

Rassegna stampa

Ricerca sulle proprietà antibatteriche dei mieli italiani

Roberto Lavecchia, Antonio Zorro e Marco Fidaleo
Dipartimento di Ingegneria Chimica, Materiali e Ambiente

UFFICIO STAMPA
E COMUNICAZIONE



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

SALUTE:MIELE ITALIANO,POTENTE ALLEATO CONTRO I BATTERI

Documento: 20110621 02734

ZCZC5404/SX4

Salute

R CRO INT S04 QBKN

SALUTE:MIELE ITALIANO,POTENTE ALLEATO CONTRO I BATTERI

(ANSA) - ROMA, 21 GIU - Il miele, potente alleato contro le infezioni batteriche. Una ricerca dell'universita'Sapienza di Roma ha dimostrato come alcuni dei mieli italiani siano in grado di contrastare efficacemente l'azione di batteri resistenti agli antibiotici.

Lo studio ha messo in evidenza come alcune tipologie di miele italiano, in particolare quello di timo e di eucalipto, oltre a possedere proprieta' antimicrobiche e battericide, riescano ad inibire il sistema di comunicazione batterica nota come "quorum sensing". Questo processo, spiegano i ricercatori in una nota, "svolge un ruolo essenziale nello sviluppo di infezioni acute o croniche difficili da debellare nonche'nella formazione di biofilm batterici su cateteri, valvole cardiache e dispositivi protesici di vario tipo".

Ma non solo. L'equipe di ricerca, formata da Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo del dipartimento di Ingegneria Chimica, Materiali e Ambiente, ha inoltre osservato come miscelando mieli di diversa origine botanica e provenienza sia possibile potenziarne l'attivita'per ottenere preparati a duplice azione, battericida e anti "quorum sensing", utilizzabili poi in prodotti biomedici, cosmetici ed anche alimentari.

(ANSA)(ANSA).

Y00

21-GIU-11 15:08 NNNN

Varie

Il miele italiano contro i batteri super resistenti



Il miele è uno **“scudo” contro i batteri resistenti agli antibiotici** ad affermarlo è un team di ricercatori del dipartimento di **Ingegneria chimica dell'Università La Sapienza** di Roma, che hanno dimostrato per la prima volta le proprietà antibatteriche dei prodotti italiani.

In particolare, la ricerca si è concentrata sui mieli derivanti da **eucalipto e timo**, scoprendo che **agiscono come potenti battericidi**. Questa proprietà è stata verificata anche per alcune varietà di **mieli di arancio, di limone e di melata**, la sostanza zuccherina prodotta dagli afidi e da altri piccoli insetti che si nutrono della linfa delle piante.

Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo, questi i nomi dei ricercatori, hanno riscontrato che i mieli di timo ed eucalipto agiscono anche come **inibitori del sistema di comunicazione batterico, noto come quorum sensing**, che svolge un ruolo essenziale nello sviluppo di infezioni acute o croniche difficili da debellare nonché nella formazione di biofilm batterici su cateteri, valvole cardiache e dispositivi protesici di vario tipo.

La ricerca della Sapienza – come si legge nella nota - ha individuato in alcuni mieli italiani le **proprietà antimicrobiche già studiate sui mieli di Ulmo d'origine cilena e di Manuka proveniente dalla Nuova Zelanda**. Gli studiosi hanno inoltre osservato che, miscelando mieli di diversa origine botanica o provenienza, è **possibile potenziarne l'attività** e ottenere preparati a duplice azione, battericida e anti quorum sensing.

