

D+ magazine

La rivista
delle Farmacie Dabbene

DEPURIAMO CON LE PIANTE

La natura in **cucina**. pag. 4

SENSIBILITÀ AL GLUTINE NON CELIACA

Il **glutine** nell'alimentazione pag. 6

SCACCO MATTO AI CHILI DI TROPPO

I consigli del **nutrizionista** pag. 14

GLI SCONTI DEL MESE

pag. 8-11

GLI EVENTI DEL MESE

pag. 22



GRUPPO DABBENE

Circondarsi di salute

POTREBBE
ESSERE
SENSIBILITÀ
AL GLUTINE!

?

- > PESANTEZZA
DI STOMACO
- > GONFIORE
ADDOMINALE
- > DISTURBI
ADDOMINALI

Glutenam®

Sostiene e aiuta le funzioni gastrointestinali



Glutenam® è l'esclusivo integratore che contiene Tolerase® G, enzima innovativo di origine naturale.

Grazie ai propri componenti, Glutenam®:

- **contrasta** i disturbi gastrointestinali in caso di sensibilità al glutine
- **favorisce** la funzionalità digestiva (Estratto di Carvi)
- **regola** la motilità intestinale e l'eliminazione dei gas (Estratto di Carvi)

Glutenam®: per la tua sensibilità al glutine



**NOVITÀ
PRIMO
IN ITALIA
a base di
Tolerase® G**

www.named.it

named.it



Per maggiori informazioni

800-203678

da Lunedì a Venerdì
ore 14.00 - 17.00
consumer@named.it



**IN FARMACIA E
PARAFARMACIA**

Scientificamente testato



NAMED®
NATURAL MEDICINE

aprile 2019

D

+ magazine

La rivista
delle Farmacie Dabbene



*Editoriale
del Dott. Paolo
Dabbene,
Farmacie Dabbene*

*Parola di **Farmacista***

Cari clienti lettori,

con il ritorno della primavera e dei primi caldi sboccia anche la nostra voglia di vacanze e fioriscono i buoni propositi per rimettersi in forma.

Per raggiungere l'obiettivo è fondamentale innanzitutto adottare uno stile di vita sano, abbinando a un'alimentazione equilibrata un'attività fisica regolare e moderata.

Altrettanto importante è il ruolo del farmacista, che con la sua competenza e consulenza fornisce preziose informazioni non solo sui prodotti da adottare ma anche in relazione a quali professionisti affidarsi per arrivare ai risultati desiderati, nei giusti tempi e con le giuste soluzioni.

Prima di lasciarvi alla lettura del nostro magazine, noi delle farmacie Stella di Alpignano, Maestra e Reale di Rivoli e Dabbene di Torino, desideriamo rivolgervi i nostri più calorosi auguri di una buona Pasqua, ricca di benessere e di felicità.

Buona consultazione e... ci vediamo in farmacia.



GRUPPO DABBENE

Circondarsi di salute

DEPURIAMO CON LE PIANTE



Dr.ssa Federica Piani
Farmacia Stella

FEGATO E RENI AFFATICATI? STITICHEZZA, MAL DI TESTA, SENSO DI STANCHEZZA, DIFFICOLTÀ DI DIGESTIONE? LA STAGIONE INVERNALE CI HA LASCIATO QUALCHE SCORIA DI TROPPO? UTILIZZIAMO LE PIANTE CHE CI AIUTANO A DEPURARE, LA SCELTA NON CI MANCA! LE PIÙ UTILIZZATE SONO:

Cardo mariano: interviene nelle disfunzioni epatiche inibendo enzimi e sostanze tossiche, responsabili dei danni a livello epatico. Possiede anche potere rigenerativo sulle cellule.

Tarassaco: potente depurativo che aiuta a tenere pulito l'organismo nel suo complesso, dando sollievo al fegato e aiutandolo a smaltire le tossine in eccesso.

Bardana: utile per le proprietà diuretiche e depurative generali, nonché per la sua azione ipoglicemizzante.

Carciofo: è uno stimolante delle funzioni epatiche e biliari, possiede azione ipocolesterolemizzante, epatoprotettrice, stomachica e diuretica.

Ortica: aiuta l'attivazione delle funzioni digestive, è un ricostituente, rimineralizzante, depurativa.

