

COLIC

(*Hypoxis obtusa* o *Curculigo pilosa*, *Melissa*, *Bifidus*, *Finocchio*, *Anice*, *Coriandolo*, *Psillio*)

CURCULIGO PILOSA

Attività principali: Pianta dalle molteplici proprietà, che contiene diversi glucosidi che esercitano un'azione disinfiammante e rigenerante dei muscoli involontari dell'intestino.

Il farmacologo francese A. Arnaud isolò l'ouabaina dalle radici e dalla corteccia della *Curculigo Pilosa*, l'impiego di questa sostanza in cardiologia fu stabilito da H.L. Vaquez e da R. Lutembacher, entrambi cardiologi francesi.

Habitat: Africa equatoriale

Famiglia: Hypoxidacee

MELISSA (*Melissa officinalis* L.)

Nome comune: Cedronella - Erba limona - Erba cedrala -

Citronella - Limunina - Melitea - Fior d'api - Matricaria - Camomilla comune - Camomilla tedesca.

Famiglia: Labiate -

Melissa, il cui nome ricorda il miele, è infatti, una delle migliori piante mellifere. Cresce a ciuffi nei giardini o nelle loro vicinanze. Ha fiori piuttosto piccoli, bianchi poi rosati. La pianta giovane emana un gradevole profumo di limone; in seguito, emana odore di cimice che scompare con l'essiccamento;

Habitat: comune in Italia, sfuggita dalle coltivazioni, lungo siepi, alla base dei muri e sulle macerie; fino a 1.000 m.

Identificazione: da 20 a 80 cm. Perenne, fusti a ciuffi, ramificati dalla base, eretti; foglie grandi, ovali, picciolate, dentate, con nervature in rilievo, reticolate sono; fiori giallastri, poi bianchi o rosati (giugno-settembre), a 6-12 in verticilli a livello delle foglie, calice peloso a 2 labbra, quello superiore piatto a 3 denti, più grande, corolla bilabiata, 4 siami; tetrachenio. Odore gradevole di limone; sapore un poco amaro.

Parti utilizzate; fusto fiorito, foglie (giugno); essiccare rapidamente.

• **Costituenti:** olio essenziale (citronellale, citrale, linalolo, geraniolo), tannino, resina, acido succinico •

Proprietà: antispasmodico, carminativo, coleretico, eupeptico, stomachico, tonico.



BIFIDUS (*Bifidobacterium bifidus*)

Il Probiotico bifidum si insedia nell'Intestino Crasso.

Proprietà: I probiotici come *Bifidus*: rigenerano la flora batterica intestinale, migliorano la digestione e l'assimilazione, aiutano nei casi di costipazione, diarrea, flatulenza, gonfiore, producono sostanze antimicrobiche e antibiotiche naturali, determinano la qualità del sangue, favoriscono l'assimilazione di calcio e altri importanti minerali, producono le vitamine del gruppo B, responsabili anche della qualità della pelle, Promuovono la produzione di enzimi per la digestione dei latticini, rafforzano il sistema immunitario, aiutano a regolare il colesterolo

FINOCCHIO (*foeniculum vulgare e dolce Miller, foeniculum officinale* All.)

Famiglia: delle Umbrellifere, Ombrellifere, Apiacee

Nome comune: Finocchietto, o finocchio amaro,

Habitat: pianta originaria del Mediterraneo, è coltivato in tutto il mondo, ha i fiori gialli, i frutti aromatici, color verde-giallo che ricordano il sapore della liquirizia,

Costituenti principali: Contiene amidi, olio essenziale anetolo, un complesso odoroso, i semi si possono trovare sotto forma di capsule, tinture liquide, o sfusi per la preparazione di tisane.