I ricercatori della Sapienza hanno effettuato uno screening dei mieli basato sul loro effetto su **microrganismi Gram-negativi** (Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa e Proteus mirabilis) e **Gram-positivi** (Enterococcus faecalis, Staphylococcus aureus e Staphylococcus epidermidis). Ciò ha permesso di classificarli in **mieli privi di attività antimicrobica; mieli in grado di inibire la crescita microbica ma con attività battericida bassa o nulla** e **mieli con un'elevata attività battericida**. Test successivi hanno

mostrato che i componenti di quest'ultima classe erano attivi anche nei confronti di **batteri antibiotico-resistenti**, la cui diffusione in Europa e nei Paesi industrializzati è in continuo aumento. Infine, **combinando mieli** di diversa varietà, sono stati ottenuti preparati con **attività battericida ad ampio spettro** in grado di interferire con i meccanismi con cui i batteri comunicano e coordinano il loro comportamento.

O.O.

<http://www.agrinenews.info/>

Televideo Rai

Miele italiano 'scudo' contro batteri super resistenti

Una ricerca svela le proprietà di prodotti derivanti da eucalipto, timo e altre varietà



Miele 'scudo' contro batteri resistenti agli antibiotici. Lo dimostra per la prima volta una ricerca sulle proprietà antibatteriche dei prodotti italiani, in particolare quelli derivanti da eucalipto e timo. Si tratta di uno studio dell'università 'Sapienza' di Roma su mieli italiani di diversa origine botanica e provenienza territoriale.

Il team di ricercatori, composto da Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo del dipartimento di Ingegneria chimica, materiali e ambiente - evidenzia una nota - ha scoperto che i mieli di timo e di eucalipto agiscono come potenti battericidi. Questa proprietà è stata verificata anche per alcune varietà di mieli di arancio, di limone e di melata, la sostanza zuccherina prodotta dagli afidi e da altri piccoli insetti che si nutrono della linfa delle piante.

I ricercatori della Sapienza hanno riscontrato che i mieli di timo ed eucalipto non soltanto agiscono come battericidi, ma anche come inibitori del sistema di comunicazione batterico noto come 'quorum sensing'. Tale sistema, basato sulla produzione e il rilevamento di molecole-segnaletta da parte dei microrganismi, svolge un ruolo essenziale nello sviluppo di infezioni acute o croniche difficili da debellare nonché nella formazione di biofilm batterici su cateteri, valvole cardiache e dispositivi protesici di vario tipo.

La ricerca della Sapienza - prosegue la nota - ha individuato in alcuni mieli italiani le proprietà antimicrobiche già studiate sui mieli di Ulmo d'origine cilena e di Manuka proveniente dalla Nuova Zelanda. Gli studiosi hanno inoltre osservato che, miscelando mieli di diversa origine botanica o provenienza, è possibile potenziarne l'attività e ottenere preparati a duplice azione, battericida e anti 'quorum sensing'.

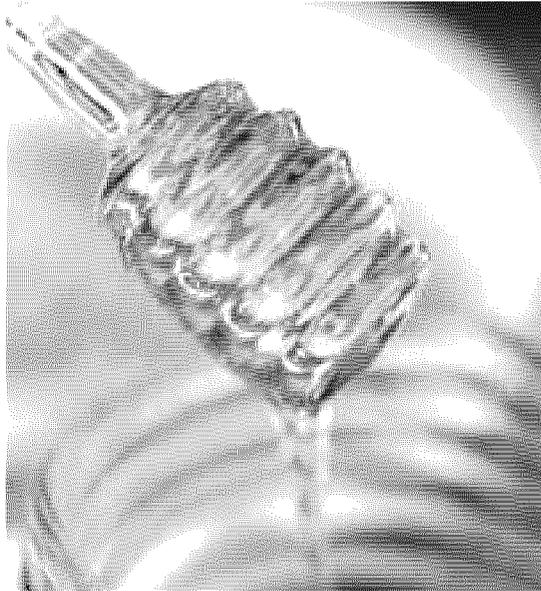
I ricercatori della Sapienza hanno effettuato uno screening dei mieli basato sul loro effetto su microrganismi modello Gram-negativi (*Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Proteus mirabilis*) e Gram-positivi (*Enterococcus faecalis*, *Staphylococcus aureus* e *Staphylococcus epidermidis*). Questa rilevazione ha permesso di classificarli in: mieli privi di attività antimicrobica; mieli in grado di inibire la crescita microbica ma con attività battericida bassa o nulla; mieli con un'elevata attività battericida.

