



A cura di Silvana Sassi

LIBRERIA SCEGLTI PER VOI

## BEAUTY REPORT 2014 Quinto rapporto sul valore dell'industria cosmetica in Italia

Ermeneia  
Studi & Strategie di Sistema  
Franco Angeli

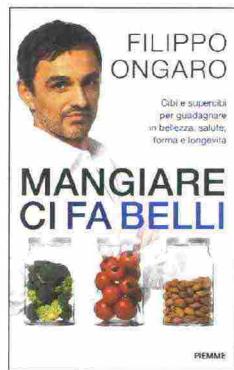


Per il quinto anno consecutivo Cosmetica Italia - Associazione nazionale imprese cosmetiche - ha affidato alla società Ermeneia - Studi & Strategie di Sistema il compito di effettuare un'analisi oggettiva del settore dell'industria cosmetica, anche con lo scopo di evidenziare la sua capacità di tenuta sostanziale rispetto al ciclo economico in corso, quella di promuovere un'innovazione continua di prodotto, di crescere in progressione sul piano dell'export e quella di dare continuità all'occupazione che presenta una significativa componente di profili medio-alti. Il *Beauty Report 2014* ha effettuato il consueto check-up sulle imprese, approfondendo in particolare la loro proiezione all'estero come parte della capacità di essere "resilienti" rispetto alle difficoltà e alle sfide del mercato che diventano occasione per evolvere in continuazione.

Il Rapporto fa il punto sugli atteggiamenti e sui comportamenti di acquisto da parte dei consumatori, che sono diventati si più attenti rispetto ai loro acquisti, ma anche orientati a preservarli e a qualificarli attraverso il ricorso alla multicanalità: il tutto mantenendone ed anzi accrescendo il loro atteggiamento acido di fondo, che riprende vigore rispetto ai due anni precedenti.

## MANGIARE CI FA BELLI Cibi e supercibi per guadagnare in bellezza, salute, forma e longevità

Filippo Ongaro  
Edizioni Piemme



Placersi, sentirsi bene nel proprio corpo, apprezzare il vigore dei propri muscoli, la tonicità della pelle, il volume dei capelli: sono desideri legittimi, a qualsiasi età, perché la bellezza è l'espressione di uno stato di armonia e salute. La vera bellezza è funzionale: spesso quelli che noi consideriamo difetti o inestetismi (come le rughe, la pancia, la cellulite, i capelli sfibrati) altro non sono che i sintomi esteriori di problemi di salute più vasti, che possono essere affrontati e corretti. In primo luogo con la giusta alimentazione, basata sui principi della nutrigenomica. Accanto ai molti cibi che già conosciamo per le loro proprietà benefiche, esistono dei supercibi e degli integratori in grado di agire con sorprendente efficacia sul nostro organismo e di restituirci forma, bellezza e salute. Anche gli effetti, così temuti, del passare del tempo, non sono affatto inesorabili: l'invecchiamento può essere rallentato. La chiave di volta per contrastarlo, e addirittura prevenirlo, sta sempre nell'adozione degli alimenti giusti e di un corretto stile di vita.

Partendo da casi veri, questo libro offre tutte le strategie per affrontare con successo i più diffusi e comuni ostacoli alla bellezza, spiegandoci con chiarezza qual è la causa degli inestetismi, quali provvedimenti si possono prendere subito da soli e quali supercibi sono di maggiore aiuto.

## CURARE CON IL CIBO Gli alimenti funzionali nella dietetica e nella diototerapia

Nino C. Battistini; Patrizia Pedrazzi; Monica Prampolini  
Carocci Editore

### Curare con il cibo

Gli alimenti funzionali nella dietetica  
e nella diototerapia

Nino Carlo Battistini;  
Patrizia Pedrazzi  
Monica Prampolini



PROFESSIONI SANITARIE

Carocci Faber

Come noto, per l'OMS il concetto di salute non è più inteso come assenza di malattia, ma va reinterpretato come "wellbeing", cioè "completo benessere fisico, psichico e sociale". Questa nuova concezione ha contribuito a ridefinire l'alimentazione non più come apporto di soli nutrienti, ma anche di elementi nutrizionali che possono contribuire al "wellbeing". È su questa base che si è diffuso il consumo degli alimenti funzionali.

Ma cosa sono? Comuni alimenti, integratori alimentari o farmaci? Oggi, il mercato degli alimenti funzionali si è così esteso, che la loro classificazione e la loro definizione rimangono tuttora problemi irrisolti.

Nel testo vengono analizzate, secondo le recenti evidenze scientifiche, le sostanze biologicamente attive utilizzate come ingredienti per la produzione di alimenti funzionali già presenti in commercio e disponibili per il consumatore. L'obiettivo è quello di fornire un aggiornamento scientifico agli operatori sanitari (dietetici, nutrizionisti, medici, farmacisti ecc.) sugli alimenti funzionali (naturali o formulati attraverso l'uso di tecnologie alimentari) che possono essere utilizzati ai fini della "optimal diet", sia in ambito dietetico che diototerapico.