

LA NOSTRA STORIA

Il nostro negozio viene fondato a Roma nel lontano 1894 ed è gestito dalla famiglia Nardi da quattro generazioni; il primo interesse commerciale fu quello dell'importazione e della vendita di erbe e droghe. Col passar del tempo la nostra approfondita conoscenza del campo vegetale ci permise di intrecciare rapporti commerciali e scambi di esperienze con le maggiori abbazie d'Italia; tanto che oggi rappresentiamo e commercializziamo i prodotti della maggior parte degli ordini monastici.

I prodotti che troverete elencati qui di seguito, sono quindi il frutto di antiche esperienze, di maturata saggezza e di umile passione per la natura, di pura tradizione monastica e vengono apprezzati in tutto il mondo per la loro qualità e genuinità.

L'intrecciarsi delle esperienze della nostra famiglia con quelle dei Monasteri, le antiche formule che il capostipite Domenico aveva maturato in tanti anni di attività erboristica (era un medico che partecipò alle prime spedizioni in Africa Orientale), il contatto con popolazioni di cultura tribale, l'osservazione dell'utilizzo di piante, allora esotiche, oggi di uso comune, lo portarono a concepire prodotti di grande reputazione; ancor oggi si ritrovano nel nostro negozio, ottenuti con le stesse formule, ma soprattutto con la stessa tecnologia.

La storia del monachesimo, iniziata molti secoli fa', è tutt'oggi attuale ed affascinante.

Rileggendo antichi codici miniati si ha la sensazione di essere lì, in una qualsiasi cella, di un qualsiasi convento, accanto ad un monaco che trascrive la scienza.

Dopo il lungo periodo di oscurantismo medievale, l'unico filo che ci unisce alla grande sapienza e saggezza delle civiltà passate, è tessuto dagli ordini monastici che si prendono carico di ricercare, conservare e tramandare le colonne portanti della nostra cultura. In essa la botanica, la farmacologia e la medicina occupano un posto di grande importanza.

Dobbiamo a loro, modesto ed oscuro mezzo, se oggi la nostra conoscenza può affacciarsi su orizzonti senza fine.

Sono i monaci che, depositari della cultura, rappresentano il polo accentratore e coordinatore di tutte le arti ed in modo particolare di quella medica; è all'ombra dei monasteri, al sicuro tra quelle mura, che i monaci recano conforto agli ammalati non solo spiritualmente, ma con infusi di erbe spesso miracolosi.

La loro conoscenza, la loro esperienza ed il contatto quasi divino con la natura, li mette in grado di riconoscere, lavorare ed utilizzare le piante medicinali con maestria e competenza.

Le antiche scuole mediche come quella Salernitana (1100) e quelle chirurgiche come quella di Preci (1300) attingono a piene mani ed utilizzano le conoscenze monastiche.

E' l'esigenza di poter conservare nel tempo e rendere trasportabili i prodotti curativi, che induce i monaci ad utilizzare altre forme galeniche diverse dall'infuso. In mancanza della chimica (scienza scoperta soltanto molti secoli dopo) iniziano a sperimentare la distillazione (essenze, liquori, concentrati), ad usare veicoli ed eccipienti più stabili come l'alcool (alcolati, elixir, estratti, liquori), a miscelare tra loro vari elementi creando sinergie di grande effetto terapeutico. Dobbiamo al loro conservatorismo se la chimica delle molecole attive e non certo degli eccipienti, non è riuscita a varcare le soglie dei conventi, se la figura del frate nel silenzio dei boschi, alla ricerca di piante officinali, nella pace del monastero, continua ad essere attuale e non anacronistica.

Dobbiamo al loro modo di vedere la vita come un continuum che oggi possiamo usufruire di prodotti che conservano ancora la genuinità ed il sapore di tanti secoli fa.

IL MONACHESIMO IERI, OGGI, DOMANI

Esiste il grande ordine Benedettino, al quale la maggior parte delle comunità monastiche fanno capo, formato da numerose congregazioni. Una congregazione è l'insieme di monasteri, facenti capo ad un monastero guida o casa madre. Il monaco è un uomo per il quale la relazione con Dio è ciò che conta di più nella vita. La preghiera è il legame privilegiato per vivere questa relazione.

Più volte al giorno, nell'Eucarestia e nella preghiera comune, egli prega ad alta voce insieme ai fratelli, radunati nella chiesa del monastero. Ma il monaco prega anche da solo, in silenzio, nutrendo la propria preghiera con la Lectio Divina, una forma di lettura della Bibbia, in cui il testo è accolto come messaggio personale, e non quale oggetto di studio: "tuttavia la Lectio Divina abbraccia con molta larghezza anche i Padri, la Tradizione, gli esempi e la dottrina dei santi, la riflessione sempre viva della Chiesa nel corso dei secoli"; è questo il cuore della tradizione Benedettina. I momenti di solitudine con Dio, sono tanto necessari al singolo monaco quanto quelli comunitari.

San Benedetto afferma che per essere "veri monaci" bisogna vivere del lavoro delle proprie mani.

Nella sua Regola egli stabilisce con cura in quali ore i monaci devono "attendere alle cose di Dio" e in quali si dedicheranno "al lavoro necessario". Le varie comunità sono organizzate in modo tale che ciascuno possa collaborare al bene comune secondo le proprie doti e capacità. I lavori destinati a sopperire ai bisogni comunitari, possono svolgersi in vari settori: la liquoreria, la tipografia, la biblioteca, la sacrestia, la formazione dei monaci, la ricerca intellettuale. Come si è detto la tradizione monastica non è rappresentata unicamente dalla preghiera e dalla meditazione, ma, seguendo la regola: "Ora et Labora", anche dal lavoro è anche attraverso di esso che il monaco eleva la sua preghiera a Dio.

LIQUORI E DISTILLATI

I nostri liquori sono il frutto di secolari esperienze e di approfonditi studi nel regno vegetale, la loro lavorazione è del tutto artigianale e vengono confezionati solo ed esclusivamente con prodotti naturali. Per tali motivi ogni bottiglia rappresenta un oggetto quasi unico.

Hanno il sapore e la genuinità dei liquori fatti in casa che ancora oggi costituiscono la vecchia tradizione liquoristica italiana. Di quei rari liquori che i monaci fanno con le loro mani su antiche formule e con tecnologie tramandate oralmente.

AMARO 28°

Composto da particolari piante aromatiche ed officinali, rappresenta un ottimo digestivo, dopo un pasto pesante o solo come piacevole chiusura. Può essere sorseggiato anche come aperitivo, con ghiaccio e seltz.

ANISETTA 38°

La particolare tecnica estrattiva, messa a punto dai monaci, nel XV secolo, ha consentito di ottenere questo liquore a base di Anice e Anice stellato. Digestivo e confortativo al tempo stesso, corrobora e rinforza lo spirito. Si usa per lo più da solo, liscio o con ghiaccio, quale digestivo dopo il pasto o come liquore da dessert. Diluito in acqua rappresenta un'ottima bevanda dissetante e corroborante, nella macedonia, nei cocktail e nei dolci ne esalta il sapore e la delicatezza; è in assoluto il miglior correttivo del caffè.

ELIXIR DI CAMOMILLA 30°

Liquore delicato ottenuto dall'infusione di fiori di camomilla. La concentrazione dell'infuso lo rende efficace come digestivo e come rilassante.

CENTERBE 30°

Liquore di antica tradizione che si rifà alla scuola medica tra il XV ed il XVI secolo ove veniva decantata la "Terriaca Universale" (prodotto composto da 99 elementi dalle spiccate caratteristiche medicinali). Amaro robusto e deciso, è un ottimo digestivo.

CENTERBE 60°

Stessa formula del precedente, ma con una maggiore gradazione.

CHERRY BRANDY 30°

Delicato ed aromatico, trasferisce in un bicchierino tutta la fragranza e la delicatezza delle ciliegie nostrane. Liquore caratteristico da dessert. Sul gelato, nella macedonia o sui dolci ne esalta sapore e delicatezza.

ELIXIR DI LUNGA VITA 28°

Elixir di Lunga Vita non è soltanto una metafora, ma rappresenta un ottimo coadiuvante per superare una lenta digestione. Come si sa: mangiar bene, ma digerire meglio allunga la vita. Un bicchierino dopo i pasti ne migliora la qualità.

ELIXIR ERBE DELLA SALUTE 28°

Liquore assolutamente privo di zucchero, è un amaro totale, ma non eccessivamente; il giusto e dosato equilibrio delle piante officinali che ne caratterizzano l'attività digestiva, lo rendono gradevole sebbene amaro.

ELIXIR AL MIELE 30°

Con il miele dei nostri alveari si ottiene questo delicatissimo liquore dolce, piacevole da sorseggiare in qualunque momento della giornata, ma soprattutto nelle lunghe, fredde ed interminabili giornate d'inverno.

ELIXIR DI CAFFÈ 33°

Dal seme della Coffea arabica i monaci solevano estrarre questo gradevolissimo liquore ricco d'aroma e di profumo.

In ogni litro di liquore vi sono 200 gr di caffè moka; in un bicchierino si ritrova la forza e l'energia di un buon espresso.

GRAN RISERVA 45°

È un brandy autoctono con il gusto della vera tradizione italiana, fatto con cura e maestria, invecchiato in antiche botti di rovere. Manifesta la forza ed il corpo di un liquore forte, deciso ed aromatico.

MANDARINO 35°

Dolci, delicati e fragranti, i mandarini di Sicilia, rappresentano la materia prima dalla quale, con sapienza ed attenzione, i monaci ottengono questo delicatissimo liquore.

NOCINO 30°

La particolare tecnica estrattiva, ha consentito di ottenere questo particolare liquore a base di mallo di noce. Digestivo e confortativo al tempo stesso, corrobora e rinforza lo spirito. Si usa per lo più da solo, liscio o con ghiaccio, quale digestivo dopo il pasto o come liquore da dessert. Diluito in acqua rappresenta un'ottima bevanda dissetante e corroborante, nella macedonia e nei dolci ne esalta sapore e delicatezza.

SAMBUCA 40°

Il sambuco, dalle cui bacche si ricava questo liquore aromatico, ha caratteristiche rinfrescanti e digestive. I suoi fiori bianchi, dal gusto dolciastro e delicato, hanno rappresentato per secoli, il punto di riferimento dei monaci quali ottimo digestivo e dissetante. Si usa per lo più da solo, liscio o con ghiaccio, quale digestivo dopo il pasto o come correzione nel caffè e nel caffè d'orzo. Diluito in acqua rappresenta un'ottima bevanda dissetante, nella macedonia e nei dolci ne esalta sapore e delicatezza.

AMARETTO DEL CERTOSINO 30°

Dalle mandorle amare si ottiene questo liquore pregiatissimo dal gusto piacevole. In cocktail, su macedonia, sul gelato o con seltz e ghiaccio rappresenta un'ottima soluzione al caldo estivo.

ELIXIR DI LUNGA GIOVINEZZA 30°

Per mantenersi vigorosi e forti, per affrontare la vita con la giusta grinta, ma soprattutto per bere un buon digestivo. Non rimarrete certamente giovani, ma la vecchiaia si allontanerà sicuramente.

LIMONCELLO 30°

Ottenuto dall'infusione della scorza del limone, il suo gusto ed il suo profumo sono dovuti ai purissimi oli essenziali in essa contenuti. La tradizionale tecnica estrattiva ne fa un prodotto eccellente, unico ed inimitabile. Per assaporarlo al meglio occorre consumarlo freddo o ghiacciato, ottimo sulla macedonia o sul gelato. Come digestivo e corroborante è molto piacevole e raffinato.

MENTUCCIA 40°

Liquore ottenuto dall'infusione di piantine di mentuccia romana, molto aromatico e delicato, dal gusto dolce non trascura di essere un ottimo digestivo ed un piacevole liquore da pomeriggio.

ELIXIR DELL'AMORE 30°

La formula ed il modus operandi dell'Elixir dell'Amore risale al XVI secolo, venne rinvenuta alla fine dell'800 dal capostipite della nostra famiglia, nel Ricettario Senese. Questo liquore viene prodotto in un numero limitatissimo di bottiglie, solo 10 ogni anno; la sua lavorazione richiede un lungo tempo ed una particolare attenzione. Veniva largamente consigliato nelle svogliatezze dell'amore, poichè infondeva maggior vigore e desiderio. La base è costituita da una grappa ottenuta attraverso un particolare processo di distillazione, alla quale vengono aggiunte delle piante officinali in grado di garantire, al prodotto, un ottimo gusto ed una particolare efficacia.

ELIXIR DELLA FELICITA' 30°

Basterebbero piccole cose per sentirsi felici; qualche volta, spesso casualmente, i nostri pensieri ci conducono attraverso sentieri già percorsi, dove il ricordo ci fa ritrovare e rivivere un attimo di passata felicità. In un momento di pace, seduti nell'angolo più congegnale e confortevole della vostra casa, insieme ad un bicchierino di questo liquore d'erbe ritroverete sicuramente quell'attimo perduto. I principi attivi euforizzanti, in esso contenuti, rappresentano la sua forza maggiore infondendo un senso di felicità e predisponendo a rapporti migliori.

LIQUORE MAGICO 30°

E' così definito perché esprime tutta la magia di un liquore unico, gradevole, aromatico, da fine pasto e da dessert, insomma va veramente provato nella magia di un giorno particolare.

ELIXIR AL CAFFE' D'ORZO 28°

Fragrante, gustoso ed originale, assomma il suo particolare aroma a quello dell'anice risultando un ottimo digestivo ed un superlativo liquore da pomeriggio. Studiato per chi male tollera il caffè, ma ha il desiderio di una bevanda simile.

AMBROSIA CONSOLATRICE 30°

Definito anche: "Nettare degli Dei" si ottiene attraverso la macerazione a freddo del miele, della corteccia di cannella, dei chiodi di garofano e della scorza del limone. Era questa la bevanda degli dei tanto decantata da Platone? Chi ne prova il sapore sarebbe tentato di rispondere sì. Quando avvicinerete il liquore alle labbra vi parrà d'avvertire il bacio di Venere posarsi su di voi. Usatelo come un energico ricostituente.

LIQUORE DI FINOCCHIO 22°

E' il liquore dei quattro semi, gradevole e leggero, preso dopo il pasto risulta carminativo e favorisce la digestione, consumato fresco rappresenta la sua massima espressione.

ELIXIR DI ANICE 28°

Non è un'anisetta, ma è un vero e proprio elisir di anice, ricco e penetrante, dolce ed aromatico, fa digerire, può essere utilizzato nel caffè come aromatizzante, ma soprattutto profuma l'alito.

CHINA TONICO 28°

Antica formula di spezieria e riprodotto fedelmente è un ottimo tonico, digestivo e corroborante; il suo aroma amaro e dolce lo rende unico nel suo genere.

UNA TANTUM (?)