Rafano: è particolarmente indicato nei disturbi cronici delle vie biliari, nelle forme dispeptiche e nei casi di mal di testa o cefalea causati da disfunzioni epatiche.



Cardo mariano



Tarassaco



Bardana



Carciofo



Ortica



Rafano



A proposito di Rafano, ecco 2 ricette veloci per utilizzarlo in cucina:



in INSALATA: quando è molto fresco, le sue foglie tenerissime sono ottime nelle insalate, con qualsiasi verdura a foglia verde come ad esempio quella di **tarassaco**.



in SALSA per condire: prendete una radice di rafano, sbucciatela e grattugiatela; aggiungete 100 grammi di aceto di mele, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di olio d'oliva, un pizzico di sale e, se volete, anche pangrattato o mollica di pane sbriciolata.

Otterrete una salsa dal sapore deciso, da conservare in frigorifero, che può accompagnare qualsiasi piatto, dalla carne alle verdure a vapore. Quindi... Buon appetito e buona depurazione!



IL GLUTINE NELL'ALIMENTAZIONE

SENSIBILITÀ AL GLUTINE NON CELIACA: CONOSCIAMOLA MEGLIO!



SEMPRE PIÙ SPESSO SENTIAMO PARLARE DI CELIACHIA, SENSIBILITÀ AL GLUTINE O ALLERGIA AL GRANO. SPESSO VENGONO ERRONEAMENTE SOVRAPPOSTE, PER INDICARE SINTOMI LEGATI ALL'INGESTIONE DI CIBI CHE CONTENGONO GLUTINE.

Dr.ssa Giorgia Finelli - Farmacia Reale

Le tre patologie sono sì indotte dal glutine ma esistono alcune differenze in merito ai tempi di reazione e alla patogenesi. La **celiachia**, infatti, è una enteropatia autoimmune scatenata dall'ingestione del glutine. L'**allergia al grano**, invece, è una reazione allergica IgE-mediata nei confronti di alcune componenti del grano. Anche se le persone affette da **sensibilità al glutine non celiaca**, in seguito all'ingestione di queste sostanze, sviluppano sintomi simili ai pazienti affetti da celiachia, di norma il quadro clinico è meno compromesso e non si riscontra la presenza di auto-anticorpi, di anti-

transglutaminasi o di comorbidità autoimmuni. I pazienti affetti da sensibilità al glutine non celiaca non mostrano le importanti alterazioni istologiche della mucosa intestinale tipiche della celiachia, ma lesioni minime. La sensibilità al glutine non celiaca, inoltre, si può manifestare anche con sintomi non specifici a livello intestinale ed extra-intestinale che compongono un quadro clinico simile a quello di una celiachia o di un'allergia al grano. La sintomatologia della sensibilità al glutine non celiaca è molto varia come nel caso della celiachia, e si articola in un quadro clinico non

specifico. Per questo motivo non vi è alcuna distinzione tra le patologie glutine-correlate sulla base di criteri esclusivamente sintomatologici. I dolori addominali sono tra i sintomi più ricorrenti tra i pazienti, ma la sensibilità al glutine non celiaca può manifestarsi anche con emicrania un costante senso di affaticamento. Alcuni pazienti

tollerano piccole quantità di glutine senza sviluppare sintomi clinici, pertanto non sono costretti a escluderlo del tutto dalla dieta, come accade ai celiaci. La seguente tabella riassume i principali sintomi intestinali ed extra-intestinali nei pazienti affetti da sensibilità al glutine non celiaca.

DISTURBI GASTROINTESTINALI	DISTURBI GENERICI
Flatulenza	Senso di malessere
Dolori addominali	Stanchezza
Diarrea e/o costipazione	Emicrania
Dolori localizzati nella parte alta dell'addome	Senso di oppressione
Nausea	Disorientamento (foggy mind, mente annebbiata)
Reflusso gastroesofageo	Intorpidimento degli arti superiori o inferiori
Stomatite aftosa	Dolori articolari e muscolari paragonabili a quelli della fibromialgia
Bruciore di stomaco e/o vomito	Dermatite/eczema
Glossite	Anemia
	Depressione



Ancora non si conosce la patogenesi della sensibilità al glutine non celiaca, ma è stato appurato che non si tratta di una reazione autoimmune come nel caso della celiachia, e nemmeno di una reazione allergica come nel caso dell'allergia al grano. A differenza della celiachia, la sensibilità al glutine non celiaca non è segnalata dalla presenza di anticorpi autoimmuni, benché sia comunque probabile

che siano coinvolti meccanismi immunologici. La sensibilità al glutine non celiaca è diagnosticata in seguito all'esclusione della celiachia o dell'allergia al grano, e sulla base di un miglioramento del paziente dovuto all'adozione di una dieta senza glutine, dopo aver escluso celiachia ed allergia al grano. Eliminando il glutine, nel giro di qualche settimana, i sintomi migliorano per poi ripresentarsi in caso di riesposizione al glutine.