Test successivi hanno mostrato che i componenti di quest'ultima classe erano attivi anche nei confronti di batteri antibiotico-resistenti, come l'Mrsa (*S. aureus* meticillino-resistente), l'Mrse (*S. epidermidis* meticillino-resistente) e ceppi resistenti all'oxacillina e alla vancomicina, la cui diffusione in Europa e nei Paesi industrializzati è in continuo aumento. Infine, combinando mieli di diversa varietà, sono stati ottenuti preparati con attività battericida ad ampio spettro e in grado di interferire con i meccanismi con cui i batteri comunicano e coordinano il loro comportamento.

La Sapienza

Miele 'scudo' contro batteri resistenti

Miele 'scudo' contro batteri resistenti agli antibiotici. A dimostrarlo per la prima volta una ricerca sulle proprietà antibatteriche dei prodotti italiani, in particolare quelli derivanti da eucalipto e timo. Si tratta di uno studio dell'università 'Sapienza' di Roma su mieli italiani di diversa origine botanica e provenienza territoriale. Il team di ricercatori, composto da Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo del dipartimento di Ingegneria chimica, materiali e ambiente - evidenzia una nota - ha scoperto che i mieli di timo e di eucalipto agiscono come potenti battericidi. Questa proprietà è stata verificata anche per alcune varietà di mieli di arancio, di limone e di



melata, la sostanza zuccherina prodotta dagli afidi e da altri piccoli insetti che si nutrono della linfa delle piante.

I ricercatori della Sapienza hanno riscontrato che i mieli di timo ed eucalipto non soltanto agiscono come battericidi, ma anche come inibitori del sistema di comunicazione batterico noto come 'quorum sensing'. Tale sistema, basato sulla produzione e il rilevamento di molecole-segnale da parte dei microrganismi, svolge un ruolo essenziale nello sviluppo di infezioni acute o croniche difficili da

debellare nonché nella formazione di biofilm batterici su cateteri, valvole cardiache e dispositivi protesici di vario tipo. La ricerca della Sapienza - prosegue la nota - ha individuato in alcuni mieli italiani le proprietà antimicrobiche già studiate sui mieli di Ulmo d'origine cilena e di Manuka proveniente dalla Nuova Zelanda. Gli studiosi hanno inoltre osservato che, miscelando mieli di diversa origine botanica o provenienza, è possibile potenziarne l'attività e ottenere preparati a duplice azione, battericida e anti 'quo-

rum sensing'. I ricercatori della Sapienza hanno effettuato uno screening dei mieli basato sul loro effetto su microrganismi modello Gram-negativi (Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa e Proteus mirabilis) e Gram-positivi (Enterococcus faecalis, Staphylococcus aureus e Staphylococcus epidermidis).

Questa rilevazione ha permesso di classificarli in: mieli privi di attività antimicrobica; mieli in grado di inibire la crescita microbica ma con attività battericida bassa o nulla; mieli con un'elevata attività battericida.

Test successivi hanno mostrato che i componenti di quest'ultima classe erano attivi anche nei confronti di batteri antibiotico-resistenti, come l'Mrsa (S. aureus meticillino-resistente), l'Mrse (S. epidermidis meticillino-resistente) e ceppi resistenti all'oxacillina e alla vancomicina, la cui diffusione in Europa e nei Paesi industrializzati è in continuo aumento. Infine, combinando mieli di diversa varietà, sono stati ottenuti preparati con attività battericida ad ampio spettro e in grado di interferire con i meccanismi con cui i batteri comunicano e coordinano il loro comportamento.

