

INDICE CARTELLA STAMPA COMPLETA

- **CORPORATE**
 - IL GRUPPO DAPHNE LAB
 - LUIGI DI VAIA
 - METODOLOGIA
 - DIFFERENZE CON ALTRI TEST
 - FORMAMENTIS
 - ECOELIA



IL GRUPPO DAPHNE LAB

Il Gruppo DAPHNE LAB è oggi presente in tutta Italia con circa 700 Daphne Point propri affiliati. Una fitta rete di centri, operatori del benessere, medici, farmacie e molti altri professionisti della salute che, nel rispetto di etiche e procedure dettate dalla carta dei servizi e dai corsi di formazione ASL che abbiamo istituito, eroga servizi di test di intolleranze alimentari, mineralogramma, test della disbiosi, e molti altri test metabolici funzionali.

Il core business dell'azienda è il settore delle analisi dei test di intolleranze, ormai divenuta leader nel settore attraverso innovative metodologie brevettate: la tecnologia Palladium di classe MX.

La DAPHNE LAB ha di recente fondato il nuovo marchio KOSMETHICA un'azienda centrata al benessere estetico, ai prodotti di cosmetica e ai corsi di formazione per estetisti.

Molti di questi progetti hanno avuto il riconoscimento delle istituzioni e nel 2007 si sono tenute una serie di sei conferenze presso l'ASL Na3 sui Temi dell'azienda. Nel 2008 presso l'Ospedale S.Paolo di Napoli ASL Napoli1 si è tenuto un altro ciclo di sei seminari sulle medicine naturali. Un percorso verso la salute e l'informazione scientifica che ha trovato anche un riscontro nei corsi di formazione di 600 ore riconosciuti dalla Regione Campania per massaggiatore olistico.

I successi dell'azienda portano la fondazione della DAPHNE ONE una azienda di reti di agenti e funzionari incaricati di diffondere i prodotti e i servizi della DAPHNE LAB su tutto il territorio nazionale.

Lo sviluppo dell'azienda ha portato ad ottenere le certificazioni di qualità ISO 9001:2000 Sincert Imq Iqnet, e il riconoscimento da parte di studi condotti dall'ASL sulla ripetibilità del BioTest con affidabilità nell'ordine del 94%.

Questi eccezionali risultati sono stati portati in molte fiere, conferenze, relazioni stampa nel web e seguiti da articoli su carta stampata a livello nazionale. La presentazione dei risultati di attendibilità e le evidenze scientifiche del nuovo test di terza generazione sono state presentate a Cibaria 2008 in occasione di importanti relazioni sulle intolleranze alimentari.

L'azienda ha formulato una sinergia di prodotti distribuiti dalla Biofarmex Italia denominati i quattro drenanti. Prodotti come Epacyn, Drenantil, Aloemix e Mirtoven che fanno la prima linea innovativa di prodotti nel campo della medicina integrata con i test di intolleranze alimentari.

Nel 1994 il fondatore del gruppo, il Dr. Luigi Di Vaia, ottenne a Padova la prima metasostanza stabile che è il cuore della tecnologia Palladium. La rivoluzione nel campo delle medicine biofunzionali stava già avvenendo repentina. Nel 2004 venne fondata la DAPHNE LAB con la chiara intenzione di espandersi in ogni territorio e far conoscere a tutti i nuovi metodi per guarire da quelle che sono le patologie subdole della società di massa, come le intolleranze alimentari e lo stile di vita errato che siamo costretti a sostenere in un sistema sociale metropolitano.

Nonostante la dimensione globale, il Gruppo DAPHNE LAB ha mantenuto forti legami con il territorio d'origine, in particolare attraverso le attività



culturali orientate alla formazione e all'informazione presso le ASL e le strutture della Regione Campania

La capacità di espansione nella società si manifesta anche attraverso DAPHNE ONE, il centro di ricerca e di formazione di agenti, informatori e funzionari capaci di far conoscere tutti i prodotti e servizi del gruppo e di veicolare l'informazione attraverso metodologie vicine alla medicina naturale.

www.daphnelab.com

www.intolleranzealimentari.net

www.intolleranzealimentari.info

www.intolleranzealimentari.org

www.wassage.com

www.kosmethica.com

www.daphneone.com



LUIGI DI VAIA

Nato nel 1973 a Napoli, Luigi Di Vaia ha dato inizio al suo gruppo di aziende nel 2004 fondando Daphne Lab, laboratorio all'avanguardia per le nuove tecnologie sulle intolleranze alimentari.