LE OFFERTE DI APRILE 2019

Circondatevi di convenienza

DICLOREUM UNIDIE
5 cerotti medicati / 136mg



INFIAMMAZIONE

€ 13,90
~~€ 17,50~~

OKITASK
20 bustine orosolubili



€ 7,90
~~€ 9,95~~

VOLTADVANCE
20 bustine / 25mg



€ 7,90
~~€ 9,90~~

MAG 2
20 buste
2,25gr



INTEGRAZIONE

€ 11,90
~~€ 14,90~~

**MAG STRESS
RESIST**
30 compresse/stick



€ 12,70
~~€ 15,90~~

VITANGO
30 compresse
200mg



€ 13,90
~~€ 16,90~~

SARGENOR
20 flaconcini
5ml



€ 9,90
~~€ 12,80~~

ENTEROGERMINA
2 miliardi / 5ml
20 flaconcini



€ 9,90
~~€ 14,90~~

**LACTOFLORENE
PLUS BIMBI**
12 flaconcini



€ 9,90
~~€ 14,90~~

**PARANIX
SHAMPOO**
trattante e
protettivo



CAPELLI

€ 19,90
~~€ 25,90~~

BUSCOFEN

24 capsule molli



€ 8,90

€ 10,90

MOMENTACT

20 compresse



€ 9,90

€ 12,90

EMATONIL PLUS

crema



€ 7,60

€ 9,90

ENTEROLACTIS PLUS

20 capsule



MAALOX PLUS

30 compresse masticabili



REFLUMED

10 stick orosolubili



STOMACO E INTESTINO

€ 14,60

€ 22,90

€ 6,90

€ 8,90

€ 8,90

€ 10,90

9

FEXALLEGRA

10 compresse 120mg



ALLERIN

30 capsule 450mg



HOMEOPTIC COLLIRIO

10 flaconcini



IMIDAZYL ANTISTAMINICO

Flacone unico o 10 flaconcini monodose



ALLERGIA

€ 7,99

€ 10,90

€ 12,60

€ 15,80

€ 7,99

€ 10,50

€ 6,90

€ 8,90



LE OFFERTE DI APRILE 2019

Circondatevi di convenienza



**ULTRA PEP
NOTTE**
30 compresse



**ULTRA PEP
BRUCIA GRASSI**
60 tavolette



SOMATOLINE
emulsione 30 buste

SPECIALE IN FORMA

€ 20,90
~~€ 26,00~~

€ 24,90
~~€ 31,00~~

€ 39,90
~~€ 59,90~~

10



KALOPA
21 compresse



**NEO BOROCILLINA
GOLA DOLORE**
spray menta o
limone e miele



**LEVIATUSS
SCIROPPO**
200ml

€ 9,90
~~€ 12,90~~

€ 7,40
~~€ 9,30~~

€ 8,90



DRENAX
gusti misti
750ml



RINO GUTT
SPRAY
NASALE
eucalipto
da 10ml



ASPIRINA C
10 compresse effervescenti
400mg+240mg

INFLUENZA E RAFFREDDORE

€ 16,90
~~€ 23,80~~

€ 6,80
~~€ 8,50~~

€ 4,50
~~€ 5,99~~



CHICCO
ULTRA
SOFT
pañolìni
25 pezzi



VAGISIL
crema



PROCTOLYN
crema

BENESSERE INTIMO

€ 3,90
~~€ 8,90~~

€ 7,90
~~€ 9,90~~

€ 7,99
~~€ 10,30~~

QUANDO LA LETTURA È GIÀ UNA CURA

ANCHE I LIBRI, ANTIBIOTICI NARRATIVI, MEDICAMENTI DI CARTA E INCHIOSTRO, SONO MUNITI DI BUGIARDINO CON TANTO DI INDICAZIONI TERAPEUTICHE O EFFETTI COLLATERALI.