E' chiamato così perché non sempre disponibile ed in ogni produzione disuguale dalle altre, è il frutto del connubio tra elementi diversi rappresentati dalla loro disponibilità in laboratorio. E' un liquore indefinibile di cui assicuriamo genuinità, gusto ed appetibilità, qualche volta l'incognito esercita un particolare fascino e può riservare piacevoli sorprese.

RATAFIA' 28°

E' un liquore ottenuto dalla macerazione e fermentazione delle ciliegie che a contatto con lo zucchero producono un liquore dolce, delicato e ricco di sapore; si ha la sensazione di mangiare una fresca, succosa ciliegia.

BALSAMO FRANCESCO 48°

E' un liquore che affonda le proprie radici nel 1400, gli archivi del convento dei Frati Minori (Francescani) di S.M. del Paradiso di Viterbo ne datano la nascita proprio in quel periodo. I frati lo producono sottoforma di: "LICORE SPIRITOSO" per supplire alle carenze di medicinali dell'epoca e per andare incontro alla povera gente analfabeta e priva di mezzi. Col passare del tempo la sua reputazione cresce a tal punto che viene riportato nel : "RICETTARIO SENESE" (1500) una prima sorta di farmacopea ante litteram dove venivano menzionati i prodotti curativi, le loro qualità ed il modo di somministrarli. E' proprio dal RICETTARIO SENESE che viene preso quanto viene detto a proposito delle sue caratteristiche: "L'efficacia e l'universalità di questo eccellente e prezioso balsamo e' ormai comprovata dall'esperienza."

ELIXIR ALOE 18°

Aloe arborescens, miele

Alcolato di Aloe arborescens e miele ispirato alla ricetta originale di Suor Maria Zatta. Tonic e corroborante esalta e rende biodisponibili le qualità officinali dell'Aloe.

Uso: Agitare bene prima dell'uso ed assumerne un cucchiaino da tavola 20-30 minuti prima dei pasti.

ELIXIR ALLA LIQUIRIZIA 24°

Da un'antica formula di famiglia, quando si usava liquefare il puro succo della liquirizia e renderlo un piacevole liquore dal gusto particolare. Ottimo digestivo, ma anche pregevole liquore da pomeriggio.

MONASTERO DI MONTESENARIO (Servi di Maria)

La comunità monastica dei Servi di Maria ha portato avanti e continuato la tradizione

liquoristica che ne ha tracciato la storia degli ultimi secoli e che ha rappresentato un magnifico mezzo di comunicazione e di apostolato.

GEMMA D'ABETO 30°

Liquore aromatico ottenuto dall'infusione delle gemme di abete ed altre piante officinali, E' gradevole nel caffè e nella composizione di dolci.

AMARO BORGHINI 32°

Classico liquore amaro di antica tradizione ottenuto dall'infusione di erbe medicinali.

ELIXIR CHINA 32°

Dalle radici della China calissaia si ottiene questo liquore, di sapore amaro gradevole e dalle proprietà digestive e corroboranti.

ALKERMES 26°

Liquore tipico da dolce, usato anticamente per insaporire torte e gelati. La sua peculiarità è che, a differenza di altri, è ottenuto solamente dall'infusione di erbe aromatiche.

MONASTERO DI VALLOMBROSA

(Monaci Benedettini Vallombrosani)

“.....Vallombrosa, così fu nominata una Badia ricca e bella né men religiosa e cortese a chiunque vi venia”

Ludovico Ariosto

L'antica tradizione dei Monaci Vallombrosani, seguendo l'indicazione della regola:

“Ora et Labora”

si è rivolta nei secoli passati alla cura delle anime e degli infermi, negli anni in cui l'unico conforto farmacologico veniva dalla conoscenza empirica dei Semplici. I Monaci si sono distinti per tradizione e cultura, ma soprattutto perché depositari di antiche conoscenze per la preparazione di medicamenti, pozioni, balsami per lenire e risolvere le malattie del tempo. Sin dal 1780, anno in cui il Padre Rimbotti dottore e professore non fondò il Laboratorio Farmaceutico di S. Trinità in Firenze, vi è stata una continua ricerca, non più solo empirica, ma anche scientifica.

E' l'esigenza di poter conservare nel tempo e rendere trasportabili i prodotti curativi, che induce i monaci ad utilizzare altre forme galeniche diverse dall'infuso. In mancanza della chimica (scienza scoperta soltanto molti secoli dopo) iniziano a sperimentare la distillazione (essenze, liquori, concentrati), ad usare veicoli ed eccipienti più stabili come l'alcool (alcolati, elixir, estratti, liquori), a miscelare tra loro vari elementi creando sinergie di grande effetto terapeutico. Oggi quella struttura, così com'era, non esiste più, sorpassata ed oscurata dalle acquisizioni della chimica, dai prodotti di sintesi e dalla moderna ricerca scientifica.

Quegli antichi farmaci non ci sono più, ma sono rimaste le antiche formule, proprio sulla base di quelle formule, i Monaci hanno ridimensionato il loro lavoro e ancor oggi producono liquori e prodotti cosmetici che si rifanno a quell'antica tradizione. Sono il frutto di un'attenta lavorazione con piante officinali, con metodiche e macchinari tradizionali, rappresentano la sintesi di secoli di conoscenza, dedizione al lavoro, scrupolosa attenzione delle sostanze usate e meticolosa preparazione.

LIQUORE VALLOMBROSA 37°

Tonico digestivo, aromatico, ottenuto dall'infusione di resine e balsami, caratteristici dei boschi che circondano l'abbazia. Il suo aroma ed il piacevole sapore lo rendono piacevole ad ogni palato, anche il più esigente.

AMARO 80 30°

Amaro gradevole ed efficace, composto da piante officinali spontanee ed essenze amare. Dopo un pasto troppo abbondante o in caso di pesantezza risulta molto utile ed apprezzabile come buon digestivo.

DRY GIN VALLOMBROSA 47°

“.....dall'infusione delle profumate bacche di ginepro usciva questo aromatico licore.....” così si esprimeva un viandante del secolo passato, provando il Dry Gin di Vallombrosa. Ottenuto da ginepro autoctono del sottobosco di Vallombrosa, raccolto nel giusto tempo balsamico e privo di pesticidi.

Ottimo assoluto, come correttivo per caffè, tè o altre bevande, insostituibile per cocktail. E' apprezzato in tutto il mondo soprattutto nei paesi anglosassoni, notoriamente grandi produttori e consumatori di Gin, i quali lo trovano migliore del loro.

ELIXIR DI ERBE DELLA SALUTE 38°

Liquore di sapore gradevole, preparato da un'antica formula con piante aromatiche di spiccate virtù salutari. E' un ottimo aperitivo e digestivo, può essere preso, in acqua prima dei pasti o assoluto così com'è dopo aver mangiato. Diluito in un bicchiere di acqua fresca è un dissetante superlativo e nel caffè rappresenta il giusto connubio tra due sostanze di per sé aromatiche e stimolanti.

MONASTERO DI CAMALDOLI (Monaci Benedettini Camaldolesi)

Camaldoli ha alle spalle mille anni di storia.

Seguire Camaldoli nella storia, in realtà è come seguire una grande avventura dello spirito, vissuta da monaci e da monache toccati da un grande innamoramento per Dio, suscitato in loro dall'esempio e dall'insegnamento di San Romualdo (+1027). Persone e comunità capaci di grandi slanci creativi e di smarrimenti.

Il Sacro Eremo e Monastero di Camaldoli sono immersi in una millenaria foresta dell'appennino tosco-romagnolo. Uno scenario di straordinaria bellezza che infonde quiete e dilata lo spirito. E' l'immagine della storia e dell'identità spirituale di Camaldoli.

Fondata tra il 1024 e il 1025 da San Romualdo, monaco benedettino (+1027), affonda la sue radici nell'antica tradizione monastica dell'Oriente cristiano e in quella dell'Occidente che si riconosce in San Benedetto (sec V-VI).

Camaldoli coniuga la dimensione comunitaria e quella solitaria della vita del monaco, espresse rispettivamente nel Sacro Eremo e nel Monastero che formano una sola comunità. Il tradizionale stemma, formato da due colombe che si abbeverano ad un solo calice, esprime simbolicamente questa comunione nella diversità alimentata dal rapporto con Dio.

Nell'allargamento della comunione anche il Monastero di San Gregorio al Celio in Roma è oggi parte integrante della comunità di Camaldoli.

AMARO TONICO 21°

Digestivo naturale con una giusta armonia di sapori ottenuta mediante l'opportuna dosatura di sostanze agrumarie, amaricanti e di erbe alpine, il tutto arrotondato e plasmato dalla presenza di un particolare caffè di montagna molto aromatico.

ELIXIR DELL'EREMITA 27°

Una nota agrumaria armoniosamente integrata con sostanze aromatiche, un leggero tocco di menta danno, all'insieme, il giusto tono di piacevole freschezza.

LACRIMA D'ABETO 33°

Gusto moderatamente aromatico ottenuto dall'impiego di erbe alpine e piante aromatiche di montagna.

LAURUS 48°

Liquore a base di foglie d'alloro con una sapiente mescolanza di erbe aromatico-balsamiche integrata dall'impiego di sostanze agrumarie e di camomilla, ne fanno un ottimo liquore dopopasto ed un perfetto aromatizzante di caffè, gelato e bevande dissetanti.

AMARO RABARBARO 12,5°

Digestivo, Tonic, Corroborante. Liquore a bassa gradazione ottenuto dall' infuso di 24 erbe: Rabarbaro cinese, angelica, camomilla, quassio, mirra, centaurea minore, carciofo, cardo mariano, sambuco, genziana, angelica, arancio amaro e arancio dolce, calamo aromatico, salvia officinale, zedoaria, cardamomo, ginseng, rafano, guaranà, germe di grano, fava tonka, soja, eleuterococco.

Ottenuto secondo l'originale formula dell'Amaro Rabarbaro analcolico dell'Antica Farmacia di Camaldoli, arricchito dall'aggiunta di altre piante di spiccata virtù officinale è un liquore gradevole con una giusta armonia di sapori. L'Amaro Rabarbaro è utile quale digestivo e stimolante, la bassa gradazione ne permette l'assunzione anche a persone cui è sconsigliato l'uso di superalcolici.

Assoluto, dopo il pasto, è un ottimo digestivo; con acqua gassata o seltz, un impareggiabile aperitivo.

MONASTERO DI S. SILVESTRO ABATE DI MONTEFANO (Monaci Benedettini Silvestrini)

I Monaci Benedettini Silvestrini del Monastero di S. Silvestro Abate, curano da sempre, per tradizione, ma soprattutto per essere coerenti con la propria regola: "Ora et Labora", i rapporti con l'umanità attraverso la preghiera, il conforto spirituale e l'aiuto materiale. Il loro lavoro, risultato di secoli di studi, di empirismi e di saggezza, si articola con l'istruzione e l'educazione dei giovani, con lo studio, con la cura dell'orto e, soprattutto, con la cura dell'uomo. La loro tradizione centenaria ne ha fatto i depositari di formule e prodotti che ancora si rifanno alle antiche lavorazioni di un tempo. La loro serietà, la loro etica, la loro esperienza ma soprattutto la loro dedizione hanno fatto sì che, ancor oggi, si possa apprezzare il frutto del loro lavoro.

ELIXIR ALLA LAVANDA 30°

Liquore digestivo ottenuto dall'infusione di fiori di lavanda. E' un amaro gradevole da consumare dopo il pasto, dalle proprietà digestive e carminative. Favorisce la digestione, lascia un piacevole sapore in bocca, che perdura per molto tempo.

ROSOLIO ALLA LAVANDA 30°

Liquore dolce ed aromatico, formula originale che coniuga l'antica tradizione casalinga dei rosoli con un principio attivo, quello della lavanda, profumato ed aromatico. Il connubio, apparentemente strano, risulta gradevole e salutare. E' il caratteristico liquore da dessert, da pomeriggio, particolarmente piacevole sul gelato o, diluito con acqua, per ottenere una bevanda gradevole ed aromatica.

AMARO BENEDETTINO 28°

La particolare tecnica estrattiva, messa a punto dai monaci nel XV secolo, la meticolosa scelta delle erbe che compongono il liquore rappresentano le caratteristiche più importanti di questo prodotto, ottimo digestivo ed aperitivo.

AMARO DI S. SILVESTRO 28°

L'antico "Silvestrino" così conosciuto dalla popolazione locale si avvale delle erbe aromatiche ed officinali tipiche del Montefano. La sua secolare tradizione ne fa un prodotto unico nel suo genere, aromatico e gradevole è un ottima chiusura per qualsiasi pasto.

NOCINO 30°

Le noci del Montefano sono molto note per le loro dimensioni e per il loro sapore, piccole con un gheriglio chiarissimo nascono in una zona montuosa fredda e battuta dal vento, per lo più spontanee, non coltivate, regalano i loro frutti ai monaci che pazientemente li raccolgono ed utilizzano il mallo (la parte esterna del frutto) per ottenere questo liquore dalle caratteristiche uniche. Ottimo digestivo, corroborante ed al contempo magnifico liquore da dessert.

AMARISSIMO 28°

E' un liquore particolare che viene ottenuto dalla macerazione, a freddo, di piante medicinali senza aggiunta di altre sostanze, è privo completamente di zucchero o di dolcificanti; è un ottimo digestivo che esprime, senza artefazioni di gusto, tutto il sapore e le qualità dei principi attivi vegetali che lo compongono.

VINI LIQUOROSI DEL MONASTERO

Seguendo un'antica tecnica i monaci, data la povertà dei tempi, si ingegnarono a produrre, per se stessi e per gli altri, del vino liquoroso di pregio, utilizzando la loro super produzione di vino comune. Per fare questo utilizzavano, oltre al loro vino, anche piante officinali del luogo e miele; questa miscela ben dosata ne modificava il sapore, rendendolo piacevole vino da dessert da bere solo o accompagnando dolci secchi e frutta candita.

VINO AROMATICO NERO

Vino rosso eccellente, aromatico e forte. Può essere adoperato anche come aperitivo, la presenza dell'assenzio e della cannella ne eccitano le caratteristiche aperitive e digestive.

VINO CORDIALE

Gradevole, fortificante, ottimo dopo pasto e magnifico succedaneo del Vin Santo da bersi con dolci secchi o frutta secca.

MONASTERO DI S. VINCENZO MARTIRE DI BASSANO ROMANO

(Monaci Benedettini Silvestrini)

AMARO DI S. VINCENZO

Prodotto con le erbe officinali caratteristiche della campagna romana, è un ottimo digestivo ed è piacevole berlo non solo dopo i pasti.

ABBAZIA DI CASAMARI

(Monaci Cistercensi)

L'abbazia fu costruita nel 1203 e consacrata nel 1217. E' uno dei più importanti monasteri italiani di architettura gotica cistercense.

L'uso, presso i Cistercensi, di preparare erbe e pozioni a scopo terapeutico è antico quanto il loro Ordine. Da sempre essi si sono preoccupati di produrre infusi, unguenti e sciroppi per la cura di disturbi e malattie per loro stessi, per i pellegrini e per quanti altri bussassero alla porta del

monastero.