Dario De Martino



argomenti, segue

RICERCA

MIELE BATTERICIDA

di **Roberta Villa**

DOVE NON RIESCONO GLI antibiotici con le maniere forti, potrebbe riuscire con dolcezza il miele, soprattutto quello all'eucalipto e al timo. Uno studio condotto all'Università La Sapienza di Roma fornisce una base scientifica al classico rimedio della nonna: dopo aver analizzato una serie di mieli italiani, il team di ricercatori composto da Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo del Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali e ambiente dell'ateneo romano, ha dimostrato, per ora solo in esperimenti di laboratorio, che alcuni tipi di questo alimento hanno un importante effetto antibatterico. Gli studiosi hanno esaminato una gamma di prodotti italiani di diversa origine botanica (dal classico miele d'acacia a quello di arancia) e provenienti da diverse regioni, classificandoli in relazione alla loro capacità di uccidere alcuni batteri, dall'*Escherichia coli*, di cui si è tanto parlato in questo periodo, allo stafilococco più comune, che normalmente vive sulla nostra pelle. «È vistosa l'azione battericida dei mieli di timo ed eucalipto, oltre che di alcune varietà di mieli di arancio, di limone e di melata, la sostanza zuccherina prodotta dagli afidi e da altri piccoli insetti che si nutrono della linfa delle piante» spiega Lavec-

chia. «Nei nostri esperimenti successivi abbiamo poi dimostrato che tale attività può essere ulteriormente potenziata miscelando i diversi mieli tra loro». I preparati così ottenuti funzionano contro batteri molto comuni, rilevanti dal punto di vista clinico per le infezioni che possono provocare. Importantissimo, nella prospettiva di future applicazioni pratiche in medicina, è che lo stesso si osserva anche nei confronti di alcuni germi resistenti agli antibiotici, la cui diffusione in Europa e nei Paesi industrializzati è in continuo aumento, tanto da essere attualmente considerata una delle più gravi questioni di sanità pubblica sul tappeto. Ma, come in ogni guerra che si rispetti, oltre alla forza è fondamentale la strategia, per esempio quella che prevede di minare i sistemi di comunicazione del nemico. Anche i batteri hanno i loro. Per esempio possono rendere più aggressivo il loro attacco al malato e formare una sorta di pellicola che va a rivestire cateteri, valvole cardiache e vari tipi di protesi grazie a un meccanismo chiamato *quorum sensing*, basato sulla produzione e il rilevamento di particolari molecole che agiscono come segnali. I mieli di timo ed eucalipto scombinate questa sofisticata rete di collegamento, e anche così potrebbero un giorno aiutare i medici a combattere le infezioni.



LA RICERCA

Il miele è uno scudo contro i batteri

Roma Miele scudo contro batteri resistenti agli antibiotici. Lo dimostra per la prima volta una ricerca sulle proprietà antibatteriche dei prodotti italiani, in particolare quelli derivanti da eucalipto e timo. Si tratta di uno studio dell'università La Sapienza di Roma su mieli italiani di diversa origine botanica e provenienza territoriale.

Se l'aria si arroventa salvi in cinque mosse

Dai farmaci al cibo attenti alle regole

Se l'aria si arroventa e le mosse si fanno cinque, è il momento di prendere in campo una serie di misure per difenderci dalla siccità.

Dai farmaci al cibo attenti alle regole

Se l'aria si arroventa e le mosse si fanno cinque, è il momento di prendere in campo una serie di misure per difenderci dalla siccità.



Miele: battericida naturale

di [Neva Ganzerla](#) - 29/06/2011



Uno studio dell'Università di Roma La Sapienza sul **miele** ha dimostrato che alcune particolari qualità territoriali e botaniche sono in grado di contrastare efficacemente l'azione di **batteri resistenti agli antibiotici**.

Il team di ricercatori di Ingegneria Chimica, Materiali e Ambiente ha effettuato uno screening dei mieli italiani basato sul loro effetto su microrganismi di tipo **Gram-negativo** (Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa e Proteus mirabilis) e **Gram-positivo** (Enterococcus faecalis, Staphylococcus aureus e Staphylococcus epidermidis).

Questa rilevazione ha permesso di classificarli in: mieli privi di attività antimicrobica, mieli in grado di inibire la crescita microbica ma con attività battericida bassa o nulla, mieli con un'elevata attività battericida.

