza nella mia azienda dal 1977, vi ha accompagnato come voce amica al telefono da allora fino al dicembre scorso:

Queste righe le dedico a chi in tutti questi anni (chi prima, chi dopo) mi ha conosciuto per nome.

Il mio più sincero ed affettuoso augurio di ogni bene per questo nuovo anno e per i prossimi a venire.

Questi 40 anni trascorsi insieme sono stati molto interessanti, grazie alle vostre richieste, sì! devo ammettere... anche le più disparate!!! perché hanno riguardato

questo meraviglioso mondo delle piante officinali, le "botaniche" come meglio chiamate da chi ben sa'.

Mai dimenticherò la vostra alta professionalità, l'irresistibile simpatia, la cordialità, l'avermi resa partecipe dei vostri progetti e momenti di vita.

il mio affettuoso saluto a voi tutti, Un abbraccio

Ora un sentito riconoscimento va al signor Diego che mi accolse in ditta ed alla Dr.ssa Irene che ha reso ancora più prestigiosa questa azienda.

Bruna Mazzotti

La Sig.ra Mazzotti lascia il testimone ad una freschissima **Laureata in Tecniche Erboristiche, la Dr.ssa Irene Martini** che con l'entusiasmo dei giovani si avvicina al nostro mondo, ahimè sempre meno bucolico, ma con la medesima passione. Non abbiate paura di metterla alla prova!

LA PIANTA SOTTO LALENTE:

MORINGA OLEIFERA FOGLIE

La Moringa oleifera, chiamata anche "Albero miracoloso", è una pianta appartenente alla famiglia delle Moringaceae. Presenta portamento arboreo o arbustivo e può raggiungere i 10 metri di altezza, è originaria dell'India e dell'Arabia e ricorda la Robinia pseudoacacia. Possiede radici tuberiformi e tronco corto, i fiori sono riuniti in pannocchie, ermafroditi e di colore bianco-giallognolo, delicatamente profumati e zigomorfi. Il frutto è simile ad un legume, trivalve, lungo circa 30 cm, contenente una dozzina di semi neri alati e tondeggianti, al cui interno è presente una mandorla molto ricca di olio. La droga è costituita dalle foglie, imparipennato composte, con foglioline ovali, opposte, impari, che crescono sulla punta dei rami; la pagina inferiore presenta una colorazione verde più chiara

rispetto alla pagina superiore. Le foglie vengono raccolte prima della fioritura, e le prime foglie possono essere raccolte dopo soli 4 mesi. Interessante, ed in via di approfondimento, è anche l'impiego dei semi da cui si ricava un olio di altissima qualità. Chiamata in inglese "Drumstick tree" per la forma dei baccelli - "Horseradish tree" per il sapore pungente della radice - "Ben-oil tree" per i componenti dell'olio dei semi. È considerata infatti a tutti gli effetti un "Superfood" in virtù degli altissimi valori nutritivi delle foglie e dei semi come proteine, minerali, acidi grassi facilmente biodisponibili e non alterabili dalla cottura, dall'essiccazione o dallo stoccaggio. Le foglie sono utili nei casi di infezione, bronchite, catarro, mal di gola, anemia, dissenteria, colite, reumatismo, mal di testa e per la sua azione colagoga e galattogoga. Favoriscono la regolarità della pressione sanguigna, mantengono sotto controllo la glicemia e contribuiscono a prevenire alcune forme di diabete. Usate anche per la loro attività antinfiammatoria, antiastenica e antiossidante. Altri composti antiossidanti presenti nella Moringa sono le vitamine tra cui la vitamina E, che protegge le membrane cellulari da metalli e tossine, aiutando a prevenire l'ossidazione del colesterolo LDL. Inoltre presentano attività di miglioramento del metabolismo e quindi la capacità di favorire l'equilibrio del peso corporeo e le funzioni digestive. Tradizionalmente si attribuisce alla moringa il merito di aiutare le donne a conservare una bella carnagione e di assicurare agli uomini un ottimo tono muscolare.