*Antonella Menzio
la libraia di via Piol*



Quando si entra in una farmacia a chi ci accoglie si chiede un farmaco per curare un sintomo che ci sta facendo star male. Quando si entra in una libreria si cerca e/o si chiede al libraio un libro che ci faccia stare bene.

Monsieur Perdu, libraio protagonista del libro di Nina George **“Una piccola libreria a Parigi”**, libreria che ha come insegna **“Pharmacie litteraire”**, risponde alla cliente che vuole acquistare una copia de “La notte” che preferisce non venderle quel libro. Anzi, proprio non glielo vende perché non adatto a lei, perché ogni libro è una medicina dell'anima e il libraio, entrando in sintonia empatica con il lettore, sa trovare per ciascuno il libro adatto per curare il proprio malanno esistenziale.

Sei triste? Sei uscito da una storia d'amore? Ecco la cura. Come ogni farmaco che si rispetti anche i libri, antibiotici narrativi, medicinali di carta e inchiostro, sono muniti di bugiardino con tanto di indicazioni terapeutiche o effetti



collaterali. Non si rischia nulla però, solo una dose di serenità. Nel libro pubblicato da Sellerio **“Curarsi con i libri”** le autrici, Ella Berthoud e Susan Elderkin, scrivono che si può curare il cuore spezzato con Emily Brontë e il mal d’amore con Fenoglio, l’arroganza con Jane Austen e il mal di testa con Hemingway, l’impotenza con “Il bell’Antonio” di Vitaliano Brancati, i reumatismi con il “Marcovaldo” di Italo Calvino, o invece ci si può concedere un massaggio con Murakami e scoprire il romanzo perfetto per alleviare la solitudine, o ancora un forte tonico letterario per rinviare lo spirito. Nel loro libro successivo **“Crescere con i libri”** Rimedi letterari per mantenere i bambini sani, saggi e felici”, sempre pubblicato con Sellerio, le autrici affrontano il mondo dei bambini.

Dal bullismo alla tempesta ormonale, dalla paura dei fantasmi ai problemi con i genitori, ci sono occasioni in cui un libro è in assoluto il rimedio più efficace. Forse perché il modo migliore

per aiutare i bambini a superare un momento difficile è invitarli a leggere una storia che parli proprio di loro. I libri riescono ad affrontare problemi complessi ed emozioni profonde con trascinante allegria, con l’obiettivo di far provare qualche brivido ma anche, in ultima analisi, di rassicurare. Le autrici consigliano i testi più belli a partire dai libri illustrati fino ai romanzi per ragazzi, attraversando il mondo dorato delle favole – per la bambina timida e presa in giro, per il ragazzino che non riesce a dormire, per la teenager che vuole essere indipendente, per chi ha il singhiozzo o ha subito una delusione d’amore, o semplicemente per tutti coloro che sono indecisi sulla prossima lettura.

E per concludere Donatella Di Pietrantonio in un’intervista dice: *“Da Piccole Donne a Silone ho imparato che i romanzi possono salvarvi la vita. Abbiamo bisogno di ammassare in noi riserve di libri per affrontare, ogni giorno, l’inverno dello spirito.”*

I CONSIGLI DEL NUTRIZIONISTA

SCACCO MATTO AI CHILI DI TROPPO? RITROVA LA FORMA IN 8 SEMPLICI MOSSE!



*Dr.ssa Veronica Scavini
Dietista*

CON L'ARRIVO DELLA PRIMAVERA ARRIVANO ANCHE I PRIMI CALDI E SUBITO CI RICORDIAMO CHE LA TANTO TEMUTA PROVA COSTUME NON È POI COSÌ LONTANA! COSÌ PRENDE IL VIA LA RICERCA DISPERATA DELLA STRATEGIA MIGLIORE PER LIBERARSI DI QUEI CHILETTI DI TROPPO, POSSIBILMENTE NEL MINOR TEMPO POSSIBILE.