Test successivi hanno mostrato che i componenti di quest'ultima classe erano attivi anche nei confronti di **batteri antibiotico-resistenti**, come l'MRSA (S. aureus meticillino-resistente), l'MRSE (S. epidermidis meticillino-resistente) e ceppi resistenti all'oxacillina e alla vancomicina, la cui diffusione in Europa e nei Paesi industrializzati è in continuo aumento. Infine, combinando mieli di diversa varietà sono stati ottenuti preparati con attività battericida ad ampio spettro e in grado di interferire con i meccanismi con cui i batteri comunicano e coordinano il loro comportamento.

È emerso che i **mieli di timo** e di **eucalipto** agiscono come **potenti battericidi**. Questa proprietà è stata verificata anche per alcune varietà di mieli di **arancio**, di **limone** e di **melata**, la sostanza zuccherina prodotta dagli afidi e da altri piccoli insetti che si nutrono della linfa delle piante.

La ricerca della Sapienza ha individuato in alcuni mieli italiani le proprietà antimicrobiche già studiate sui mieli di Ulmo d'origine cilena e di Manuka proveniente dalla Nuova Zelanda. I ricercatori inoltre hanno osservato che miscelando mieli di diversa origine botanica e/o provenienza è possibile potenziarne l'attività e ottenere preparati ad azione battericida.

Questi risultati forniscono nuove evidenze scientifiche sulle proprietà benefiche del **miele** e aprono interessanti prospettive di sviluppo per il suo utilizzo in applicazioni biomediche o come additivo per il controllo della proliferazione microbica in prodotti cosmetici o alimentari.

OGGI IN FAMIGLIA SALUTE E BENESSERE

a cura di **Edoardo Rosati**

STIAMO ALLA LARGA DAL MELANOMA

UN TELEFILM INVITA ALLA PREVENZIONE. E I MEDICI: «NO AI BAGNI DI SOLE!»

In America il melanoma è già stato ribattezzato *The big C*. Dove "C" sta per cancro. Il nomignolo deriva dall'omonimo telefilm che vede protagonista l'attrice Laura Linney, qui casalinga e insegnante, la cui vita muta radicalmente quando le viene diagnosticato quel tumore (la serie è ora sbarcata su Fox Life, canale 114 di Sky). Anche così si esorta il pubblico ad alzare la guardia nei confronti del melanoma. Tutelarsi dai "bagni di ultravioletti" è la giusta strada. L'Agenzia internazionale di ricerche sul cancro (Iarc) ha riclassificato gli Uv del-



Creme protettive anti-Uv. A destra, il logo di *The big C*.



le lampade abbronzanti come "cancerogeni", dopo aver stabilito che per chi ne fa uso prima dei 30 anni il rischio aumenta del 75 per

cento circa. Prima delle vacanze, allora, i dermatologi consigliano un *check-up* dei nei. E Giovanni Leone, dell'Istituto dermatologico San Gallicano di Roma, aggiunge: «Non dimenticate una crema fotoprotettiva moderna, con alti filtri quali il mexoryl XL e SX e il tinosorb S e M, molecole schermanti dell'ultima generazione come il biossido di titanio micronizzato, e sostanze in grado di tutelare il Dna dai danni solari, quali la fotoliasi e l'ectoina».

Manuela Campanelli

BUONO A SAPERSI

IL COLLIRIO DI RITA LEVI MONTALCINI

Al via i primi test di un collirio basato sul fattore di crescita dei nervi, l'Ngf, la cui scoperta valse a Rita Levi Montalcini il premio Nobel per la Medicina nel 1986. Positivi i risultati preliminari della sperimentazione, condotta da un team di ricercatori dell'Università Cattolica-Policlinico A. Gemelli di Roma su alcuni pazienti affetti da tumori delle vie ottiche. *D.P.*



MIELE ANTIBIOTICO

Una ricerca dell'Università di Roma La Sapienza ha rivelato che certi mieli italiani (come quelli di timo e di eucalipto) possono contrastare l'azione di batteri resistenti agli antibiotici.