Nei primi tempi, l'attività della liquoreria era strettamente legata a quella della farmacia in quanto anche i prodotti che richiedevano l'uso dell'alcool erano finalizzati alla cura delle malattie. Solo più tardi, si pensò ad apportare qualche ritocco al gusto e al sapore dei preparati, al fine di renderli più gradevoli.

A Casamari, la ricerca in questo campo ha avuto un impulso decisivo nel '700 e nell'800, giungendo gradatamente alla diversificazione dei medicinali e dei liquori e fissando alcune caratteristiche, che sono state trasmesse fino ad oggi e che costituiscono ormai tradizione. Si è cercato con particolare insistenza di migliorare l'aroma e il sapore di alcuni prodotti e di variarne la qualità in modo tale da offrire ai clienti, sempre più numerosi ed esigenti, qualcosa di veramente piacevole al gusto. Particolare merito va attribuito in questo sforzo al geniale Fra Eutimio Zannucoli, operante a Casamari nella seconda metà del secolo XIX. Egli iniziò nei terreni del monastero, più vicini al torrente Amaseno, la coltivazione della canna da zucchero, dalla quale ricavava melassa per la produzione dell'ottimo Rhum. Successivamente egli inventò anche la celebre Tintura Imperiale. E' per il suo lavoro di paziente e tenace provare e riprovare che sono giunti fino a noi delizie quali l'Elixir San Bernardo al rabarbaro, il Rosolio Stomatico al mandarino, il Rosolio al Caffè, la Sambuca all'anice, il "millefiori" Gran Casamari, ecc..

FERROCHINA COMPOSTO 25°

forte ricostituente, amaro ricco di ferro.

ELIXIR SAN BERNARDO 27°

amaro tonico, regolatore delle funzioni digestive, ottimo aperitivo, efficace nelle digestioni difficili, nella stitichezza e nel languore di stomaco.

ELIXIR SETT'ERBE 47°

amaro secco, digestivo.

GRAN LIQUORE CASAMARI 38°

E' la tradizionale specialità dei Cistercensi di Casamari. E' fine e squisito, adatto in tutte le ore, armonioso nei suoi componenti, ristora e disseta se diluito in acqua.

CEREALE LIQUOR 38°

Ottimo come liquore da grandi occasioni.

RHUM FANTASIA 65°

Ottimo rhum da cocktail, gradevole ed aromatico.

TRE GIGLI 54°

Brandy autoctono che nulla ha da invidiare a quello prodotto dai nostri cugini francesi.

ROSOLIO STOMATICO 32°

Digestivo e stomatico è piacevole al palato ed ottimo per lo stomaco.

ROSOLIO DI MANDARINO 34°

Delicato ed aromatico, ricco degli effluvi dei mandarini di Calabria.

ROSOLIO DI CAFFÈ 32°

E' ottenuto, con un particolare procedimento, da miscele scelte di caffè. E' un concentrato che al piacevole gusto unisce forza e carattere.

SAMBUCA CASAMARI 35°

Dai fiori del sambuco i monaci ottengono questo liquore, aromatico e delicato.

TINTURA IMPERIALE 90°

Più di due secoli di celebrità: la specialità è stata composta dal monaco Fra Eutimio nel 1766. "Essenza tra il mistrà e l'assenzio con altri succhi medicinali, squisitissima...poche gocce bastano a trasmutare un bicchiere d'acqua in una specie di opale paradisiaca". (G. D'Annunzio)

- a gocce nell'acqua dà una bibita dissetante, squisita;
- poche gocce rendono tonici e gradevoli caffè, the, latte;
- un cucchiaino in un bicchiere d'acqua toglie i disturbi di una cattiva digestione;
- utile per chi viaggia perché toglie l'imbarazzo di stomaco prodotto dal movimento degli automezzi;
- usato per l'igiene, disinfetta bocca, profuma l'alito.

CERTOSA DI TRISULTI (Monaci Cistercensi)

Le specialità della Certosa di Trisulti sono otto e tutte risultano dalla armoniosa combinazione di varie erbe raccolte nei dintorni.

AMARO CENTERBE 30°

Ottimo come aperitivo e digestivo;

ALPESTRE 38°

Squisito liquore vegetale, effluvio d'aromi alpestri.

VEGETALE 38°

Liquore dolce, ricchissimo di erbe.

MILLEFIORI 38°

Liquore dolce, delicatissimo.

TRISULTI BRANDY 45°

Secco, preparato con erbe digestive.

SAMBUCA 36°

Per la sua antica formula creata dai Monaci Certosini di Trisulti può essere considerata la nonna delle sambuche.

ANISETTA 35°

Liquore molto delicato che vanta secoli di storia

GOCCE IMPERIALI (90°)

Tipica specialità cistercense, inventata da Fr. Eutimio nel 1800. Sono composte da numerosi infusi di erbe e possono essere usate come le gocce imperiali dell'Abbazia di Casamari

MONASTERO DI MONTEOLIVETO MAGGIORE (Monaci Benedettini Olivetani)

La Congregazione di Monte Oliveto Maggiore affonda la sua origine nella vocazione inizialmente eremitica e poi cenobitica, di alcuni nobili senesi: Bernardo Tolomei (1272-1348), Patrizio Patrizi ed Ambrogio Piccolomini, i quali nel 1313 si ritirarono in un luogo solitario, detto Accona, poi Monte Oliveto, a circa trenta chilometri da Siena, desiderosi di istituire "una

scuola del servizio divino" (Regola benedettina).

La "charta foundationis" del monastero *Sancta Mariae de Oliveto* in Acona porta la data del 6 marzo 1319; tre giorni dopo, i fondatori ricevettero l'abito monastico bianco dal vicario del vescovo di Arezzo, professando la Regola di San Benedetto.

FLORA DI MONTEOLIVETO 38°

Prodotto con 23 specie di erbe aromatiche e medicamentose, tonico e digestivo, questo liquore ha conquistato, nei secoli, una notevole fama.

ELIXIR CAFFE' 31°

Forte, gradevole ed intenso.

CHINA DI MONTEOLIVETO 21°

E' un liquore estratto dalla corteccia di china, fa parte dei primi prodotti farmaceutici-salutari dell'antica farmacia dei Monaci di Monteoliveto.

GOCCIA AMARA 31°

Amaro, tonico digestivo.

TRE MONTI 48°

E' un vero Brandy molto apprezzato dagli intenditori.

SAMBUCA DI MONTEOLIVETO 40°

Da quattro secoli, questo liquore, viene prodotto dai Monaci di Monteoliveto.

MONASTERO DI CHIARAVALLE DELLA COLOMBA (Monaci Cistercensi)

CENTERBE 14°

Amaro, tonico, digestivo a bassa gradazione, efficacissimo nelle digestioni difficili.

CENTERBE 60°

Versione più forte del precedente.

ELIXIR SAN BERNARDO 30°

Amaro, tonico, regolatore delle funzioni digestive ed ottimo aperitivo.

GRAN LIQUORE CHIARAVALLE 35°

E' il tipico e più pregiato tra i secolari prodotti dei Cistercensi di Chiaravalle, ricavato con perizia da piante selezionate, di gusto amaro, ad azione salutare e ristoratrice.

P.P. TRAPPISTI DELLE TRE FONTANE (Monaci Trappisti)

I Liquori dei Padri Trappisti derivano da una secolare tradizione e da meticolosi e approfonditi studi dei fenomeni naturali ed in particolare del mondo delle erbe officinali e medicinali. Da questa esperienza e continua osservazione della natura i Padri Trappisti hanno messo a punto dei liquori di rara gradevolezza e che per le loro specifiche formulazioni non trascurano di esercitare un'azione benefica per l'organismo. Tutto nel pieno rispetto del proprio stile di vita e della natura da cui hanno appreso i segreti della preparazione dei liquori. La lavorazione dei prodotti è ancora del tutto artigianale e avviene utilizzando solo ed esclusivamente prodotti naturali.

I Liquori dei Padri Trappisti mantengono la genuinità ed il sapore tipici dei liquori fatti in casa, che costituiscono le fondamenta della tradizione liquoristica del nostro paese, e come se non bastasse essi posseggono un distintivo carattere di raffinatezza frutto di accorgimenti sapienti e di attente procedure di preparazione, gelosamente custodite e tramandate oralmente.

ESTRATTO DI EUCALIPTUS 40°

Ottenuto dall'infusio a freddo delle foglie di eucaliptus, fu proprio un monaco trappista che lo importò, per la prima volta dall'Australia alla fine del 700 (una curiosità: quella specie di eucaliptus, precisamente il globulus, non cresce più in Australia, ma solo qui in Italia). E' da quell'epoca che i Monaci Trappisti ne ricavano un estratto che viene largamente usato per le febbri malariche e che oggi rappresenta un ottimo coadiuvante per le affezioni delle prime vie respiratorie.

EUCALITTINO 38°

Liquore piacevole, digestivo ed ottimo corroborante ottenuto dalla macerazione di foglie di Eucaliptus.

Dal profumo intenso e penetrante risulta estremamente gradevole all'olfatto e al gusto. Il sapore è persistente e piacevole, dolce quanto basta e di ottimo carattere. Le proprietà balsamiche dell'eucalipto e la sensazione di piacevole freschezza offrono una esperienza completa e unica per tutto l'organismo, interessando il gusto, l'olfatto e lo stomaco.

Può essere gustato liscio o con ghiaccio sia come digestivo che come aperitivo.

ANISETTA 32°

Liquore a base di Essenza di Anice e Badiana (Anice Stellato).

E' un liquore dal profumo intenso di anice e liquirizia, che può essere utilizzato come digestivo o liquore da dessert, liscio o con ghiaccio. Ottimo dissetante, nell'acqua, eccellente correttore, nel caffè e nel caffè d'orzo, esalta il sapore e la delicatezza di macedonie, cocktail e dolci.

Nel corso dei secoli i Padri Trappisti hanno messo a punto la particolare tecnica estrattiva che permette di ottenere questo particolare liquore. Grazie al principio attivo dell'estratto che ne costituisce l'ingrediente principale (l'anetolo), possiede ottime proprietà digestive, stomachiche, carminative e galattogene.

LIQUORE DEL PELLEGRINO 40°

Digestivo di gusto piacevole e delicato.

AMARO D'ERBE 27°

E' un gradevole amaro costituito da una soluzione idroalcolica di infusi vegetali.

E' composto da particolari piante aromatiche ed officinali, rappresenta un ottimo digestivo, dopo un pasto pesante o solo come piacevole chiusura. Può essere sorseggiato anche come aperitivo, con ghiaccio e seltz.

20 ERBE 40°

Elaborato secondo un'antica formula spagnola, composto da 20 erbe aromatiche, risulta un ottimo e piacevole digestivo.

FERNET 45°

Liquore ottenuto dall'estrazione di radici aromatiche ed erbe amare e medicinali dalle virtù terapeutiche. Gradevole e profumato se ne può far uso in qualsiasi periodo dell'anno ed è ottimo sia come aperitivo che digestivo. Il modo migliore per gustarlo è il più classico: liscio e a temperatura ambiente. Ottimo quando utilizzato per aromatizzare caffè, in estate diventa un'ottima bibita dissetante con l'aggiunta di acqua e un po' di menta.

LIMONE 32°

Liquore profumatissimo e delizioso a base di infuso di scorza di limone. Parente del ben noto "Limoncello" è reso unico ed inimitabile dalla particolare ricetta e tecnica estrattiva utilizzata dai Padri Trappisti che ne esalta la gradevolezza e le proprietà dei purissimi oli essenziali in esso contenuti. E' un liquore da gustare freddo o ghiacciato, come digestivo e tonico. E' inoltre ottimo come rinfrescante in acqua tonica o per esaltare la piacevolezza di cocktails, fragole, macedonie o gelati.

CREMA CAFFE' 28°

Infuso naturale di caffè. Dal seme della Coffea Arabica L. i Padri Trappisti solevano estrarre questo gradevolissimo liquore ricco di profumo e di aroma. E' un liquore in grado di trasmettere energia e soddisfazione, dall'intenso profumo e dalle note proprietà derivanti dalla particolare miscela di caffè utilizzata.

NOCINO 32°

Liquore ottenuto attraverso la macerazione di mallo di noce (tradizionalmente raccolte nella notte di San Giovanni), messo in infusione con cannella, chiodi di garofano, buccia di limone e altre sostanze vegetali.

E' un liquore estremamente aromatico e dal profumo intenso, dal gusto corposo e stimolante, digestivo e tonico al tempo stesso. Il modo più semplice e tradizionale per gustare il Nocino è servirlo liscio ed a temperatura ambiente o con ghiaccio, come digestivo alla fine dei pasti o come liquore da dessert.

La diffusione e il radicato legame con la cultura alimentare locale ha esteso le sue modalità d'impiego a nuove varianti: diluito in acqua come ottima bevanda dissetante e corroborante in estate o caldo come un punch durante l'inverno. Servito nella macedonia, nei dolci o nei gelati (specialmente crema e vaniglia) ne esalta sapore e delicatezza e aiuta a creare raffinati dessert.

GRAPPA ETRUSCA TRE FONTANE 40°

Non deve stupire una tale denominazione della grappa poiché oggi sappiamo che gli Etruschi, attraverso una sorta di distillatore, ottenevano un fortissimo liquore che veniva usato nelle cerimonie religiose. Non è sbagliato pensare che potesse essere una grappa ante litteram.

ROSOLI 30°

I rosoli nascono da un'antica tradizione monastica. Venivano prodotti per utilizzare quei frutti che altrimenti sarebbero andati sprecati e per poter offrire all'ospite, affaticato e sconfortato, un cordiale che lo riconciliasse con se stesso e con la vita. Gradevoli e delicati si possono gustare al naturale o con ghiaccio. Dal corpo ed aroma decisi possono rappresentare un ottimo connubio con dolci, gelato e macedonia di frutta.

ROSOLIO ALL'ALBICOCCA (Prunus armeniaca)

La Mela d'Armenia come veniva definita dai Romani ha grandi proprietà nutritive, ricca di vitamina A è ottima per liquori e marmellate.

ROSOLIO ALL'AMARENA (Prunus cerasus)

Delicata ed aspra questa ciliegia selvatica dona al liquore una particolare nota aromatica.

ROSOLIO ALL'ARANCIO (Citrus aurantium)

Dolci e succose, le Arance di Sicilia, rappresentano il punto di forza di questo liquore dolce e delicato.

ROSOLIO ALLA FRAGOLA (*Fragaria vesca*)

Per la sua ricchezza di vitamine, zucchero e Sali minerali la fragola è un ottimo frutto prezioso per la salute. A conferma della sua utilità ed uso la ritroviamo citata nella Bibbia, nella mitologia e nei più antichi trattati di medicina e di botanica.

ROSOLIO AL LAMPONE (*Rubus idaeus*)

Il Rovo dell'Ida, così definito da Plinio il vecchio poiché cresceva rigoglioso sul monte Ida, venivano annesse, fin dall'antichità virtù divine e terapeutiche.