Nel 1994 avendo scoperto già una nuova classe di sostanze, le metasostanze, che utilizzò per la nuova tecnologia a piattaforma Palladium, aprì la strada alla terza generazione di test funzionali.

Il sistema ebbe da subito un immediato successo, e furono creati circa 700 Daphne Point sul territorio nazionale e 4 grandi aziende in collaborazione franchising.

Oggi la Daphne Lab gestisce un portafoglio brevetti e marchi, ed è autrice di corsi riconosciuti Regione Campania e ASL. Posizionata strategicamente nei migliori centri e organizzata con reti vendita e centri logistici, il gruppo Daphne offre una serie di servizi e prodotti nel campo della medicina naturale per un sempre maggiore target di medici ed operatori del benessere.



METODO

Metodologia di terza generazione

L'appellativo "Test di terza generazione" è un'attribuzione di qualità assegnata alla metodologia DAPHNE LAB da studi ASL condotti dal dipartimento MnC dell'ASL Napoli 3 e dal centro di ricerche ministeriali AIAS.

Secondo studi condotti da questi centri, su campioni di 50 pazienti per analisi ripetute 50 volte si evince, in modo netto, che la ripetibilità di questa analisi di BioTest è del 94% con un errore del solo 6%; la metodica dei laboratori DAPHNE LAB guadagna l'appellativo "Test di terza generazione".

Per inciso: i test di prima generazione sono test che venivano condotti dai primi sperimentatori come Arthur Coca che nel 1956 pubblicò un lavoro per interpretare le intolleranze alimentari ascoltando la frequenza del polso dei pazienti. La prima generazione sono quei test soggettivi che vengono condotti analizzando parametri semiologici come l'iride, la lingua, il polso, le unghie, la costituzione, la forza muscolare come il kinesiostest, ecc.

Nella seconda generazione di test vengono utilizzate apparecchiature come il Vega, l'EAV ed altri apparecchi bioelettronici, questi hanno un errore del 56% di ripetibilità, ancora troppo alto per essere annoverati tra le analisi scientifiche di rilievo, intanto perché ancora troppo soggetti ad errori tipicamente umani, come le fiale test che essendo di vetro o in plastica sono isolanti elettrici, il puntale che cambia misurazione a seconda dell'umidità della mano o dell'angolo o della pressione con cui si va ad incidere il punto, molti sono gli elementi che concorrono ancora a generare un alto indice di errore nelle apparecchiature bioelettroniche.

I test di terza generazione sono apparecchiature avanzate dove non vi è più il soggetto da analizzare ma un suo tessuto, non vi è più la partecipazione dell'operatore che potrebbe generare errori. Il sistema di decodifica è un sistema capace di amplificare in modo lineare e n-dimensionale il segnale da analizzare e calcolare i coefficienti per modulare l'errore ai minimi profili.

In particolare nel BioTest con metodica DAPHNE LAB si utilizza la metasostanza, un brevetto dei laboratori DAPHNE, che consente di amplificare i segnali biologici del tessuto da analizzare al fine di rendere più veritiera ogni interpretazione e lettura dei referti.

Il controllo di qualità ISO 9001 e la validazione dell'ASL e dell'AIAS sulla metodologia rendono il BioTest DAPHNE LAB tra i pochi test di qualità validi per efficacia e per l'impianto scientifico che ne sta alla base.



DIFFERENZE CON ALTRI TEST

Ancora oggi facciamo fatica a discriminare un test dall'altro soprattutto nel campo delle intolleranze alimentari che per nomenclatura sono molto confuse con la celiachia o l'intolleranza al lattosio o addirittura al test della allergie.