PAGINE DI ESTETICA

Dialoghi a ruota libera su bellezza, chirurgia plastica e medicina estetica. Sono quelli che ha intavolato il professor Nicolò Scuderi, tra i massimi esperti nel campo, nel suo libro *A me la mela* (Franco Angeli).

CORPO E CUORE

DONNE, ATTENTE AI DANNI DELL'ALCOL

IN LEI GLI EFFETTI LEGATI ALLE BEVANDE ALCOLICHE SI MANIFESTANO CON SINTOMI PIÙ SEVERI RISPETTO ALL'UOMO

Mia madre mi ha sempre detto che l'alcol fa più male alle donne perché sono maggiormente sensibili. Mia figlia, diciassettenne, e le sue amiche, invece, non rinunciano all'happy hour per nessuna ragione al mondo!

Caterina T., Pordenone

In Italia circa il 57 per cento delle donne beve alcolici (dati 2010). Gli effetti dannosi dell'alcol dipendono direttamente dall'alcolemia, ossia dalla concentrazione di alcol nel sangue: più alta è l'alcolemia, maggiori le conseguenze. L'alcolemia dipende da quanto alcol ingeriamo, ma anche da come beviamo, e gli effetti negativi sono associati a tre situazioni: bere troppo, troppo spesso, e troppo velocemente e senza mangiare (o qua-

si). In questo senso l'*happy hour* alcolica è pericolosa: il *social drinking*, il bere in compagnia, aumenta l'accettabilità sociale del bere, ne potenzia gli effetti euforizzanti e facilitanti dei rapporti (perché disinibisce e rende "più simpatici") e ne azzittisce i rischi. È vero: nella donna i danni da alcol si fanno maggiormente sentire. Per vari motivi. La massa corporea femminile è generalmente inferiore



di **Alessandra Graziottin**

Centro di Ginecologia e Sessuologia medica, San Raffaele Resnati, Milano

a quella maschile ed è minore anche l'acqua corporea, perché lei ha fisiologicamente più tessuto grasso: l'alcol diffonde meno nei tessuti e, a parità di alcol ingerito, l'alcolemia della donna è più alta. Poi l'attività degli enzimi, delle proteine che metabolizzano l'alcol e lo neutralizzano, è nettamente più bassa rispetto ai maschi. Ancora: gli estrogeni sembrano aumentare la sensibilità del fe-

gato al danno alcolico, con una vulnerabilità che è massima in fase premenstruale (quando si tende a bere di più per combattere sindrome premenstruale e depressione). Ma l'alcol danneggia anche il cervello. Devo agguantare altro?

Le lettere vanno indirizzate a: **Alessandra Graziottin** - «Oggi», via Angelo Rizzoli 8, 20132 Milano. O collegandosi al sito: www.oggi.it

UN'OMBRA SULLA SALUTE DEL SENO

- La frequenza di lesioni benigne mammarie nelle giovani risulta 5,5 volte maggiore in chi beve alcol tutti i giorni rispetto a chi è astemia, o beve solo una volta alla settimana.
- Il rischio relativo di tumori al seno aumenta del 75 per cento nelle donne che al giorno bevono due (o più) bicchieri di vino, o due superalcolici, oppure due birre, rispetto a chi non beve.

● L'OssFAD (www.iss.it/ofad) è l'organo dell'Istituto superiore di sanità che informa in materia di fumo, alcolismo e tossicodipendenze

OGGI 135

scienze

animali

di VALERIA ALOISIO

CANI E GATTI, UNITI DALLE PULCI MA DIVISI DAI FARMACI

Pulci e zecche, a ognuno l'antiparassitario giusto. E bisogna avere soprattutto un'attenzione particolare per i gatti. Per leggerezza o consigli sbagliati a volte, per il gatto di casa, si usa il prodotto scelto per il cane. Niente di più scorretto.