La soluzione non è nelle diete drastiche a base di insalatine e di centrifugati che a lungo termine sono destinate a fallire. Optate piuttosto per una dieta varia ed equilibrata che vi permetta di mantenere i risultati anche nel lungo termine. Non eliminate nessun gruppo di alimenti, nemmeno i poveri carboidrati, ma rivedete semplicemente le quantità. E badate anche alla qualità dei cibi che inserite nella dieta, magari facendo tesoro di questi 8 semplici consigli:



1



5 porzioni di frutta e verdura al giorno, di stagione e di colori diversi.

Frutta e verdura sono un concentrato di **vitamine**, **sali minerali**, **acqua** e fibre. Provate a consumare 3 porzioni di verdura al giorno (una a pranzo, una a cena ed una terza usata per esempio come condimento di primi piatti o insalate di cereali) e 2 porzioni di frutta. Un segreto per risparmiarsi calorie di troppo? Iniziate ogni pasto con un bel piattino di **verdure crude**, aumenterete subito il vostro senso di sazietà.

2



Più cereali integrali e legumi.

Che sia la pasta, il riso, l'orzo, il farro, l'avena e così via, l'alternativa **integrale** è la migliore per il maggior apporto di nutrienti e di **fibre**. Associatela a una porzione di legumi, ottima fonte di **proteine vegetali**, e avrete un piatto bilanciato senza bisogno di proteine di origine animale.

3



Sempre meglio le proteine magre.

Per il secondo piatto **carni bianche**, **pesce** e **latticini magri** sono la scelta migliore! Da limitare invece le carni rosse e processate e i formaggi grassi.

4



Olio extra vergine di oliva sì, ma senza esagerare!

L'**olio di oliva** è il legante della **dieta mediterranea**, il condimento prediletto in cucina. Attenzione però alle quantità, sono quelle che ci fragano!

5



Occhio agli alimenti zuccherati.

Il primo passo per ridurre lo zucchero è non aggiungerlo a colazione nel caffè, nel cappuccino o nel the e scegliere alimenti che non ne sono addizionati. Meno biscotti e cereali confezionati, più alimenti semplici come il pane tostato e i fiocchi di avena. Meno yogurt alla frutta, ma più **yogurt bianco naturale** arricchito con **frutta fresca** e **frutta secca**.

6



Meno sale, più spezie!

Via libera anche a **erbe aromatiche**, aceto (purché non si tratti di glasse) e **succo di limone**!

7



Acqua? Sì, grazie!

La **giusta idratazione** è fondamentale per il corretto funzionamento ed **equilibrio dell'organismo**, specialmente quando fa più caldo. Faticate a bere acqua? Provate **tisane** e **infusi**, purché non zuccherati. Attenzione invece alle bevande iperzuccherate e agli alcolici, da evitare o limitare alle occasioni speciali.

8



Viva il movimento!

L'attività fisica, insieme ad una sana alimentazione, è la chiave per raggiungere un benessere completo, sia in termini di peso che di salute. La pratica di uno **sport** o l'attività in **palestra** è importante, certo. Ma lo sono altrettanto sane abitudini quotidiane come fare **passeggiate** all'aria aperta, andare a piedi anziché con l'auto o con i mezzi, **fare le scale** e non prendere l'ascensore.



Per un consiglio mirato potete consultare la Dr.ssa Scalvini in farmacia Omeopatica Dabbene tutti i mercoledì. Per informazioni e appuntamenti rivolgersi allo staff della farmacia.

NEO VENPIÙ

**integratore
alimentare
a base di centella,
mirtillo nero,
vite rossa, ananas
utili a favorire la
funzionalità
del microcircolo.**



GRUPPO DABBENE

BENESSERE: SALUTE DI TESTA E DI PANCIA

IL NOSTRO INTESTINO E' IL SECONDO CERVELLO?

**È ORMAI DIMOSTRATO CHE L'ASSE
INTESTINO-CERVELLO È COSTITUITO DA UNA
COMUNICAZIONE BIDIREZIONALE.**

Dr.ssa Chiara Alice Fantone - Farmacia Maestra



L'uomo: un superorganismo. È proprio così che viene considerato in ambito di ecologia microbiologica. Questo grazie alla presenza del microbiota, delle comunità di batteri, funghi ed altri microrganismi, in grado di influenzare profondamente la fisiologia e lo stato di salute psicofisica dell'ospite.