Si impiegano due qualità di finocchio, quello amaro e quello dolce

Parti utilizzabile: Frutto maturo, impropriamente chiamato seme (dal quale si estrae l'olio essenziale per distillazione in corrente di vapore)

Proprietà e principi attivi: Il Finocchio ha essenzialmente proprietà carminative e stimolanti ha proprietà Digestive, Antispasmodiche, Antisettiche, Diuretiche le radici, sono Galattologhe, il finocchio si impiega nei disturbi dispeptici, nel meteorismo, negli spasmi del tratto gastrointestinale, nella flogosi dell'apparato respiratorio.

Indicazioni: Facilita la Digestione, combatte il Meteorismo, la Dispepsia, la Flatulenza, la Nausea, i disturbi Gastrointestinali, e l'Aerofagia, placa gli Spasmi delle Coliche, e la Diarrea dei Lattanti e dei Bambini, espelle i gas intestinali, è leggermente Estrogenico, potrebbe alleviare i disturbi della menopausa, utile per favorire le mestruazioni, e nella lattazione., migliora il tono incrementa la secrezione salivare, gastrica e la coleresi è anche Esprttorante, nelle forme catarrali delle vie respiratorie, aiuta il transito intestinale senza ridurne la peristalsi, riduce la formazione dei gas ed il tempo di permanenza nel tubo gastroenterico, ottimo anche nell'Ernia Iatale, nella Flatulenza, nelle Digestioni Lente, nella Stitichezza, sembra sia utile anche nell'incontinenza.



ANICE (*Illicium Verum* L.)

Famiglia: Magnoliacee

È un albero d'origine cino-giapponese, ma coltivata anche in Italia, ed è coltivata molto spesso per i suoi frutti che sono costituiti da otto follicoli a deiscenza ventrale disposti a stella (ecco perché viene anche chiamato *Anice stellato*)

Costituenti principali: L'anice contiene olio essenziale costituito principalmente da anetolo ed estragolo ed anche terpeni ciclici e fenolici questo olio aromatico molto intenso, è impiegato per fare profumi, dolci e medicinali; le foglie sono molto larghe e di un verde intenso. La droga è stata importata dalle Filippine per la prima volta nel 1588 e fece subito parte fondamentale delle preparazioni farmacologiche di tutte le farmacopee del mondo, andando a sostituire l'*Anice verde* (*Pimpinella anisum*) in quanto aveva una maggiore resa. Si pensa che Linneo quando classificò la pianta gli attribuì il nome *Illicium* per il suo sapore e profumo, il nome deriva dal latino *illicere* che vuol dire sedurre.

Attività principali: I semi dell'Anice sono carminativi e digestivi e fanno parte dei "Semi caldi" ed una delle sue indicazioni primarie è l'uso nell'aerofagia e nelle digestioni difficili.

Impiego terapeutico: Mitiga gli spasmi intestinali ed ha un'azione disinfettante sul tubo digerente.. Sono proprio questi principi attivi che danno alla droga una forte azione carminativa, stomachica, antispasmodica e stimolante della peristalsi (Benigni-Capra, Le piante medicinali...), nonché un'azione antisettica ed antifermentativa. Da qui si può capire la sua utilità nei gonfiori intestinali, meteorismo ed aerofagia.



CORIANDOLO (*Coriandrum sativum*)

Famiglia: Umbrellifere, Apiaceae

Conosciuto anche con il nome di "prezzemolo cinese", il coriandolo appartiene alla stessa famiglia del cumino, dell'aneto, del finocchio e naturalmente del prezzemolo. *Coriandrum* deriva dal greco ed indica genericamente 'un qualcosa che fa bene all'uomo'. *Sativum* deriva invece dal latino e vuol dire 'adatto ad essere coltivato'.

Un po' di storia: Originario del Medio Oriente trova impiego fin dalla più remota antichità come pianta aromatica e medicinale ed in alcune tombe egizie viene raffigurato come offerta. I Romani lo usarono moltissimo ed Apicio ne fa la base di un condimento chiamato appunto 'Coriandratum'.