ROSOLIO AL LIMONE (*Citrus Limonum*)

Dei frutti nessuno ha ricevuto tanti elogi quanto il limone, usato fin dall'antichità come panacea universale; ricco di elementi atti a migliorare la salute umana.

ROSOLIO AL MIRTILLO (*Vaccinium myrtillus*)

Dalle gustosissime bacche del mirtillo si ottiene questo rosolio aromatico e delizioso.

ROSOLIO ALLA PESCA (*Prunus persica*)

Il sapore dell'estate è racchiuso in questo frutto apprezzato per la sua dolcezza ed il profumo delicato e persistente.

ROSOLIO AL POMPELMO (*Citrus decumana*)

Frutto esotico dal gusto amarognolo dono a questo rosolio una particolare caratteristica di gusto e di profumo.

ROSOLIO ALLA ROSA (*Rosa canina*)

E' il classico rosolio (liquore di rosa) dal quale tutti gli altri derivano. Dolce, delicato e profumato ricorda la vera antica tradizione quando bastava un bicchierino di liquore per creare un clima di amicizia ed allegria.

GRAPPE

"Liquido spiritoso ottenuto per distillazione delle vinacce di vino"

Questa e' la definizione del liquore per antonomasia caratteristico delle nostre terre. La sua origine e' talmente lontana da noi, da non poterla datare esattamente, poiché i ritrovamenti più antichi di rudimentali alambicchi risalgono al IV millennio A.C. in Mesopotamia. Si ritrovano tracce nel periodo ellenistico sino agli Arabi che tra il seicento e l'ottocento D.C. intraprendono studi scientifici sull'arte delle distillazione. Dal vino e dalle vinacce (residuo della vinificazione) si otteneva un distillato definito: "Alcool vini" o "Aqua ardens".

La Scuola Medica Salernitana (1100) usava comunemente, quale rimedio curativo, l'"Aqua vitae" (da cui il sinonimo di grappa, acquavite) tramandato sino a noi dal codice del "Magister Salernitanus" (1167). E' da questo periodo che l'Aquavite o Grappa inizia la sua vera ascesa, prima esclusivamente in campo medico, poi nell'uso comune quale: "*Spiritoso licore che conforta la mente ed il corpo*".

Essenza meravigliosa, vera acqua dell'immortalità. Arnaldo di Villanova decantava così l'acquavite di vino. Di sapore fine ma robusto, di aroma delicato ma deciso, giovani o invecchiate, esse sono ricavate dalle vinacce dei migliori vitigni, secondo la ultrasecolare tradizione di distillazione italiana.

La grappa, definito: "Liquore dei poveri" ha origini remotissime. Gli arabi conoscevano tutti i segreti della distillazione, da essi viene reimportata in Italia, da una comunità monastica del

meridione; da allora le tecniche si sono affinate di molto, ma noi, ancor oggi usiamo i metodi di allora.

L'italianissima grappa è divenuto negli ultimi anni un liquore pregiato e ricercato. Essa si ottiene dalla distillazione delle vinacce e, se utilizzata con parsimonia, può essere salutare, buon digestivo ed ottimo correttore del thè, con il quale si ottiene una bevanda aromatica e gradevole.

DIVERSI TIPI DI GRAPPA

La famiglia delle Grappe si distingue in 4 categorie: grappe giovani, grappe invecchiate, grappe aromatiche, grappe aromatizzate.

Le grappe giovani vengono commercializzate dopo sei mesi di affinamento.

Le grappe invecchiate, sono conservate per uno o più anni, in recipienti di legno, di cui acquisiscono i profumi e gli aromi.

Le grappe aromatiche derivano da vinacce di monovitigni che possiedono un aroma particolare capace di trasmettersi durante la distillazione (ad esempio di Pinot, di Picolit, ecc....).

Le grappe aromatizzate, infine, ricevono un determinato sapore tramite macerazione di sostanze aromatiche, di frutta o di essenze prodotte dalla distillazione di spezie (ad esempio grappe alla pera, alla pesca, al limone, ecc....)

GRAPPE MONOVITIGNO

- **GRAPPA DI AMARONE**
- **GRAPPA DI BARBERA**
- **GRAPPA DI BARDOLINO**
- **GRAPPA DI BAROLO STRAVECCHIA**
- **GRAPPA DI BRACHETTO**
- **GRAPPA DI CABERNET**
- **GRAPPA DI DOLCETTO**
- **GRAPPA DI MERLOT**
- **GRAPPA DI MOSCATO STRAVECCHIA**
- **GRAPPA DI PICOLIT**
- **GRAPPA DI PINOT**
- **GRAPPA DI PINOT CHARDONNAY**
- **GRAPPA DI PINOT GRIGIO**
- **GRAPPA DI PROSECCO**

GRAPPA DI MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA

Proveniente Dalle vinacce del moscato passito di Pantelleria ha un colore ambrato ed un profumo delicato, avvolgente con grande personalità. Tra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la salvia sclarea, i piccoli frutti di bosco, il pompelmo e la vaniglia. Il sapore è ricco, avvolgente, ha stoffa setosa che rimane a lungo sul palato.

GRAPPA DI SYLVANER

Attualmente è l'unica grappa di Sylvaner prodotta in Italia. Le vinacce utilizzate nella distillazione sono scelte molto accuratamente e vengono fermentate in piccoli contenitori d'acciaio appositamente creati.

La presente grappa si presenta con un bouquet molto fine ed elegante e con aromi particolarmente delicati e morbidi.

ABBAGNAC

L'Abbagnac è un distillato di vinacce di Traminer aromatico dell'Abbazia di Novacella e viene affinato per almeno 6 mesi in carati di rovere. Perciò questa grappa è di colore tabacco-chiaro ed abbina ad un bouquet fruttato e complesso uno spettro aromatico molto ricco.

Appreziate l'Abbagnac goccia per goccia, perché annualmente si producono solo 3.000 bottiglie da 0.7.

GRAPPE POLIVITIGNO

GRAPPA DELLA CASA (40°)

Aromatica e forte come si addice ad una vera acquavite di vinacce. E' invecchiata in fusti per cinque anni ed acquista un aroma particolare che la rende unica nel suo genere. E' veramente il cuore del distillato, esprime un forte carattere attraverso il profumo e l'intensità del gusto.

GRAPPA CLASSICA DI ANTICA DISTILLAZIONE (40°)

E' la grappa che più ci caratterizza perché forte, secca, decisa, particolarmente aromatica.

GRAPPE AROMATIZZATE

GRAPPE arricchite con piante officinali. Questo particolare connubio ha permesso di creare delle vantaggiose sinergie d'azione tra la grappa e la pianta officinale in essa contenuta; il risultato che se ne ricava è un prodotto salutare in grado di soddisfare il palato. Il bouquet non viene alterato, ma il gusto particolare conferito alla grappa dalla pianta, ne esalta l'aroma rendendolo più spiccato, ne modifica soltanto le spigolature per renderle più tonde e gradevoli.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA CANNELLA (Cinnamomun zeilanicum)

Viene usata la corteccia dei giovani rami che conferiscono alla grappa un particolare sapore aromatico e speziato. Non si usa soltanto in cucina o in liquoreria, ma anche in medicina per le notevoli virtù stomatiche e carminative.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLE FRAGOLINE (Fragaria vesca spp.)

Fragole di bosco, più piccole e più saporite delle altre arricchiscono i distillati con il loro gusto delicato, ma leggermente selvatico.

GRAPPA AROMATIZZATA AI FRUTTI DI BOSCO

E' rappresentata da un mixer di frutti: lamponi, fragole e mirtilli.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA GENZIANA (Gentiana lutea)

Genziana da Gentium ultimo re dell'Illiria che ne scoprì le virtù e che per primo la usò a scopo terapeutico, lutea = gialla per il colore dei fiori. Ha proprietà, amaricanti, aperitive, digestive, aromatiche ed eupeptiche.

GRAPPA AROMATIZZATA AL GINEPRO (Juniperus communis)

La grappa di ginepro si avvicina molto al gusto del Gin, ma ne arrotonda le note pungenti. La pianta è stata usata sin dall'antichità non solo come rimedio curativo (Hieronymus Bock nel 1539 studiandone le proprietà terapeutiche ed accorgendosi delle ampie possibilità di

impiego così lo definiva: "Non è affatto possibile descrivere il potere e la virtù del ginepro"), ma anche quale correttivo del sapore in cucina e... nelle grappe.

GRAPPA AROMATIZZATA AL LIMONE E SALVIA (*Salvia officinalis*)

Gli Egizi la utilizzavano per la preparazione di un prodotto fermentato, leggermente alcolico, che favoriva il parto nelle gestanti. La Scuola Medica Salernitana ne fece una panacea universale (*Salvia salvatrix ortus sanitatis*). Aromatica, gradevolmente resinosa.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA LIQUIRIZIA (*Glycyrrhiza glabra*)

Dal greco *glikos* (dolce) e *riza* (radice) essa non esplica unicamente un'azione edulcorante (dolcifica 80 volte più dello zucchero), ma è digestiva ed emolliente.

GRAPPA AROMATIZZATA AL MIELE IN FAVO

Simbiosi perfetta quella tra la grappa ed il miele poiché entrambe conferiscono all'altra particolari caratteristiche di gusto, ciò rende questa grappa gradevole, aromatica ed abboccata.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLE MORE (*Rubus fruticosus*)

Con il frutto della mora si ottiene una grappa di un particolare gusto che tutti dovrebbero provare.

GRAPPA AROMATIZZATA AL PINO MUGO (*Pinus spp.*)

Arricchisce la grappa di sostanze resinose, balsamiche e gli conferisce un sapore delicato e gustoso.

GRAPPA AROMATIZZATA AL PRUGNOLO (*Prunus spinosa*)

Prunus da greco *pròumne*, spinosa perché provvista di spine, ricca di frutti a forma di bacca, molto astringenti, che conferiscono alla grappa un piacevole gusto asprigno.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA RUTA (*Ruta graveolens*)

La Ruta, ottimo aromatizzante, arricchisce la grappa rendendola più gustosa ed a taluni più gradita.

GRAPPA AROMATIZZATA AL ROSMARINO (*Rosmarinus officinalis*)

Rosmarinus dal latino *ros rugiada* e *marinus* di mare, così come la rugiada di mare rende l'aria fresca e profumata, il rosmarino arricchisce questa grappa, conferendogli un gusto deciso, leggermente amarognolo ed intensamente aromatico.

GRAPPA AROMATIZZATA AL TARTUFO (*Tuber spp.*)

Fungo tuberaceo dal gusto forte e persistente ricco di principi aromatici e sapidi, molto usato in cucina per aromatizzare le vivande; nella grappa esprime al meglio le sue caratteristiche poiché l'alcool ne esalta tutti i pregi. (Ottimo il risotto alla grappa di tartufo).

GRAPPA AROMATIZZATA AL PEPERONCINO (*Capsicum annum*)

Aperitivo, eupeptico e stomachico, il peperoncino, esaltato dalla grappa, lascia in bocca un sapore piccante e paradossalmente delicato, mentre in cucina continua ad esercitare il suo ruolo di condimento. Gli antichi speziali lo consigliavano in abbondanza nelle vivande, quando con l'invitato si doveva parlare d'affari (il peperoncino eccita le mucose digestive liberando una sostanza euforizzante).

GRAPPA AROMATIZZATA AL LIMONE (*Citrus limoneum*)

Salutare, asprigna, gradevole al palato.

GRAPPA AROMATIZZATA ALL'ARANCIO (Citrus aurantium)

E' uno dei migliori frutti invernali in grado di garantire un giusto apporto di sapidità alla grappa.

GRAPPA AROMATIZZATA ALL'AMARENA (Prunus cerasus)

Delicata ed aspra questa ciliegia selvatica dona al liquore una particolare nota aromatica.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA PESCA (Citrus decumana)

Frutto esotico dal gusto amarognolo dono a questo rosolio una particolare caratteristica di gusto e di profumo.

GRAPPA AROMATIZZATA ALL'ALBICOCCA (Prunus armeniaca)

L'albicocca è ricca di Levulosio, Glucosio ed altri zuccheri semplici che ben si legano e modificano naturalmente le spigolosità della grappa, rendendola più morbida e più rotonda.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA FRAGOLA (Fragaria vesca)

Il frutto dei centenari, dolce fragrante e delizioso rende la grappa più gradevole.

GRAPPA AROMATIZZATA AL LAMPONE (Rubus idaeus)

Il Lampone con il suo sapore leggermente asprigno rende la grappa gradevole a tutti.

GRAPPA AROMATIZZATA AL MIRTILLO (Vaccinium myrtillus)

I frutti ben maturi infusi nella grappa ne esaltano carattere ed aroma.

GRAPPA AROMATIZZATA AL POMPELMO (Citrus decumana)

Amarognolo, acidulo il pompelmo nella grappa rivela tutto il suo gusto aspro ed amarognolo.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA ROSA (Rosa canina)

Un'antica tradizione vuole che per mantenere giovinezza e bellezza una donna debba bere ogni sera della grappa con bacche di rosa, probabilmente questo e' dovuto al fatto che nelle bacche si ritrova una notevole quantita' di vitamina C.

Dunque, Grappa solo grappa, e' questo il liquore che per antica tradizione ci appartiene, cosi' come la Tequila ai messicani, il Bourbon agli americani ed il Wisky agli scozzesi. Puo' essere bevuta con tranquillita' poiche' e' un prodotto puro e non elaborato, in molti casi favorisce la digestione, riscalda le membra ed accende i cuori; non solo, ma puo' essere utilizzata come correttivo nel the' o nel caffe' ed in cucina nei risotti o nelle salse. Se poi questa grappa e' anche arricchita di piante officinali, come le nostre, allora le sue caratteristiche si amplificano a dismisura.

ABBAZIA DI NOVACELLA
(Canonici Regolari Agostiniani)

L'abbazia di Novacella fu fondata nel 1142 dal vescovo di Bressanone, il beato Hartmann e da allora è di proprietà dell'ordine dei Canonici Regolari Agostiniani.

I compiti più importanti dei monaci erano e sono tutt'ora la cura delle anime, l'educazione dei ragazzi ed adulti e studi scientifici nei settori più disparati, fra cui anche quello vitivinicolo.

Infatti le origini dell'enologia a Novacella risalgono proprio all'origine dell'Abbazia stessa.

E' per celebrare questo connubio secolare fra storia e cultura del vino che si dedica, a partire dal 1994 ad ogni Abate, un vino particolarmente riuscito, seguendo l'ordine cronologico.

Il primo vino di questa nuova linea denominata "Praepositus" è stato dedicato al fondatore, il Beatus Hartmannus. Nel 1995 seguirà il primo abate di Novacella, Henricus Primus. All'abate

che guida attualmente l'Abbazia, il 56esimo in ordine di successione spetterà un vino nel lontano 2049.

