Reattività individuale agli alimenti e alle sostanze chimiche

Rivisitazione del concetto di intolleranze alimentari



Reattività individuale agli alimenti e alle sostanze chimiche - Rivisitazione del concetto di intolleranze alimentari vuole essere una guida interdisciplinare, semplice e puntuale, per poter affrontare e fare chiarezza sul tema delle intolleranze alimentari, secondo un modello che integra visione naturopatica e apporto scientifico delle conoscenze in questo campo. Il termine intolleranze alimentari è usato negli ultimi decenni impropriamente, già l'EAACI nel 1995 classificava con tale termine le reazioni allergiche agli alimenti non immuno-mediate e derivanti da un deficit enzimatico.

Questo saggio ha il pregio di affrontare l'argomento in maniera completa, non tralasciando la trattazione di argomenti quali la funzionalità intestinale e la disbiosi, fenomeno, quest'ultimo, che sicuramente gioca un ruolo molto importante nell'instaurarsi delle reattività individuali.

Il volume è strutturato in quattro parti. La prima parte, dopo un'introduzione epistemologica delle intolleranze alimentari, descrive gli aspetti anatomo-fisiologici dell'intestino, delle reazioni immunologiche, del rapporto tossine-alimento e dell'attività emuntoriale dell'organismo. Nella seconda parte si passano in rassegna i metodi di ricerca delle reattività individuali e i trattamenti naturali ad essi correlati, la terza tratta delle correlazioni degli organi digestivi in psicosomatica e dell'uso dei fiori di Bach nei disturbi correlati alle reattività individuali, mentre la quarta parte è dedicata alle diete a eliminazione. Il volume si conclude con un interessante ed utile appendice dedicata agli additivi alimentari (conservanti, coloranti, addensanti, antiossidanti) e ai repertori degli alimenti, delle sostanze chimiche, delle piante e polveri coinvolte nelle reattività individuali. Interessante è la proposta del protocollo di cure naturali e la rispettiva dieta da applicare per la cura delle reattività individuali. Si tratta in sostanza di un'opera ben strutturata, molto apprezzata dagli operatori la veste di manuale di facile consultazione, utile e fruibile testo base di riferimento per l'individuazione, la cura e il trattamento delle reattività individuali agli alimenti e alle sostanze chimiche.

Rocco Carbone è laureato in Farmacia, specializzato in Scienza e Tecnologie Cosmetiche e diplomato in naturopatia. Autore di numerosi articoli, redazionali e libri nel campo della medicina naturale, da lungo tempo impegnato attivamente nella divulgazione e applicazione delle terapie naturali, è tra l'altro ideatore e responsabile del progetto In Natura Felicitas, per la formazione e la diffusione delle discipline olistiche analogiche e della naturopatia. Giandomenico Carbone è laureato in Farmacia, con una tesi in fisica sui mezzi di contrasto e radiofarmaci. Domenico Di Tolla, laureato in Farmacia e specializzato in Scienza e Tecnologia Cosmetiche, è dal 2006 presidente dell'Ordine dei Farmacisti di Lecce.

Dibuono Edizioni Villa D'Agri (PZ), pag. 276,
prezzo € 19.00 - ISBN 978-88-904973-8-4