Il coriandolo è uno degli aromi più costanti della nostra tradizione; dai semi rivestiti di zucchero prendono nome i coriandoli di Carnevale in un secondo momento pallottoline di gesso

E' una pianta erbacea annuale. La radice è sottile e poco ramificata, il fusto eretto, alto circa 30-50 cm, la parte superiore è invece ramificata. Le foglie inferiori sono appena incise e provviste di gambo, quelle

superiori sono frastagliate e senza gambo. I fiori possono essere bianchi o rosa, riuniti in ombrelle. Il frutto è a forma di globo di un colore giallo paglierino.

Vegeta bene in tutta l'Europa meridionale ed orientale. Si adatta a qualsiasi tipo di terreno purchè ben esposto e soleggiato.

Raccolta e conservazione: Si usano i frutti che nascono in Giugno-Luglio. La raccolta delle ombrelle, recise insieme al loro gambo, deve avvenire al mattino presto quando il coriandolo è ancora umido di rugiada. Vanno quindi essiccate subito altrimenti si riscaldano perdendo molte proprietà. Le ombrelle vengono quindi riunite in mazzi ed appese in luoghi ombreggiati, quando sono ben essiccate si battono all'interno di un sacchetto per separare i frutti dai peduncoli che li sostengono. I frutti si conservano poi in recipienti di vetro. I semi si dovrebbero conservare interi poiché la polvere di coriandolo perde aroma molto facilmente.

Proprietà: Aromatizzanti, aperitive, digestive, carminative, antispasmodiche, antisettiche.

Principi Attivi: Olio essenziale (linalolo, pinene), mucillagini, tannini.

PSILLIO (*Plantago Psyllium*)

Famiglia: plantaginaceae

Parte utilizzata: semi

Principi attivi: Mucillagine 15-25% presente esclusivamente nell'epidermide del tegumento seminale, di polisaccaridi idrosolubili (xiloso, arabinosio e ramnosio); iridoidi (aucubina); lipidi; alcaloidi in tracce. Produce forti movimenti intestinali (1 grammo aumenta di volume per 8-14 volte se viene posto nell'acqua).

Rende più morbide le feci.

Proprietà: La mucillagine, in grande quantità la rende un lassativo meccanico. Indicata nella stipsi anche cronica e quando si vuole ottenere un'evacuazione più facile e feci più morbide, come in caso di emorroidi, ragadi, fistole anali. La mucillagine fortemente idrofila dello psillio assorbe facilmente acqua con un indice di rigonfiamento notevole, il gel che si forma aumenta il volume della massa fecale ne ammorbidisce il contenuto, stimola la peristalsi intestinale facilitando lo svuotamento. La mucillagine, ha inoltre proprietà antinfiammatorie e lenitive sulla mucosa, è quindi indicata nelle coliti e nel colon irritabile. E' stato osservato un buon effetto anche sulla diarrea. La presenza di iridoidi aumenta l'attività antinfiammatoria intestinale.

COLINGAS - Flacone da 60 Compresse da 0,5 gr

Uso: 4/6 compresse al giorno dopo i pasti.

Indicazioni: Placa gli Spasmi delle Coliche, Facilita la Digestione, combatte il Meteorismo, la Dispepsia, la Flatulenza, la Nausea, i disturbi Gastrointestinali, e l' Aerofagia, Antisettico, Disinfiammante e Rigenerante dei muscoli involontari dell'intestino, stimola la peristalsi intestinale.



Il prodotto Colingas non è un farmaco ed è costituito dalle erbe e sostanze sopra indicate. Il Colingas contiene i principi attivi delle piante e delle sostanze in esso contenute, le cui proprietà terapeutiche sono conosciute e sono state avallate da numerose ricerche scientifiche come riportato dalla bibliografia scientifica mondiale; Il prodotto Colingas è stato notificato al Ministero della Salute ai sensi del D.L. 196/97 è presentandosi quale prodotto erboristico non può vantare alcun indice terapeutico. Resta il fatto che i nostri clienti sono soddisfatti dello stato di benessere che Il prodotto Colingas procura.*

*Bibliografia a disposizione dei richiedenti.