VINI BIANCHI

S.B.E. SYLVANER

(DOC) vino bianco di colore giallo tendente al verdognolo, di corpo armonico con gusto decisamente secco; si accompagna bene con affettati, paste con sughi aromatici di verdure, pesci medio grassi al forno o in umido, formaggi caprini.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,0-12,5 % Vol.

S.B.E. MULLER - THURGAU

(DOC) vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso con leggero e caratteristico tono di muschio; sapore fresco, vivace, leggermente aromatico e gradevolmente pieno. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i primi piatti a base di molluschi e con pesce cotto alla brace.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12-12,5% Vol.

S.B.E. GEWURZTRAMINER

(DOC) Traminer aromatico - vino bianco caratteristico elegante e aromatico, da verdognolo a giallo dorato nel colore, il profumo è deciso, caratteristico, persistente, speziato; il sapore è gradevolmente pronunciato con persistenza aromatica intensa. Si accompagna bene con crostacei di ogni tipo e con carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,5-13,0% Vol.

S.B.E. KERNER

(DOC) vino bianco, da giallo verdognolo a giallo dorato nel colore, fruttato con sentori aromatici; piacevolmente fresco e di buona struttura è ideale come aperitivo e si accompagna bene con antipasti e con piatti a base di molluschi.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,0-12,5% Vol.

S.B.E. RULANDER

(DOC) Pinot grigio - vino bianco pieno ed elegante, da giallo verdognolo a giallo dorato nel colore, di profumo tipicamente fruttato; al gusto si presenta morbido, gradevole ed equilibrato. Si presta a svariati abbinamenti, dai piatti a base di uova, ai lessi di pollame, al pesce di mare o d'acqua dolce al vapore.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,0-13,0% Vol.

SUDT. WEISSBURGUNDER marklhof

(DOC) Pinot bianco - vino bianco fresco, delicatamente fruttato e fragrante, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto invitante per il suo equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Si accompagna bene con antipasti leggeri, con risotti e con piatti di pesce al cartoccio.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,0-12,5% Vol.

SUDT. CHARDONNAY marklhof

(DOC) vino bianco secco, fresco, equilibrato da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore, di profumo gradevolmente fruttato, adatto come aperitivo, è ideale con antipasti magri, minestre asciutte o in brodo e pesci di mare.

Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,0-12,5% Vol.

SUDT. SAUVIGNON marklhof

(DOC) vino bianco particolarmente fine ed elegante; di colore giallo con riflessi verdognoli, con un profumo delicato con note di frutta esotica; fresco ed elegante nel sapore, si accompagna bene ai piatti di verdure cotte, agli asparagi e al pesce al vapore.
Temperatura di servizio 10-12°C; contenuto alcolico 12,5-13,0% Vol.

VINI ROSSI

SUDT. EDELVERNATSCH marklhof

(DOC) Schiava gentile, vino rosso leggero, a basso contenuto tannico, di colore rosso rubino, più o meno intenso, gradevolmente fruttato di sapore leggero. Si consiglia di accompagnarlo con salumi e carni bianche.
Temperatura di servizio 14-15°C; contenuto alcolico 12,0-12,5% Vol.

KALTERERSEE marklhof

(DOC) Lago di Caldaro, vino rosso leggero di pronta beva, di colore rosso rubino, fruttato, di sapore leggero con toni di mandorla amara, si accompagna bene con salumi, speck e formaggi dolci. Temperatura di servizio 14-15°C; contenuto alcolico 12,0-12,5% Vol.

ST. MAGDALENER kofleithof

(DOC) S. Maddalena è il più corposo dei vini da uva schiava, con colore da rosso rubino a rosso granato, ha profumo delicato ed un sapore pieno e piacevolmente aromatico. Si accompagna bene con formaggi saporiti e con carni arrosto e alla griglia.
Temperatura di servizio 15-16°C; contenuto alcolico 12,0-12,5% Vol.

SUDT. BLAUBURGUNDER marklhof

(DOC) Pinot nero, vino rosso di colore da rosso rubino a rosso granato, fruttato con sentori particolarmente marcati di ciliegia selvatica e ribes nero, al gusto si presenta morbido ed armonico. Vino da accompagnamento per carni bianche o rosse, si esalta particolarmente con il bollito misto. Temperatura di servizio 16-18°C; contenuto alcolico 12,0-13,0% Vol.

SUDT LAGREIN DUNKEL mariaheim

(DOC) - vitigno locale - Lagrein scuro - vino di colore rosso rubino intenso fino al granato. Di profumo gradevole con sfumature caratteristiche di frutta, vaniglia e viola, al sapore è austero e corposo. Si abbina con l'agnello e il capretto al forno, con selvaggina o con formaggi stagionati. Temperatura di servizio 17-18°C; contenuto alcolico 12,0-13,0% Vol.

VINO DA TAVOLA DELLA NOSTRA TRADIZIONE

E' il frutto di un'antica tradizione monastica, selezionato dalla Fam. Nardi per i suoi clienti.

“Tranne pochi sfortunati, tutti, chi più chi meno, bevono il vino. Ma esso è una bevanda delicata ed i suoi misteri deliziosi sono difficili da scoprire e da gustare nel giusto verso. Per riuscire ad apprezzare le sottigliezze del colore, del profumo e del sapore, quindi goderne, sono necessari piccoli particolari ed accorgimenti. Il vino deve essere di spremitura genuina, puro, spillato dalla botte e bevuto in idonei bicchieri a temperatura ambiente. "Un buon bicchiere di vino può modificare il verso di una giornata e volgere al meglio ogni pessimo pensiero.”

VINO ROSSO DELL'ABATE

Vino rosso da tavola proveniente da vitigno Sangiovese, coltivato su terreni aridi e duri, ma particolarmente ricchi di sali minerali. Brillante di colore rosso rubino con orli violacei e di odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; asciutto, armonico con retrogusto

gradevolmente amarognolo. Può essere servito indistintamente con carni bianche e rosse, talvolta con pesci grassi.

VINO BIANCO DELL'ABATE

Vino bianco da tavola proveniente da vitigno MONTU' DELL'EMILIA. Dalla selezione delle sue armoniose uve abbiamo ottenuto questo vino profumato e delicato, dal sapore asciutto, armonico e gradevole. Brillante, di colore oro paglierino, deve essere servito fresco e può accompagnare indistintamente antipasti, pesce e carni bianche.

RUBINO DELLO SPEZIERE

Proveniente dai Castelli Romani è un Rosso DOC prodotto con uve Merlot, Monte Pulciano e Sangiovese. Di colore rosso rubino, bouquet fruttato con sentori di frutta di bosco. Di giusto corpo, mediamente tannico. Grado alcolico 12% vol.

Abbinamenti gastronomici: si sposa perfettamente con arrostiti e grigliate di carni rosse e formaggi stagionati.

DORATO DELLO SPEZIERE

Ottenuto da uve Malvasia puntinata, Trebbiano Giallo e Verde, Bellone.

L'ottimo clima, la generosità del terreno di origine vulcanica, consentono la produzione di queste uve, che avviene abbinando armonicamente i metodi tradizionali di coltivazione e la tecnologia innovativa. La raccolta selezionata delle uve in vigneto, oltreché le basse rese per ettaro garantiscono la qualità di questo vino.

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve con pressa soffice; Fermentazione del solo mosto fiore a temperatura controllata da 12° a 20°. La maturazione del vino avviene in serbatoi di acciaio inox, segue un breve periodo di affinamento in bottiglia.

Colore giallo paglierino, bouquet gradevolmente fruttato intenso, con sentori di frutta esotica, sapore secco di giusto corpo, sapido, armonico; grado alcolico 12,50% vol.

Abbinamenti gastronomici e temperatura di servizio: Particolarmente adatto con il pesce, si accompagna perfettamente con primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, verdura e frutta. Servire preferibilmente ad una temperatura di 10 °C, stappando 30 minuti prima.

VINI LIQUOROSI

VINO SACRAMENTALE PER LA S.S. MESSA

Invecchiato lungamente in fusti di rovere, viene preparato, imbottigliato e sigillato secondo i dettami del Diritto Canonico, sotto il controllo del Vicario Foraneo con l'autorizzazione Vescovile.

Questo vino pregiatissimo viene prodotto in piccole quantità, nella vita comune, è indicato particolarmente per accompagnare dolci o per essere pasteggiato con un dessert. E' ottenuto da vitigni selezionatissimi.

La particolare lavorazione delle uve ne garantisce l'aroma ed il perfetto equilibrio tra parte zuccherina ed alcolica. Il suo corpo è generoso e lascia sul palato la dolcezza e la forza delle terre da cui proviene. Si divide in due vitigni separati: Bianco e Rosso.

VINO PER LA SANTA MESSA BIANCO LIQUOROSO

Vino liquoroso sacramentale per la celebrazione della Santa Messa, invecchiato lungamente in fusti di rovere, 16° dal gusto pieno, morbido e dolce.

VINO PER LA SANTA MESSA ROSSO LIQUOROSO

EX GEMINE VITIS

Vino liquoroso per la S. Messa, da uve Nero D'Avola, invecchiato mesi in botti di rovere ed affinato 2 mesi in bottiglia, 16° dal profumo fruttato e dal gusto delicato.

VINO MOSCATO DI PANTELLERIA

Vino liquoroso D.O.C. ottenuto da uve Moscato di Alessandria dell'isola di Pantelleria, affinato in bottiglia, 15°. Dal gusto tipicamente aromatico, delicatissimo vino da dessert, accompagna dolci da forno e frutta secca.

VINO PASSITO DI PANTELLERIA

Vino liquoroso D.O.C. ottenuto da uve Moscato di Alessandria dell'isola di Pantelleria, affinato in bottiglia, 15°. Dal gusto caratteristico di uve appassite, delicatissimo vino da dessert e da salotto, si abbina a dolci da forno ed al cioccolato.

VIN SANTO

Vino liquoroso dolce da uve Grillo e Catarratto, affinato un anno, 16°. Dal gusto dolce. E' un classico vino da fine pasto per accompagnare dolci e frutta secca.

VINO MOSCATO

Profumo intenso e tipico, sapore fine ed armonioso.

VINO MALVASIA

Sapore pieno ed armonico, ottenuto da uve Malvasia Bianca. E' delicato vino da dessert.

VINO ZIBIBBO

Sapore moderatamente dolce, perfetto vino da dessert.

VINO MARSALA SECCO

Vino liquoroso secco ottenuto da uve Grillo, invecchiato per oltre quattro anni in fusti di rovere ed almeno sei mesi in bottiglia, 18°. Dal gusto pieno e deciso, ottimo dopopasto, se freddo anche eccellente aperitivo. Largamente usato in cucina per rendere le pietanze più appetitose.

CREMA ALLA MANDORLA

Vino liquoroso Marsala ottenuto da uve Grillo, aromatizzato alla mandorla ne riempie il gusto e lo rende piacevole a qualunque palato.

CREMOVO

Vino liquoroso Marsala ottenuto da uve Grillo, arricchito con il tuorlo delle uova. E' la classica Marsala all'uovo ricca e fragrante, piacevole da bere ad ogni ora del giorno.

PRODOTTI ALIMENTARI

PRODOTTI APISTICI

MIELE

La conoscenza e l'utilizzazione del miele da parte dell'uomo risale ai tempi più remoti della sua storia; è sicuramente uno degli alimenti più antichi dell'umanità, è altrettanto certo che fosse conosciuto anche per le sue numerosissime proprietà medicinali, preventive e curative, che fosse largamente utilizzato nel quadro di una terapia empirica di cui conserviamo numerosissime tracce e documenti; tra questi possiamo ricordare a titolo di esempio: il papiro di Ebers, scritto a Tebe nel 1870 a.c., che menziona una miscela di miele e pane come medicamento specifico per

provocare l'urina; Ippocrate, il padre della medicina, vissuto tra il 460 e il 377 a.C., se ne serviva per la preparazione di numerosi medicinali.

La sua utilizzazione, pur restando continua, subì nel corso degli anni fluttuazioni più o meno importanti ed è stato solo in tempi recenti, nell'ultimo trentennio, che numerosi ricercatori (principalmente della scuola Tedesca, oltre a medici Inglesi ed Americani) si sono dedicati a sperimentare razionalmente le virtù terapeutiche del miele per dimostrare scientificamente che, l'uomo, utilizzandolo può trarne grande giovamento.

Dalle numerosissime analisi e sperimentazioni compiute, si possono trarre alcune conclusioni:

- l'assoluta innocuità di questo alimento e la sua perfetta tollerabilità, anche a dosi elevatissime (alcuni ricercatori hanno utilizzato il miele in corso di terapia con posologie che raggiungevano i 500 grammi nelle 24 ore senza alcun genere di disturbo);

- un notevole vantaggio nutrizionale ed energetico;

- l'attività dinamogenica;

- l'attività eupeptico aperitiva;

- l'attività proteolitica per l'assimilazione e la digestione di altri elementi ;

- facilita l'assorbimento del calcio nei ragazzi, favorisce una blanda ritenzione del magnesio;

entrambe le osservazioni derivano dalle constatazioni fatte su ragazzi alimentati con il miele, i quali hanno dimostrato un migliore sviluppo rispetto a quelli nutriti con lo zucchero.

Il breve elenco di questi risultati consente, già oggi, di rendersi immediatamente conto dell'importante numero di indicazioni nelle quali il miele può trovare impiego sull'uomo, il Prof. Rémy Chauvin, conclude le sue innumerevoli sperimentazioni, dicendo:

« Alla luce di queste ricerche, sembra ormai accertato che l'antica tradizione, non mentiva affatto, affermando che il miele non solo costituisce un eccellente alimento, ma possiede anche un certo valore terapeutico, quantunque a volte difficilmente spiegabile. »

Naturalmente si parla di un prodotto alimentare che, pur essendo tale, non manca di esercitare un'azione benefica sull'organismo umano. Viene spesso usato quale notevole sostegno ad una terapia medica, altre volte rappresenta una sorta di automedicazione per quei disturbi di tutti i giorni che non abbisognano di un farmaco, ma di un buon intervento nutrizionale. Le caratteristiche che, per ogni miele menzionato, vengono riportate si riferiscono al possibile supporto di sostegno ad una terapia medica.

Esistono in commercio due categorie di miele:

1) **MIELE POLIFLORA** ottenuto da nettare di varie specie vegetali;

MIELE DI CAMPO

È il miele poliflora più comune composto dal frutto di varie fioriture generalmente della pianura o collinari. Si usa per dolcificare e per dolci, non presenta alcuna caratteristica particolare se non quelle del miele generico.

2) **MIELE MONOFLORA** ottenuto da nettare di una sola specie vegetale. Esso viene definito tale solo se contiene un minimo del 40-60% delle sostanze polliniche del fiore al quale si riferisce. Si raccoglie da alveari definiti da trasporto ; sono piccoli, maneggevoli e vengono trasportati con camion in zone particolari dove e' in atto una fioritura cosicche' le api sono costrette a bottinare principalmente, perche' piu' diffuso, il nettare di un determinato fiore.