I dati sono sorprendenti. Le cellule appartenenti al microbiota superano di circa 10 volte le cellule che compongono il nostro organismo e il numero di geni di addirittura 200 volte il genoma umano. Ormai note sono le strette correlazioni tra obesità, diabete, ipertensione, sviluppo di carcinogenesi e un non corretto stato di salute dei nostri batteri commensali.

Questo **legame** così profondo è dunque in grado di **condizionare anche la nostra psicologia?**

L'interazione fra il tratto gastrointestinale e le

funzionalità cerebrali è stata discussa già a partire dalla metà del XIX secolo.

Ad oggi è ormai dimostrato che l'asse intestino-cervello è costituito da una comunicazione bidirezionale che utilizza **percorsi nervosi**, ormonali ed immunologici, la cui disfunzione può portare all'insorgere di svariate patologie.

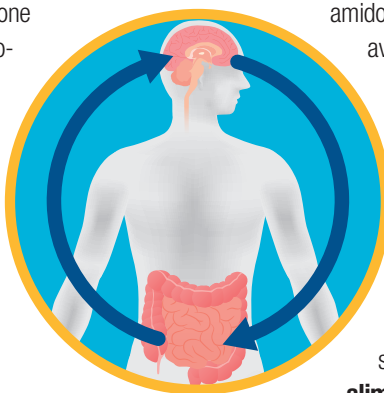
È noto che le alterazioni delle interazioni cervello-intestino sono associate all'**infiammazione intestinale** ed a disordini alimentari.



Allo stesso modo, la modificazione delle funzioni dell'asse intestino-cervello è legata ad alterazioni della risposta allo **stress** e del comportamento.

Eventi stressanti e stile di vita frenetico sono alla base di un'alterazione a livello di biodiversità del microbiota che può perciò avere ripercussioni sulla nostra sfera emotiva portando in alcuni casi all'insorgenza di ansia e depressione.

È importante, quindi, porre grande attenzione alle nostre **scelte alimentari**, le quali influenzano in modo preponderante la composizione delle comunità batteriche intestinali: preferiamo cibi freschi, fermentati (jogurt, kefir), cibi ricchi di



amido resistente (patate, legumi, avena) e di fibre prebiotiche.

È fondamentale, inoltre, la somministrazione di **probiotici** durante l'utilizzo di antibiotici che depauperano direttamente la nostra flora batterica commensale. Tutto questo ci porta a una riflessione spontanea: **quanto le scelte**

alimentari vadano a condizionare

la nostra fisiologia, in un'epoca in cui la vita scorre frenetica lasciando poco spazio alla cura del benessere, ricordando che la **qualità nutrizionale** dei cibi di cui ci nutriamo costituisce la base per il buon funzionamento del nostro intestino, il nostro secondo cervello.

ESTATE: GRASSO E CELLULITE

CELLULITE E GRASSO?

RITROVA LE TUE MISURE CON LE GIUSTE CONTROMISURE.

Profumo di primavera, voglia di scoprirsi, di mare.
Ma il nostro corpo rispetta i canoni che ci siamo prefissati?
Proviamo a fare un rapido check-up.





IL GRASSO SI RICONOSCE DALL'ASPETTO DELLA PELLE, ESTREMAMENTE LISCIA, DALLA TEMPERATURA E DALLA SUA COMPRESSIONE.

Chiara Scognamiglio
Farmacia Omeopatica Dabbene

COME SI RICONOSCE LA CELLULITE?

Il primo segno della cellulite è un accumulo di acqua nei tessuti a causa della mancanza di ossigeno e dell'ammasso di scorie nei tessuti. Questo porta a un'iperproduzione delle fibre di collagene che si irrigidiscono e si dispongono intorno agli adipociti formando noduli visibili in superficie. Riconoscerla è facile!

Prima di tutto dall'**aspetto**: dal colorito spento, dalla perdita di elasticità, dalla buccia d'arancio e dalla presenza di capillari.

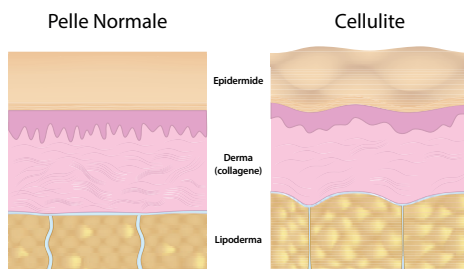
Poi dalla sua **localizzazione** che interessa cosce, glutei e interno ginocchio.