Le foglie sono il maggiore organo di accumulo di proteine, caratterizzate dall'elevata presenza degli otto aminoacidi essenziali, che l'organismo umano non è capace di produrre, presenti per il 27-29% (supera 2 volte la percentuale del latte, dei legumi che ne contengono il 18-25% e dei cereali che ne contengono circa il 10%). Altri principi

attivi sono costituiti da glucosinolati legati allo zucchero ramnosio, benzil isotiocianato conosciuto fin dal 1950 per la sua azione antimicrobica. Contiene 4 volte la vitamina A delle carote e ben 8 volte la vitamina C delle arance, oltre ad un buon quantitativo di vitamine del gruppo B e vitamina E, contiene 3 volte il potassio delle banane, 4 volte il calcio del latte vaccino e più ferro di quello presente negli spinaci, oltre ai sali minerali.

Per la preparazione si consiglia di fare bollire 100 ml di acqua, lasciare raffreddare leggermente e porvi 1-2 grammi di foglie; lasciare in infusione per 4-5 minuti, filtrare e bere 1-2 tazze al giorno lontano dai pasti. Le foglie essiccate e polverizzate vengono usate per condire zuppe e minestre o aggiunte a succhi e frullati. Può anche essere assunta in polvere alla dose di 0.5 g per 3-4 volte al giorno.

Risulta essere, ad oggi, una pianta priva di effetti collaterali, non sono state riportate reazioni avverse negli studi condotti sull'uomo.

BIBLIOGRAFIA PRINCIPALE:
Natural 1 – Settembre 2013 – pag. 62;
Planta Medicinales – Descripción y aplicaciones – Dr. J.L. Berdonces – Oceano Ambar; Erboristeria Domani – Febbraio 2008 – pag. 36; Trees For Life Journal.

UTILE ...e

Canapa infiorescenze ... Quanti dubbi ...

In questi ultimi tempi ci sono pervenute innumerevoli richieste sulla liceità di impiego della canapa sommità o di foglie ad utilizzo infusione. Basta in effetti dare un'occhiata sul web per scoprire un mondo parallelo ed in piena attività; esistono inoltre in tante città esercizi che commercializzano alla luce del sole questa parte di pianta, a quanto sembra con destinazione

finale border line e dubbia, creando notevole confusione.

Ad oggi, in base alle informazioni a nostra disposizione, vi posso confermare che la produzione di tisane contenenti canapa **non è ammessa nella maniera più assoluta.**

Innanzitutto perché le uniche due parti di canapa ammesse nella lista degli integratori sono solo i semi e l'olio vegetale ed, in secondo luogo, anche le parti aeree di canapa, seppur a basso tenore di cannabinoidi, contengono comunque sostanze non come THC (tetraidrocannabinolo) ma come altri principi attivi CBD (cannabidiolo) in grado di raggiungere comunque il sangue e compromettere l'attenzione e la vigilanza con conseguenze facilmente immaginabili. La liceità dell'impiego alimentare dei semi di Canapa sativa (così come della farina e dell'olio derivati dai semi) era stata confermata dall'allora Ministero della salute, del Lavoro e delle Politiche Sociali, e dalla Direzione generale della Sicurezza e della Nutrizione con la nota DGSAN 0015314-P-22/05/2009, nella quale tuttavia il dicastero non individuava i limiti alla presenza di THC da contaminazione considerati accettabili nei prodotti finiti. Più recentemente, l'impiego alimentare della canapa è stato oggetto della legge 2 dicembre 2016 n. 242: Disposizioni per la promozione della coltivazione e della filiera agro-industriale della canapa (GU n. 304 del 30-12-2016) con la quale il Ministero della Salute è stato incaricato di adottare un decreto per definire i limiti di THC ammessi negli alimenti; il Ministero ha presentato una **bozza** di decreto destinato a stabilire i livelli massimi proposti dei residui di THC totale ammessi negli alimenti ma solo ed esclusivamente per i semi di canapa (inclusi quelli triturati, spezzettati e macinati) - 2,0 mg/kg, per l'Olio ottenuto dai semi di canapa - 5,0 mg/kg, e per gli Integratori Alimentari contenenti alimenti derivati da canapa - 2,0 mg/kg.