I mieli monoflora sono particolarmente pregiati, poiche' essi oltre alle particolarita' tipiche del miele, presentano le caratteristiche della pianta dalla quale traggono origine. Per questo si e' osservato che, a seconda della loro provenienza possono esplicare un'azione terapeutica diversa. Essi sono genericamente suddivisi nel seguente modo:

MIELE DI ABETE (*Abies alba* L.)

Colore: scuro, quasi nero;

Sapore: gradevole, intenso;

Caratteristiche: astringente, deodorante del cavo orale, balsamico, antisettico delle prime vie aeree (da utilizzare in casi di bronchite, tracheiti, faringiti, in caso di influenza, di raffreddore, di rinite, senza dimenticare l'asma) e dell'intestino, antianemico.

MIELE DI ACACIA (*Robinia pseudoacacia* L.)

Colore: trasparente, leggermente ambrato;

Sapore: molto dolce e delicato:

Caratteristiche: per la facile miscibilità ed il sapore delicato si può usare come dolcificante, indicato per bambini e poppanti, è corroborante, disintossicante del fegato, regolatore dell'intestino, antinfiammatorio per le prime vie aeree.

Per la sua dolcezza è il miele da tavola prediletto dai bambini. E' il più raccomandabile ai diabetici leggeri, perché ricco di fruttosio, ma senza eccessi.

MIELE DI ARANCIO (*Citrus aurantium* L.)

Colore: giallo chiarissimo da liquido e bianco da solido;

Sapore: delicato e leggermente agrumaceo;

Caratteristiche: Vitaminico, sedativo ed ansiolitico, leggermente astringente, battericida, antimalarico. E' un antispasmodico, si può utilizzare in caso di emicrania, insonnia, palpitazioni.

MIELE DI BIANCOSPINO (*Crataegus oxyacantha* L.)

Colore: giallo ambrato;

Sapore: dolce, profumato;

Caratteristiche: rilassante, leggermente ipotensivo, stimolante cardiaco. Raccomandabile in casi di ipertensione ed arteriosclerosi. E' il miele dei cardiaci. Antispasmodico, va bene per i nervosi, gli angosciati. Da utilizzare in caso di vertigini e di ronzii alle orecchie.

MIELE DI BOSCO

Colore: generalmente scuro – bruno;

Sapore: fortemente aromatico;

Caratteristiche: Trattamento delle malattie polmonari e delle infezioni intestinali ed urinarie.

MIELE DI CASTAGNO (*Castanea vulgaris* L.)

Colore: scuro, quasi nero;

Sapore: caratteristico, un po' amaro;

Caratteristiche: antisettico dell'intestino, leggermente astringente, antimicrobico, favorisce la circolazione. E' adatto a tutte le persone anemiche, affaticate, asteniche e a quelle che vogliono ingrassare.

MIELE DI CILIEGIO (*Prunus Cerasus* L.)

Colore: scuro ambrato;

Sapore: leggermente acidulo;

Caratteristiche: remineralizzante, astringente.

MIELE DI CORBEZZOLO (*Arbutus unedo* L.)

Colore: ambrato con sfumature grigio verdi;

Sapore: amaro ed aromatico;

Caratteristiche: utile per gli asmatici, astringente, antimalarico, antinfluenzale, diuretico. Viene usato per preparare dolci e bevande alcoliche.

MIELE DI ERBA MEDICA (*Medicago sativa* L.)

Colore: dal giallo oro al giallo ocre;

Sapore: intenso, raschia la gola;

Caratteristiche: antispasmodico, diuretico, lassativo, energetico, raccomandato agli sportivi.

MIELE DI ERICA (Erica spp.)

Colore: ambra con tonalità arancio paglierino;

Sapore: molto delicato con un ottimo retrogusto;

Caratteristiche: normalizzatore degli emuntori, diuretico (è utile ai reumatici), ricostituente, antianemico, antisettico renale e disinfettante delle vie urinarie (da impiegare in caso di cistite e di prostatite); agisce anche contro le infezioni intestinali.

MIELE DI EUCALIPTUS (Eucalyptus globulus L.)

Colore: noce chiaro, brillante se liquido;

Sapore: pronunciato, aromatico, persistente, gradevole;

Caratteristiche: antisettico delle vie respiratorie, bechico, tossifugo, emolliente, cicatrizzante. Antisettico delle vie urinarie e dell'intestino. Vermifugo, lo si dà ai bambini che hanno gli ossiuri.

MIELE DI FRAGOLA (Fragaria vesca)

Colore: giallo chiaro tendente al bianco;

Sapore: delicato con retrogusto del frutto

Caratteristiche: diuretico, antiuricemico, rimineralizzante, vitaminico.

MIELE DI GIRASOLE (Helianthus annuus L.)

Colore: giallo intenso;

Sapore: dolce delicato, leggermente profumato;

Caratteristiche: diuretico, stimolante, febbrifugo, digestivo, facilita l'abbassamento del colesterolo.

MIELE DI LAVANDA (Lavandula officinalis L.)

Colore: bianco, debolmente ambrato;

Sapore: gradevole, aromatico, debolmente profumato;

Caratteristiche: antispasmodico, antisettico, decongestionante, vermifugo, analgesico, sedativo, per uso esterno viene applicato su bruciature e punture d'insetti, piaghe infette. E' raccomandabile contro l'insonnia.

MIELE DI LIMONE (Citrus limoneum L.)

Colore: avorio;

Sapore: gradevole, leggermente aspro;

Caratteristiche: vitaminico, leggermente astringente, antisettico ed antivirale. Miele da tavola, soprattutto, che può sostituire lo zucchero in ogni occasione, perché è neutro come gusto e non altera il sapore degli alimenti, cui si accompagna.

MIELE DI MANNA

Colore: scuro, quasi nero;

Sapore: gradevole, intenso.

Caratteristiche: astringente, deodorante del cavo orale, balsamico, antisettico delle prime vie aeree, da utilizzare in casi di bronchiti, tracheiti, faringiti, in caso di influenza, di raffreddore, di rinite, senza dimenticare l'asma. Antisettico dell'intestino, antianemico. In genere, agisce contro tutte le infezioni.

MIELE DI NESPOLO (Pyrus germanica)

Colore: scuro;

Sapore: gradevole, delicatamente speziato;
Caratteristiche: astringente, leggera azione ipoglicemizzante, antisettico.

MIELE DI ROSMARINO (*Rosmarinus officinalis* L.)

Colore: giallo ambrato quasi ocre;
Sapore: aromatico leggermente amarognolo;
Caratteristiche: colagogo, coleretico, antireumatico, favorisce il fenomeno della visione. E' il miele per eccellenza degli epatici, da utilizzare in caso di insufficienza epatica, di litiasi biliare, di cirrosi. E' anche un potente stimolante dello stato generale, raccomandabile alle persone stanche, in cattive condizioni generali, asteniche, sovraffaticate. E', infine, un eccellente miele per lo stomaco e l'intestino: combatte le flatulenze, le fermentazioni, la colite.

MIELE DI RODODENDRO (*Rhododendron corymbosum*)

Colore: giallo oro;
Sapore: delicato leggermente acidulo;
Caratteristiche: depurativo del fegato e del sangue, azione indiretta sull'emuntorio renale.

MIELE DI SULLA (*Stachys annua* L.)

Colore: da bianco ad ambra chiarissimo;
Sapore: neutro leggermente acidulo;
Caratteristiche: leggermente astringente, remineralizzante, antisettico.

MIELE DI TARASSACO (*Taraxacum officinale* Weber)

Colore: da ambra chiaro ad ambra;
Sapore: forte e caratteristico;
Caratteristiche: epatoprotettore, drenante epatico, leggermente colagogo, diuretico, depurativo.

MIELE DI TIGLIO (*Tilia europea* L.)

Colore: ambra chiaro tendente con sfumature verdastre;
Sapore: caratteristico del fiore, intenso, persistente;
Caratteristiche: rilassante, bechico, tossifugo, deostruente, antipiretico. E' un antispasmodico che agisce sul sistema nervoso come calmante. Agisce contro l'insonnia e, in tal caso, si deve utilizzare per dolcificare la tisana della sera.

MIELE DI TIMO (*Thymus officinalis* L.)

Colore: ambra scuro;
Sapore: forte aromatico;
Caratteristiche: antimicrobico, antivirale, disinfettante bronchiale ed intestinale. E' un potente antisettico generale da utilizzare contro tutte le malattie infettive, sia polmonari che delle vie urinarie o intestinali. Stimolante contro la stanchezza. Raccomandato in caso di tosse. Combatte le flatulenze della digestione. E' un eccellente vermifugo.

MIELE DI TRIFOGLIO (*Trifolium pratense*)

Colore: chiaro, da bianco a giallo oro;
Sapore: delicato, neutro;
Caratteristiche: energetico, stimolante, spasmolitico, antidiarroico. Adatto agli sportivi ed alle persone che devono sottoporsi a sforzi prolungati.

CONSIGLI SULL'USO DEL MIELE

Il miele va consumato preferibilmente non oltre i tre anni dalla raccolta, anche se, come si è visto, potrebbe essere conservato indefinitivamente (la legge prevede che l'anno di raccolta e la

data di scadenza siano riportati sull'etichetta); va tenuto sempre ermeticamente chiuso e vanno evitati gli ambienti umidi, se supera un certo tasso di umidità potrebbe fermentare e quindi rovinarsi.

Dovrebbe essere usato sempre al posto dello zucchero, nel latte, nel the', nello yogurt, nei dolci e nelle marmellate.

La miscela, in parti uguali, di miele di acacia e semi di trigonella (*Trigonella foenum graecum* L.) polverizzati assunti al mattino a digiuno è un ottimo tonico nervino e ricostituente generale. In caso di raffreddore con costipazione e febbre è utile miscelare, in parti uguali, miele di eucalyptus o timo con succo di limone ed assumerlo a cucchiaini più volte al giorno, per via sublinguale (mettere il liquido sotto la lingua ed attendere che sia assorbito, senza deglutire). Per i sofferenti di coliti spastiche, con frequenti spasmi addominali e crampi post-prandiali è risolutivo assumere due cucchiaini di miele di castagno diluito in un bicchiere d'acqua calda dove è stata fatta bollire preventivamente una scorza di limone tagliuzzato, mangiare il limone e bere il liquido caldo.

Contro l'insonnia è utile sciogliere un cucchiaino di miele di tiglio in una tazza di latte caldo prima di coricarsi.

Per gli eccessi di tosse sciogliere un cucchiaino di miele di eucalyptus o tiglio in una tazza di latte caldo ed aggiungervi un cucchiaino di grappa o brandy e bere prima di coricarsi.

Contro la stitichezza prendere l'abitudine, la sera, di mangiare frutta cotta dolcificata con abbondante miele di acacia.

SPECIALITA' AL MIELE DI CAMALDOLI

MIELE E SUCCO DI FRUTTA

E' rappresentato da purissimo miele d'acacia miscelato, nelle giuste proporzioni, con succo di frutta; si ottiene, così, un prodotto piacevole da spalmare sul pane o su una fetta biscottata. Il miele si arricchisce delle proprietà del frutto col quale è miscelato.

- **MIELE-MIRTILLO**
- **MIELE-LAMPONE**
- **MIELE-FRAGOLE**
- **MIELE-MORE**
- **MIELE-PESCA**

POLLINE

Il POLLINE è un prodotto naturale dell'alveare, non elaborato dalle api, ma semplicemente raccolto da esse sugli stami dei fiori.

Esso si presenta appallottolato e di vari colori che vanno dal giallo , giallo-arancio, al blu, blu-violetto. Le api lo raccolgono e lo appallottolano (la sua forma iniziale e' quella di microgranelli polivalenti) e se lo caricano sulle zampe posteriori, munite di cestelle (membrane elastiche in grado di contenere grani di polline). Esso viene trasportato sino all'alveare, dove l'apicoltore, per catturarlo, applica all'ingresso un dispositivo di griglie nelle quali, al passaggio, le api perdono il loro carico.

Il Polline, poiche' rappresenta la parte fecondante del fiore, contiene tutte le sostanze utili alla vita della pianta (produzione del frutto e quindi dei semi) così come nell'uomo lo spermatozoo.

VALORE ALIMENTARE – Il mondo scientifico ha studiato ed analizzato vari pollini, constatando la presenza di vari elementi: proteine, amino-acidi, vitamine varie, glucidi, grassi, etc e tanti elementi non determinati, forse tra i più efficaci.

Il polline è dunque un alimento azotato, ricco, attivo, gli effetti del quale sono stati spettacolari con bambini denutriti ed adulti dimagriti.

La particolare composizione, non va dimenticato che il polline, per i fiori, rappresenta l'elemento sessuale fecondante e come tale contiene sostanze simil ormonali, fa sì che eserciti un'azione benefica sull'uomo. Un esempio per tutti può essere quello riguardante la prostata (per la precisione: l'Ipertrfia prostatica) , se preso regolarmente è in grado di prevenirne l'insorgere e correggere efficacemente il disturbo.

(Il Polline rappresenta uno dei piu' recenti metodi finalizzati alla prevenzione e alla cura dell'ipertrofia prostatica. I medici Ask e Upmark della clinica urologica di Upsala ed il dott. Johanssen della clinica urologica di Lund (Svezia) hanno ottenuto notevoli risultati con la somministrazione, ai loro pazienti , di 15 gr di Polline al giorno.

Guemez Diaz F. comunico', al primo simposio internazionale di apiterapia (Madrid), le sue esperienze relative all'impiego del polline nel trattamento dell'ipotrofia prostatica cronica (6 - 8 capsule di Polline da 400 mg al giorno).

In Romania il dott. N. Minailescu e collaboratori, hanno ottenuto risultati eccellenti somministrando Polline a pazienti, dai 56 ai 74 anni di eta, affetti da ipertrofia prostatica).

Presentazione – Il polline è presentato nel suo stato naturale e nei suoi colori originali, senza alcuna trasformazione, tal quale le api lo hanno raccolto, viene solo deumidificato allo scopo di assicurarne la perfetta conservazione.

E' dunque un alimento vivo che conserva integre tutte le sue prerogative.

UTILIZZAZIONE- Il consumatore lo prende a suo piacere, spesso mescolato con un po' di miele aromatico per renderne più gradevole il sapore, o semplicemente, versandone un cucchiaino in un bicchiere d'acqua, regolarmente, ogni mattina.

Può essere addizionato a minestre (tiepide) od a bevande naturali (limonate, aranciate, tamarindo, succhi di frutta, etc.) per integrarne od accrescerne il valore nutritivo.

E' noto che l'alimentazione e la vita moderna determinano spesso, a nostra insaputa, delle carenze pregiudizievoli alla salute e queste carenze possono provocare numerosi disturbi quali la stanchezza, cattiva crescita, pallore, mancanza d'appetito, pigrizia intestinale, deficienze mentali, disturbi organici e vecchiaia precoce.