Infine dalla **compressione**, che causa un dolore immediato nella zona interessata.

non provoca alcun dolore.

Fatto il punto della situazione? Se hai riscontrato la presenza di cellulite o grasso e vuoi prendere subito le giuste contromisure non esitare a contattarci.

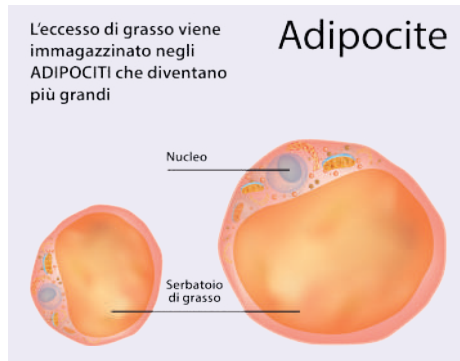
Ti aspettiamo nel nostro reparto di dermocosmetica per creare assieme il protocollo più adatto a te.



COME SI RICONOSCE IL GRASSO?

Semplice! Dalla presenza di cellule adipose (adipociti) che, sebbene piene di lipidi, sono visibili e reattive agli stimoli e contengono grasso facilmente mobilizzabile.

Il grasso si riconosce dall'**aspetto** della pelle, estremamente liscia e dalla sua temperatura che risulta normale. La sua **localizzazione** interessa pancia, fianchi, dorso, cosce e braccia, mentre la **compressione**, a differenza della cellulite,





GLI EVENTI DI

APRILE 2019

QUANDO	COSA	DOVE
2	giornata COLLAGENIL Analisi Pelle	FARMACIA REALE
3	mattino - focus viso LA ROCHE POSAY Prepariamoci alla Primavera	FARMACIA REALE
6	giornata SANOFI	FARMACIA MAESTRA
10	mattino DERCOS Analisi Capello	FARMACIA REALE
10	DARPHIN	FARMACIA DABBENE
11	giornata dedicata alla SENSIBILITÀ AL GLUTINE	FARMACIA REALE
18	pomeriggio VICHY Analisi Capello	FARMACIA MAESTRA

LA SETTIMANA DEL CUORE

29 aprile - 5 maggio 2019

Vieni a fare un **check up del tuo cuore**

Ti offriamo una settimana di screening gratuiti presso le
farmacie del Gruppo Dabbene.

Per informazioni e prenotazioni contattare direttamente le nostre farmacie.

Domenica 5 maggio sarà possibile effettuare
un **CHECK UP** in **Piazza Martiri a Rivoli**.

L'evento è in collaborazione con il Lions Club Rivoli Castello.



LIONS CLUB RIVOLI CASTELLO

Da oggi il benessere è ancora più Good!

NEW



Fruit-tella GOOD FOR YOU è la nuova linea di snack con ingredienti sani e naturali. Semplicità e amore per la natura in un mix di semi, frutta secca e disidratata nelle tre varianti di gusto Benessere, Equilibrio ed Energia. **Fruit-tella** GOOD FOR YOU, tanta bontà per un nuovo benessere.



Una pausa buona e gustosa

NON PERDETEVI IL **PROSSIMO** NUMERO!



PARLEREMO DI:
**PROTEZIONE SOLARE E
CURA DEGLI ANIMALI**

Sedi e orari



GRUPPO DABBENE

Via Bologna 91, Torino - Tel. 011 284 094
Da lunedì a sabato orario continuato 8.30/20.00



+39 327 65 59 349
solo per sms e whatsapp



GRUPPO DABBENE

Via F.lli Piol 35, Rivoli - Tel. 011 958 6378
Da lunedì a sabato 8.30/13.00 – 15.00/19.30
Domenica 9.30/13.00 – 15.00/19.30



+39 324 89 50 102
solo per sms e whatsapp



GRUPPO DABBENE

Corso Susa 42, Rivoli - Tel. 011 958 6811
Da lunedì a venerdì orario continuato 8.30/20.30
Sabato mattina 8.30/12.30



+39 331 727 81 88
solo per sms e whatsapp



GRUPPO DABBENE

Via Mazzini 25, Alpignano - Tel. 011 967 6311
Da lunedì a venerdì orario continuato 8.30/19.30
Sabato 8.30/13.00 – 15.00/19.30



+39 331 615 06 64
solo per sms e whatsapp