COME PREPARARE IN CASA IL SALE AROMATIZZATO

Il sale aromatizzato è un ottimo condimento per diverse pietanze come carne e pesce, verdure crude o cotte, zuppe e passati di verdura, formaggi, ecc. Per ottenere il sale aromatizzato occorre miscelare il sale, grosso o fino, con erbe aromatiche e spezie, fresche o essiccate, in cui il sale ne stabilizza anche gli aromi. L'importanza di questo sale consiste nella riduzione della quantità di sodio assunta giornalmente grazie alla sapidità delle erbe aromatiche agli alimenti anche a dosi contenute. È consigliabile nella dieta giornaliera infatti l'assunzione di una bassa dose

di cloruro sodio ed una maggiore di potassio.

PREPARAZIONE CON SALE FINO:

Porre in un mixer 200 g di sale integrale, 1 cucchiaino di aglio bulbo in polvere, 1 cucchiaino di rosmarino foglie, 1 cucchiaino di salvia foglie, 1 cucchiaino di timo foglie, 1 cucchiaino di origano foglie, 1 cucchiaino di cardamomo seme verde sgusciato e peperoncino a piacere. Frullare per qualche minuto, setacciare e ripetere l'operazione fino a che non si sia ottenuto una polvere finissima e senza grumi.

PREPARAZIONE CON SALE GROSSO:

Tritare finemente al coltello 1 cucchiaino di rosmarino foglie, 1 cucchiaino di salvia foglie ed 1 cucchiaino di aglio bulbo a fette. Porre poi gli aromi tritati in un mortaio assieme a 100 grammi di sale grosso da cucina e pestare fino a che non si ottenga un composto con grani più fini ed un aroma spiccato.

CONSERVAZIONE:

Conservare in barattolo o vaso di vetro a chiusura ermetica ed al riparo dalla luce.

A cura di Giulia Berardi responsabile R&D.

CONTENUTO DI SODIO E POTASSIO DELLE PIANTE AROMATICHE E SPEZIE:

PRODOTTO	SODIO => SALE	POTASSIO
AGLIO	Na = 0.060 g = 0.150 g di sale	K = 1.193 g
CAPSICO	Na = 0.003 g = 0.075 g di sale	K = 2.014 g
CARDAMOMO	Na = 0.018 g = 0.045 g di sale	K = 1.119 g
ORIGANO	Na = 0.025 g = 0.062 g di sale	K = 1.260 g
ROSMARINO	Na = 0.050 g = 0.125 g di sale	K = 0.955 g
SALVIA	Na = 0.011 g = 0.027 g di sale	K = 1.070 g
TIMO	Na = 0.055 g = 0.137 g di sale	K = 0.814 g

Dati tratti da: USDA - United States Department of Agriculture - Agricultural Research Service - USDA Food Composition Databases - <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>

IL BORSINO DELLE ERBE:

Angostura corteccia: nonostante le pressanti richieste, pare si sia aperto uno spiraglio per l'approvvigionamento 2018 di questa preziosa ed insostituibile corteccia.

Cannella Ceylon corteccia tt: i problemi di reperibilità dalle zone storicamente vocate alla produzione sembrano terminati con inevitabili ripercussioni sul costo di vendita segnalato in calo.

Ciliegie peduncoli tt: sono segnalate problematiche di reperimento per materia prima conforme.

Genepy sommità (femmina): pianta dal raccolto problematico per definizione. Non ci sono novità in merito.

Tè rosso foglie – Rooibos: la situazione fin dalla fine dell'anno scorso

è piuttosto critica. Sono già stati segnalati innumerevoli aumenti.

Vaniglia baccelli interi e cristallizzati: al momento è ancora impossibile fare previsioni; la nostra posizione è stata quella di sospendere ulteriori acquisti per cercare, insieme ad altri utilizzatori, di ottenere l'abbassamento dei prezzi che hanno subito picchi non facilmente gestibili.

INFO CALENDARIO

CHIUSURA PASQUALE

Si informa la clientela che, come di consueto, **Venerdì 30 marzo 2018** (Venerdì Santo) osserveremo una giornata di chiusura.

AUGURI PER UNA BUONA E FELICE PASQUA



- Opuscolo riservato esclusivamente agli operatori del settore.
- Questo numero è stato chiuso il 28 Febbraio 2018
- Per la riproduzione è necessaria l'autorizzazione della DITTA MINARDI.
- Scrivete alla nostra redazione per suggerimenti o consigli particolari:

MINARDI NEWS
VIA BONCELLINO 32
CASELLA POSTALE 70
48012 BAGNACAVALLLO (RA)
e-mail: info@minardierbe.it