L'addizione di POLLINE al nutrimento abituale, completa la razione quotidiana, riequilibrando l'insieme dell'organismo con l'apporto dei suoi elementi indispensabili alla vita; ecco perché ne traggono vantaggio, in modo particolare, i bambini, gli sportivi e tutti coloro che hanno superato la cinquantina.

DALL' ANTICA ESPERIENZA DEI MONACI I PRODOTTI DELLA NATURA PER UNA VITA PIU' SANA, PIU' SCATTANTE

Un prodotto che entra nella vostra casa deve, a nostro avviso, essere presentato in un modo completo ed approfondito; questo vuole essere lo scopo della seguente descrizione.

“DIDONE RICEVETTE DA GIOVE UN PREMIO AMBITO: L'IMMORTALITA', MA DIMENTICO' DI CHIEDERE ANCHE LA GIOVINEZZA, COSICCHE' SI RITROVO' AD ESSERE CONDANNATO A VIVERE IN ETERNO, INVECCHIANDO SEMPRE DI PIU'”.

Poiché l'immortalità non è un traguardo che si possa raggiungere, cerchiamo di mirare al prolungamento della vita attiva, al mantenimento di quella gioventù che, anche se non più dimostrata esternamente, ci portiamo dentro.

Affidiamoci alla natura cercando di seguire una sana ed equilibrata alimentazione, integrandola con quegli elementi che la natura stessa ci mette a disposizione e che spesso si trascura di

prendere in considerazione. Usiamo prodotti che siano più naturali possibili, che garantiscano il giusto apporto di sostanze utili alla vita e che ne mantengano l'equilibrio.

DALLE API IL NETTARE DELLA VITA PAPPA REALE PURA IN OSSIMELE

E' rappresentata da una secrezione delle ghiandole sopracerebrali delle api nutrici. Si tratta di una sostanza di natura proteica, la cui produzione è conseguenza di una supernutrizione di polline da parte delle api. Per rendersi conto dell'importanza che può rivestire, l'assunzione di PAPPA REALE, in campo alimentare, è necessario fornire alcuni chiarimenti sulla sua provenienza, la sua composizione chimica ed i suoi effetti sulla fisiologia delle api.

Le api possiedono due ghiandole (dette sopracerebrali) il cui secreto costituisce appunto la PAPPA REALE, alimento somministrato a tutte le giovani larve fino al terzo giorno di vita, successivamente viene riservato soltanto a quelle che dovranno evolversi a regina, mentre le altre (futuri maschi ed operaie) riceveranno una miscelazione di miele e polline.

L'importanza che riveste la PAPPA REALE, nell'alimentazione delle api, avvalorata l'idea che possa essere della stessa utilità per l'uomo. Occorre precisare, al fine di mettere in risalto le qualità della PAPPA REALE, che una regina ha un ciclo vitale di oltre cinque anni, mentre un'operaia di 45-90 giorni circa. L'ape regina, a differenza di un'ape operaia, presenta gli organi sessuali molto sviluppati che gli consentono di procreare (fino a 2000 uova al giorno).

Differenze, queste, determinate essenzialmente dall'alimentazione.

Sulla base di indagini bibliografiche (da: "Apiterapia" dott. Umberto Nardi ed. Aporie Roma - 1993) è possibile presentare la seguente composizione chimica della PAPPA REALE:

ZUCCHERI: Glucosio, Fruttosio, Saccarosio, Maltosio, Erlosio, Traelosio, Melibiosio;

LIPIDI: Acido cheto-trans-decendioico, Acido idrossi-trans-decendioico, Acido sebatico, Acido pilemico, Acido palmitico, Acido stearico;

PROTIDI: una gran parte dei quali sottoforma di aminoacidi, sia allo stato libero che combinato.

La PAPPA REALE è uno dei prodotti qualitativamente più ricchi in aminoacidi, ciò merita di essere evidenziato in quanto sicuramente ne determina l'attività;

VITAMINE, presenza in grande quantità: Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Nicotinamide (B3 o PP), Acido Pantotenico (B5), Piridossina (B6), Mesoisositolo (B7), Biotina (Be o H), cido folico (B9);

Presenza in piccole quantità: Cianocobalamina (B12);

Presenza in piccolissime quantità: Vitamina A, Vitamina C, Vitamina D, Vitamina E.

OLIGOELEMENTI: Calcio, Rame, Ferro, Fosforo, Potassio, Silicio, Zolfo;

Sostanze, queste, che assumono una notevole importanza nelle reazioni metaboliche cellulari.

ALTRI COSTITUENTI: Acetilcolina, un fattore antibatterico ed antibiotico.

Da questa esposizione analitica si può notare che la PAPPA REALE racchiude in se quasi tutti gli elementi base della vita, per questo motivo è utilissimo farne uso a qualsiasi età e senza alcuna preoccupazione. I suoi campi di impiego sono pressoché illimitati poiché essa rappresenta: una naturale integrazione alimentare ed esplica la sua azione su tutto l'organismo.

Gli elementi chimici presenti nella sua composizione sinergizzano perfettamente tra loro e ne moltiplicano l'efficacia, anche se contenuti in piccolissime quantità (vedi oligoelementi).

Una fonte ineguagliabile di salute ed armonia. I numerosi studi realizzati e le sperimentazioni, hanno dimostrato l'innocuità assoluta della PAPPA REALE. La sua azione sull'uomo è dovuta senza dubbio al perfetto equilibrio dei suoi elementi e nel racchiudere in una piccola quantità tutti gli elementi della vita.

ESSENDO LA PAPPA REALE UN PRODOTTO ESTREMAMENTE LABILE (all'aria, per esempio, ossida in circa 7 ore) DEVE ESSERE CONSERVATO IN UN ADATTO VEICOLO CHE NE GARANTISCA LA COMPLETA INTEGRITA'. A TALE SCOPO IL CAPOSTIPITE DELLA FAMIGLIA, ALLA FINE DELL'800 INIZIO' UNO STUDIO DI RICERCA PER INDIVIDUARNE IL MIGLIORE. FU PER LUI MOTIVO D'OSSERVAZIONE IL SISTEMA CHE USAVANO GLI EGIZI PER CONSERVARLA NELLE PIRAMIDI E SI ACCORSE CHE

QUEL LIQUIDO CORRISPONDEVA ESATTAMENTE A QUELLO USATO DALLE API PER ISOLARE LA PAPPA REALE DALL'ARIA, IL LIQUIDO IN QUESTIONE ERA L'OSSIMELE (PRODOTTO DALLA NATURALE FERMENTAZIONE DEL MIELE) TOTALMENTE NATURALE (senza conservanti). "L'OSSIMELE", SI E' SCOPERTO IN UN SECONDO TEMPO, NON LA RENDE SOLO INALTERABILE, MA NE AUMENTA NOTEVOLMENTE L'ASSIMILAZIONE. LA NOSTRA PAPPA- REALE E' CONFEZIONATA IN AMPOLLE DI VETRO CHIUSE ERMETICAMENTE ALLA FIAMMA.

LE CONFEZIONI DI PAPPA REALE SONO FORNITE IN SCATOLE DA 15 AMPOLLE, UN CICLO DI SOMMINISTRAZIONE E' RAPPRESENTATO DA 2-3-SCATOLE.

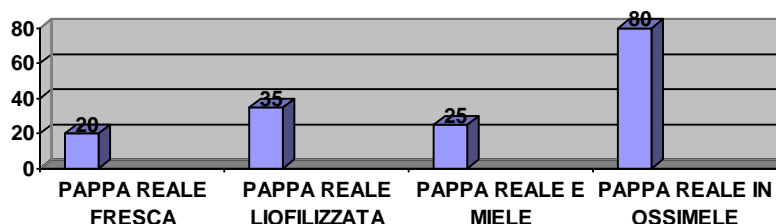
Uso: 1 ampolla in due dita d'acqua tutte le mattine a digiuno.

La nostra PAPPA REALE, viene veicolata in ossimele poiché rappresenta la migliore forma di somministrazione, con cui si ha il massimo dell'utilizzazione da parte dell'organismo; come si può evincere dai risultati di uno studio effettuato da scienziati tedeschi, ove si osserva che la forma migliore è quella in ossimele, nostro esclusivo brevetto.

Attività biologica della Pappa Reale nelle sue più comuni forme di somministrazione

- A) PAPPA REALE FRESCA 20%
- B) PAPPA REALE LIOFILIZZATA 35%
- C) PAPPA REALE E MIELE 25%
- D) PAPPA REALE IN OSSIMELE. 80%

ATTIVITA' BIOLOGICA DELLA PAPPA REALE NELLE SUE PIU' COMUNI FORMA DI SOMMINISTRAZIONE



PROPOLI

Il PROPOLI, prodotto naturale, ricopre nell'alveare il ruolo di protettore della salute della colonia delle api.

Per le sue proprietà antisettiche, inibisce i processi fermentativi di sostanze estranee (corpi di piccoli animali, etc.), ma soprattutto dei rifiuti cellulari nei favi dove sono allevate uova e larve di api; condiziona il possibile sviluppo della microflora saprofitica. Il PROPOLI occupa un posto a parte rispetto agli altri prodotti dell'alveare. Se il miele, il nettare ed il polline, la pappa reale e la cera costituiscono il sostegno materiale della vita, della perpetuità della colonia, dell'attività di costruzione, il PROPOLI appare un semplice accessorio nell'alveare per la sua presenza in quantità relativamente ridotta e per il suo ruolo passivo di mastice o di pellicola protettiva dei favi. E', invece, l'elemento di conservazione, quello che assicura lo svolgimento normale delle attività delle api in un ambiente sano, libero da microrganismi nocivi, portati naturalmente nell'alveare con il polline, dall'aria, etc..

Queste caratteristiche derivano dalla sua composizione rappresentata da sostanze come: resine, olii essenziali, alcool cinamico, acido cinamico, flavoni, terpeni (cariofillari), aldeide aromatica, isovanillina, acidi insaturi (caffeici e fellurici), etc..

CENNI STORICI

La conoscenza e l'utilizzazione del PROPOLI risale a molti millenni fa: si ritiene che i primi ad impiegarlo siano stati gli Egizi ed i Greci, ai quali si deve anche l'attuale denominazione, infatti PROPOLI deriva dal greco pro-polis che letteralmente significa davanti alla città, in allusione alla sua presenza all'ingresso dell'alveare.

Aristotele nel suo "Storia degli animali" lo definisce: "un ottimo rimedio per la pelle".

Varrone e Virgilio, nel I secolo a.C., lo menzionano nelle loro opere.

Durante il I secolo, i romani Plinio e Discoride discutono circa la sua origine. Plinio riferisce che il PROPOLI: "toglie le spine e quello che è entrato nelle carni, riduce il gonfiore e rammolisce gli indurimenti della pelle. Diminuisce i dolori nervosi".

Nel corso del II secolo è citato nei trattati di Galeno. Più tardi, nell'XI secolo, Avicenna, medico e filosofo iraniano, afferma che il PROPOLI: "ha la dote di far eliminare le punte di freccia e le spine, rarefatta, pulisce facilmente e ammolta fortemente".

Presso gli Incas veniva impiegato largamente; nei libri di Medicina della Georgia, del XII secolo, viene citato come componente di molte delle preparazioni del tempo.

Nel XVIII e XIX secolo, in Francia, era molto usato; nel 1900, durante la guerra dei Boeri in Sud Africa, furono largamente sfruttate le sue proprietà antimicrobiche.

Il nostro PROPOLI è purissimo, proviene da alveari di alta montagna, viene accuratamente selezionato e mondato; da questo otteniamo, nei nostri laboratori, l'estratto concentrato il quale si diluisce in ossimele, indi viene messo in fiale monodosi, saldate alla fiamma. Questo ne garantisce la conservabilità e l'efficacia.

La confezione è composta da 15 fiale da 3 ml, se ne consiglia di assumerne dalle 2 alle 4 nell'arco della giornata, ad intervalli regolari, avendo cura di diluirle in due dita d'acqua.

IL NOSTRO PROPOLI VIENE VENDUTO NELLE SEGUENTI FORME:

PROPOLI IN FIALE CON OSSIMELE

Come preventivo, nel cambio stagionale, se ne consiglia un fialoide al giorno diluito in due dita d'acqua per almeno 30 giorni; nel caso si presenti una fase acuta 1 fialoide 3-4 volte al giorno.

PROPOLI ALCOLIDRATO

E' una forma idroalcolica particolarmente concentrata si usa a gocce nell'acqua: dalle 30 alle 50 gocce in due dita d'acqua più volte al giorno.

PROPOLI SPRAY

E' la forma per uso topico, si può usare sia sulle mucose del cavo orale sia su ferite e contusioni.

PRODOTTI ALIMENTARI

MARMELLATE MONACHE TRAPPISTE

Preparate dalle Monache secondo un'antica e semplice ricetta:

"La frutta, coltivata e lavorata dalle stesse monache, appena raccolta viene messa a macerare e poi bollita con la sola aggiunta di zucchero."

Non viene praticata alcuna manipolazione con prodotti chimici o sostanze artificiali.

Non contengono conservanti, coloranti o pectina.

Il residuo di zuccheri (63%) è in gran parte costituito dagli zuccheri della frutta stessa.

MARMELLATA DI ALBICOCHE (Prunus armeniaca)

L'albicocca è ricca di vitamine A, B, C, PP, di Levulosio, Glucosio, Sali minerali, oligoelementi. Molto nutritiva, energetica, plastica, ben digeribile. E' consigliata ai bambini in via di sviluppo, ai convalescenti ed agli anziani. E' ottima comunque per tutti.

MARMELLATA DI AMARENE (*Prunus cerasus*)

Frutto importato in Europa da Lucullo al ritorno dalla sua spedizione nell'Asia Minore. Le amarene definite anche amarasche dal sapore acidulo ed amarognolo sono frutti ottimi ricche di vitamine.

MARMELLATA DI ARANCE (*Citrus aurantium*)

Originarie della Cina coltivate in tutte le regioni a clima mite, sono ricche di sostanze vitaminiche B1, B2, P, Carotene e provitamina A in cui primeggia la C, sali minerali, oligoelementi. E' uno dei migliori frutti invernali in grado di garantire un giusto apporto di sostanze utili alla vita.

MARMELLATA DI CILIEGIE (*Prunus vulgaris*)

“Ceresa si comedas tibi conferat grandia dona: espurgans stomachum, nucleus lapidem tibi tollit; et de carne sua sanguis eritque bonus.” (Se mangerai ciliegie ne avrai grandi doni: ti puliranno lo stomaco; il loro nocciolo ti libererà la vescica dalle pietre; e, per la sua polpa, tutto il sangue del tuo corpo si farà migliore. Dalla Scuola Salernitana). Tra le marmellate è la più apprezzata dai bambini per il suo gusto dolce, delicato e fragrante.

MARMELLATA DI COTOGNE (*Cydonia vulgaris*)

Il Pomo Cotogno è albero comunissimo in tutta Europa, marmellata leggermente acidula dall'effetto astringente. Contiene una notevole quantità di tannino e pectina, l'associazione delle quali rende la cotogna preziosa quando occorre esercitare un'azione emolliente ed astringente delle mucose digestive.