I mici infatti non tollerano la permetrina (e sostanze simili) che è generalmente contenuta negli antiparassitari specifici per cani e anche nei normali insetticidi che si usano negli appartamenti. Il rischio che si corre non è di poco conto: queste sostanze provocano dei veri avvelenamenti, che, spiegano gli esperti, nel dieci per cento dei casi causano la morte del gatto.

La tossicità è tale che anche il solo contatto con cani «trattati» da poco può provocare disturbi. Esistono dei campanelli d'allarme? Sì, tra i sintomi più evidenti di un avvelenamento in atto ci sono i tremori, la difficoltà di deambulazione, la dispnea, l'ipersalivazione e la diarrea. E, visto che cosa si rischia, al minimo dubbio è bene consultare subito il veterinario.



NATURA



di ROSSELLA SLEITER

L'ESTATE, CON GIULIETTA, È DIPINTA DI VIOLA E DI BLU

Verso la fine di *Un matrimonio inglese*, quando tutto sembra perduto

per la bella e avventurosa miliardaria americana Bettina Vanderpoel, più o meno a cento pagine dalla conclusione, l'autrice Frances Hodgson Burnett, complice le due traduttrici, Clementina Liuzzi e Paola Vallerga, tira fuori, tra un amore e un lutto, un sopruso e una speranza, l'erba Giulietta. Il romanzo, romantico e appassionato (edizioni Astoria, pp. 520, euro 20), non è di quelli che si possono lasciare sul più bello per andare a cercare come è fatta una certa pianta. Ma una volta risolti gli intrighi, ecco il tempo per saperne di più.

Si tratta della Campanula medium, erbacea classificata da Linneo, battezzata dal naturalista belga Rembert Dodoens (1517-1585), medico alla corte di Vienna sotto Rodolfo II, il quale altro non fece che osservare la forma del fiore (a campanella appunto), dare ragione alla saggezza popolare che già così la chiamava, e inserirla nel suo Erbario, tradotto in francese, inglese e latino, e per due secoli consultato come e più della Bibbia.

L'erba Giulietta, o Viola Mariana, o Campanula medium può essere di vari colori, ma il suo massimo è il blu. Spontanea, ma anche di facile coltivazione persino da seme - purché le sia dia acqua e la si metta in un terreno leggero, non importa se calcareo - è stata centrale nella creazione di giardini semplici, mutevoli come le stagioni. Essendo però annuale bisogna raccoglierne i semi, conservarli, e ripiantarli anno dopo anno. Lavori da giardiniere, che non tutti sono disposti a fare. Per gli interessati: un vivaista di Treviso, Curtolo (www.curtolo.it), la propone in catalogo; l'Orto botanico Pellegrini nel Parco regionale delle Alpi Apuane, raggiungibile da Massa, la etichetta ogni anno perché i visitatori la apprezzino. Gli inglesi poi, sotto il nome di Canterbury Bell, ne vendono i semi in bustina ovunque. ■■



Cure dolci

I BATTERI TEMONO IL MIELE DI TIMO ED EUCALIPTO

ad interrompere la comunicazione fra batteri, bloccando la formazione delle placche gelatinose (come quella dentale) che li rendono quasi invulnerabili alla disinfezione. Questi tipi di miele, quindi, potrebbero essere anche impiegati per sterilizzare dispositivi biomedicali, che spesso ospitano placche difficili da annientare. (al.sa.)

Che il miele abbia proprietà antisettiche, lo sapevano anche gli antichi. Ma quale combatte meglio le infezioni della gola e dell'apparato digerente? Una ricerca condotta da Roberto Lavecchia, Antonio Zuorro e Marco Fidaleo, del dipartimento di Ingegneria chimica, materiali e ambiente della Sapienza di Roma, indica quelli di timo ed eucalipto, seguiti da quelli d'arancio, limone e melata (cioè il miele che le api ricavano dalle secrezioni zuccherine degli afidi). Il miele di timo e quello di eucalipto hanno anche un'altra proprietà: riescono