Purtroppo questa confusione è data da una cattiva informazione fornita al medico da parte della comunità scientifica che, a giusta ragione, non avendo ancora le idee chiare su questi concetti nebulosi non riesce a dare precise nomenclature ai fenomeni.

E' importante però distinguere che una intolleranza alimentare a differenza di un'allergia agisce su un sistema fisiologico differente. Mentre l'allergia ha una iperreaione del sistema immunitario e viene a manifestarsi quasi immediatamente all'assunzione di cibo, l'intolleranza alimentare ha una ipofunzione del sistema metabolico e viene a manifestarsi anche 72 ore dopo l'assunzione di un cibo. Le due equazioni sono estremamente differenti: vi è in gioco "il segno" una negativa (ipofunzione) l'altra positiva (iperreaione). Vi è in gioco il fattore sistemico, uno il Sistema Immunitario SI, l'altro quello Metabolico SM. Vi è in gioco il tempo, uno estremamente piccolo (nel caso dell'allergia) l'altro estremamente dilatato (nel caso dell'intolleranza alimentare).

$$IA = -SM, T$$

$$AL = +SI, t$$

L'incongruenza sta ancora, però, nella dizione di intolleranza alimentare che molti confondono ancora con l'intolleranza al lattosio, che è una patologia che non ha nulla a che vedere con il rallentamento del sistema metabolico bensì con un difetto enzimatico locale (mancanza di lattasi) e ha uno specifico test che è il breath test. Mentre il difetto da villi intestinali denominato "celiachia" è ancora un'altra patologia che non ha nulla a che vedere con le intolleranze alimentari, anche se i sintomi sembrano essere simili, l'intolleranza locale ad una singola molecola come il glutine non giustifica l'attribuzione di "intolleranza alimentare" che è un'accezione molto più generalizzata. Ciò vale anche per il favismo. Fatta chiarezza sulle nomenclature è importante differenziare i diversi tipi di test, ad esempio il citotest è un test per le intolleranze alimentari che ha maggiore tendenza verso l'identificazione delle allergie, in quanto mette in contatto direttamente un presunto allergene con il sangue e ne controlla la reazione. Un test di intolleranza alimentare puro, in genere non è di natura chimica ma di tipo biofisico. La fisica è al centro di tutte le reazioni cellulari e chimiche ed è la matrice base della fisiologia.



DAPHNE FORMAMENTIS

La DAPHNE LAB collabora da anni con una struttura a scopo non lucrativa che è DAPHNE FORMAMENTIS con la quale organizza seminari, conferenze, corsi di wassage – water massage, corsi di massaggio olistico riconosciuti dalla Regione Campania, manifestazioni e fiere. Portando avanti il concetto della buona comunicazione in ambito della medicina olistica e della nutrizione sana e senza sacrifici. Per tale motivo è stata creata la figura del Nutricologo un tecnico che ha capacità di conoscenze approfondite di nutrizione ma soprattutto riesce a far leva sui fulcri motivazionali di un cliente per fargli comprendere l'importanza di una corretta alimentazione sana ed olistica.



ECOELIA

Nell'ambito dell'azione formativa e proattiva per l'ambiente, il gruppo DAPHNE LAB si vede partecipare anche di attività di interesse strategico per l'ambiente e per l'etica.

La nuova filosofia di ECOELIA è senza dubbio una sintesi tra bioetica e ambiente, dove in un contesto olistico, le due aree non sono scindibili in quanto l'uomo partecipa con ogni sua azione di valore in un contesto eco-sistemico al fine di modificare ogni struttura del vivente.

La carta di ECOELIA è una carta dei diritti dei valori eco sistemici a 360°, la prima carta a considerare la profondità delle azioni su ogni ripercussione spaziale e temporale a lungo termine e con una profondità di valori di grosso spessore.

L'impegno di tutti coloro che si dedicano alla filosofia della DAPHNE LAB deve sposare anche i valori etici ed eco sistemici di ECOELIA al fine di perseguire scopi e raggiungere obiettivi che non siano di peso per le società del futuro.