MARMELLATA DI CREMA DI MARRONI (*Castanea sativa*)

“Ghiande di Sardegna” (nome dato dai greci) hanno sempre rappresentato uno dei più popolari capisaldi alimentari fin dai tempi antichi presso gli Etruschi, i Greci ed i Romani. Cibo ad alto potere nutritivo e digeribilissimo adatto all'alimentazione di tutte le età. Contiene minerali, amidi, zuccheri, albuminoidi, etc.

MARMELLATA DI FRAGOLE (*Fragaria vesca*)

Fontanelle, che morì centenaria, attribuiva la sua longevità al grande consumo di fragole. Lo zucchero della fragola è il levulosio e quindi frutto permesso ai diabetici. Dolci, fragranti e deliziose le fragole e la loro marmellata arricchiscono merende e colazioni; il loro aroma delicato si mantiene inalterato per lunghissimo tempo.

MARMELLATA DI LAMPONI (*Rubus idaeus*)

Il frutto, poco nutritivo, è benefico a diabetici, azotemici, dispeptici, reumatizzati. Il sapore leggermente asprigno lo rende gradevole a tutti.

MARMELLATA DI LIMONE (*Citrus limonium*)

Salutare, ricca di vitamine, gradevole al palato.

MARMELLATA DI MELA (*Malus communis*) **E ARANCIA** (*Citrus aurantium*)

La mela, alimento-medicamento apprezzato fin dall'antichità per la ricchezza degli elementi che lo compongono, trova un utile e piacevole connubio, in questa marmellata con l'altrettanto utile e gustoso arancio.

MARMELLATA DI MELA (*Malus communis*) **E LIMONE** (*Citrus limonium*)

Molto interessante, sia da un punto di vista alimentare che farmacologico, il connubio della mela con il limone.

MARMELLATA DI MIRTILLI (*Vaccinium myrtillus*)

I frutti ben maturi mangiati freschi o in marmellata giovano alla diarrea ed alla vista.

MARMELLATA DI MORE (*Rubus fruticosus*)

Con la mora si fanno marmellate di un particolare gusto che tutti dovrebbero provare.

MARMELLATA DI PESCHE (*Amygdalus persica*)

La pesca, rispetto agli altri frutti consimili, contiene una minore quantità di zuccheri (60% zuccheri invertiti, 40% saccarosio) per questo maggiormente consigliata ai diabetici.

MARMELLATA DI POMODORI VERDI (*Lycopersicum esculentum*)

Ricchi di vitamine, Sali minerali ed oligoelementi i pomodori, soprattutto sottoforma di marmellata, costituiscono un ottimo e completo alimento. Gustosi e saporiti offrono al consumatore la possibilità di gustare un sapore desueto e particolare.

MARMELLATA DI POMPELMO (*Citrus decumana*)

Amarognolo, acidulo il pompelmo sottoforma di marmellata rivela tutto il suo gusto aspro ed amarognolo, mitigato dalla presenza dello zucchero che lo rende gradevole ad ogni palato.

MARMELLATA DI PRUGNE (*Prunus domestica*)

La prugna è un frutto nutrientissimo che per la sua composizione esercita una blanda azione lassativa.

MARMELLATA DI RIBES NERO (*Ribes nigrum*)

Nel XVIII secolo, il ribes nero era considerato: “un frutto che favoriva la longevità dell’uomo”. In effetti è molto ricco di vitamina C e di sostanze antiossidanti che fanno in modo di mantenere inalterato il suo valore.

MARMELLATA DI RIBES ROSSO (*Ribes rubrum*)

MARMELLATE FRUTTA E MIELE

La caratteristica di queste marmellate è costituita dal fatto che contengono miele al posto dello zucchero, ma in percentuale minore, solo il 20%, il restante 80% è frutta. Ciò consente di gustare al meglio il prodotto in cui si accentua il sapore naturale della frutta, per di più sono meglio tollerate da chi non dovrebbe eccedere con gli zuccheri.

- **MARMELLATA DI ALBICOCHE E MIELE**
- **MARMELLATA DI ARANCE E MIELE**
- **MARMELLATA DI CILIEGIE E MIELE**
- **MARMELLATA DI PESCHE E MIELE**
- **MARMELLATA DI PRUGNE E MIELE**
- **MARMELLATA DI MIRTILLI E MIELE**
- **MARMELLATA DI FRAGOLE E MIELE**
- **MARMELLATA DI MORE E MIELE**

MONASTERO DI LANUVIO

Le monache del Monastero di Lanuvio esercitano una coltivazione biologica su tutto il loro terreno ciò gli consente di ottenere della frutta di particolare valore alimentare e quel che più conta prive di pesticidi, anticrittogamici e fertilizzanti di sintesi. Da e con questi frutti producono una marmellata biologica speciale con una bassa percentuale di zucchero (rigorosamente zucchero di canna) senza aggiunta di conservanti, coloranti o altre sostanze estranee.

MARMELLATE BIOLOGICHE DEL MONASTERO DI LANUVIO

- **MARMELLATA BIOLOGICA DI ALBICOCCHIE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI AMARENE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI ARANCE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI CASTAGNE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI CILIEGIE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI FRAGOLE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI FRAGOLE E BANANE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI FRUTTI DI BOSCO**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI MELE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI MORE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI PESCHE**
- **MARMELLATA BIOLOGICA DI PRUGNE**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'antica tradizione e la religiosa dedizione alle culture di olivi poste dai Monaci Benedettini Silvestrini nei loro poderi di S. Quirico d'orcia gli valsero, nel 1910 la medaglia d'oro all'esposizione internazionale dell'arte, della scienza, dell'industria e del commercio. Il loro olio extra vergine dal colore intenso, dal sapore deciso, ma leggero ottenuto con una meticolosa raccolta, selezione e lavorazione delle olive, dalla spremitura a pietra e dalla paziente decantazione, arriva sulla nostra tavola per arricchirla di sapore, profumo e salute. E' un olio a bassissima acidità, ricco, ma digeribile, fruttato e delizioso a crudo sulle insalate o su una semplice fetta di pane.

ACETO DI MIELE

I Monaci Benedettini Silvestrini di Montefano utilizzando un particolare processo fanno fermentare il miele sino a farlo diventare aceto. Esso, sostituito al comune aceto di vino, provvede a mantenere ed ottimizzare il rapporto acido/basico dell'organismo umano. Ricco di sali minerali, enzimi, vitamine favorisce i processi metabolici e risulta ottimo per la prevenzione di molte fastidiosi disturbi, soprattutto quelli legati al ciclo digestivo. Sostituito all'aceto, nelle insalate, gli conferisce un gusto particolare e le rende maggiormente digeribili. Un cucchiaino in due dita d'acqua, preso la mattina a digiuno, può aiutare e migliorare la qualità della vita. Il suo uso può essere raccomandato, in modo particolare, per affaticamento intellettuale e psichico, per alcuni disturbi delle articolazioni, nell'ipertensione arteriosa e nell'affaticamento cronico. Inoltre producono altri tre aceti arricchiti con piante medicinali del luogo che possono arricchire la tavola e rendere gli alimenti più sapidi e maggiormente digeribili:

- **ACETOLITO DI LAVANDA**

- **ACETOLITO DI ROSMARINO**
- **ACETOLITO DI PEPERONCINO**

FUNGHI PORCINI SECCHI

Basterebbe visitare i boschi prospicienti il Monastero di Camaldoli per poter apprezzare questi funghi, raccolti e fatti essiccare dai frati. Sono grandi, corposi ed hanno un sapore di particolare intensità; privi di terra e di corpi estranei.

ERBE CONDIMENTALI AROMATICHE

Una buona alimentazione, per essere tale, deve possedere due requisiti fondamentali: essere sana ed essere saporita, non sempre questi due fattori coincidono, in genere quando è saporita non è sana.

L'antico adagio: "Non comprendo perchè tutte le cose buone debbano far male", può essere vanificato usando i nostri aromi.

Composti da piante selezionate e mondate, sono stati formulati per conferire un particolare gusto alle pietanze, renderle digeribili, gustose e, quel che più conta, sane.

L'aspetto più interessante è rappresentato dal fatto che, usando i nostri aromi, le vivande acquistano una perfetta sapidità al punto di poter fare a meno del sale, cosa molto gradita agli ipertesi ed a tutte quelle persona affette da disturbi legati ad un uso eccessivo di tale elemento.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERO PER CARNI

Coriandolo, estragone, anice, origano, mentuccia, rosmarino salvia. Rende le pietanze, soprattutto gli arrostiti e la carne in genere, deliziosamente saporite e più digeribili.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERO PER PESCI

Finocchio, basilico, erba cipollina, timo, rosmarino, maggiorana, prezzemolo. Studiato particolarmente per il pesce arrostito, bollito o in altra maniera, lo arricchisce di sapore non alterando il suo gusto naturale, lo rende deliziosamente saporito e più digeribile.

SPEZIE AROMATICHE DI PROVENZA

Basilico, maggiorana, timo, origano, rosmarino, santoreggia. E' un prodotto tipico della tradizione Provenzale dove, da tempo, viene usato indistintamente su carne e su pesce, piatti che rende più saporiti e più digeribili.

SPEZIE AROMATICHE BERBERE'

Capsico, cardamomo, carvi, fieno greco, garofano chiodi, pepe nero, cannella, coriandolo, pepe garofanato, zenzero. Ricche, aromatiche, piccanti al punto giusto consigliate per arrostiti e crudità.

SPEZIE PICCANTI DEL MONASTERO AL CHILI MESSICANO

Chili, aglio, capsico, cumino, origano. Molto piccanti, per chi ama i cibi con sapore forte, il chili ne è il componente principale.

SPEZIE ESOTICHE DEL MONASTERO AL CURRY

Ambretta, cannella, capsico, carvi, cumino, coriandolo, curcuma, fieno greco, garofano chiodi, macis, paprica, pepe garofanato, pepe nero, zenzero. Aroma speziato ottimo per riso e secondi piatti originali e di gusto.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERO PER VIVANDE

Alloro, basilico, cannella, coriandolo, galanga, ginepro, noce moscata, origano, pepe garofanato, pepe nero, rosmarino, salvia sedano. Arricchisce qualunque tipo di vivanda poiché la sua composizione è ricca e varia consentendo una perfetta sapidità.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO

Ai Monasteri, da più di 100 anni, rappresenta un vero punto di riferimento per il cioccolato. La formula e le materie prime sono oggi quelle di allora, non ci siamo mai piegati a succedanei o surrogati del cacao né tantomeno abbiamo mai ripiegato su olii e grassi di diversa natura; per questo il nostro cioccolato è apprezzato da tutti e rappresenta una parte importante della nostra storia. Il nonno Domenico fu il primo che propose ai Certosini (dai quali trae il nome) di utilizzare una certa formula, forse più costosa e laboriosa, ma di sicuro successo e così avvenne. Oggi noi siamo in grado di far apprezzare un vero prodotto di qualità e di gusto. Ci teniamo a sottolineare che: “Tutte le nostre ricette di cioccolato puro sono realizzate esclusivamente con il 100% di burro di cacao e garantiamo gusto e qualità nel pieno rispetto dell’antica tradizione”

IL CIOCCOLATO E LA SUA STORIA

Theobroma cacao (Fam. Sterculiaceae) è una pianta originaria dell’America centrale tropicale, coltivata in molte regioni a clima caldo umido, comprese fra il 23° parallelo nord e il 20° sud. Porta frutti tutto l’anno, ma la raccolta principale si fa solo due volte, in periodi vari secondo la zona.

Con i semi di questa pianta si ottiene il cacao ed il burro di cacao con i quali viene prodotto il cioccolato.

LA STORIA: MONETE PRE-COLOMBIANE

Quando gli europei misero piede sul Continente Americano, il cacao era da molto tempo coltivato. Secondo la leggenda tolteca era il re Quetzacoatl che coltivava il cacao nel Paradiso ove vissero i primi uomini. Il primo popolo evoluto ad esercitare tale attività furono i Maya; la moneta corrente, infatti, erano i semi di cacao. L’ultima dinastia prelevava ancora nel 1462, dopo la distruzione della capitale, un tributo in cacao dalle venti piccole città del reame in disfacimento.

Con gli Aztechi il cacao entra nella storia. La pasta di cacao, mescolata con altri ingredienti come vaniglia, oriana, miele, spezie ed acqua, veniva riscaldata e manipolata in modo da ottenere una bevanda nutriente, fortificante, considerata come un afrodisiaco ed usata durante le cerimonie religiose.

Cristoforo Colombo nel suo quarto viaggio, il 30 luglio 1502, perviene ad un’isola che chiamerà dei Pini, dove incontra un’imbarcazione che trasportava, tra le altre mercanzie, dei semi che servivano in moneta. Erano semi di cacao, che per la prima volta si offrivano alla vista di un europeo.

Ma per il momento la scoperta non ebbe seguito. E’ solo con la conquista del Messico da parte di Cortes, che la conoscenza del cacao si approfondisce. Il re Montezuma mette a disposizione di Cortes una piantagione di cacao di 2000 piedi quadrati, per assicurare agli spagnoli il mezzo necessario per i pagamenti.

Nel 1528, per la prima volta, l’Europa riceve il prezioso prodotto, portato da Cortes nella Spagna, che poi diverrà così gradito da giustificare il nome di “*Theobroma cacao*” cioè, alimento degli dei, datogli da Linneo.

Il cioccolato è stato riscoperto, oggi, dai nutrizionisti moderni che gli annettono proprietà energetiche e rinvigorenti, sedative e rilassanti, se usato con parsimonia può essere un piacevole compagno di vita.

Tali affermazioni trovano riscontro nella composizione del cacao:

La Teobromina è la sostanza azotata più importante contenuta nel cacao. Si presenta come una polvere bianca, composta da minutissimi cristalli inodori, di sapore amaro.

Ha un'azione diuretica molto intensa, alla quale si unisce anche un'attività vasodilatatrice; inoltre è in grado di eccitare fortemente l'attività muscolare.

La Caffaina, è contenuta insieme alla teobromina nei semi di cacao. Entrambe sono diuretici xantینici, dotati della capacità di aumentare la diuresi impedendo il riassorbimento dell'acqua a livello dei tubuli renali.

La caffeina, inoltre, ha la proprietà di migliorare la qualità del circolo sanguigno, senza interferire con le condizioni plastiche del cuore, ma stimolandone l'attività mobilizzando le riserve energetiche delle fibre muscolari.

Da non sottovalutare la presenza, in grande quantità, della serotonina.

I primi ad evidenziare l'enorme importanza che tale pianta esotica poteva ricoprire nel campo della salute furono i monaci che iniziarono studi e ricerche su come riuscire a conservarlo e somministrarlo, da quell'antico empirismo è uscito il Cioccolato così come lo conosciamo oggi.

CACAO FINISSIMO IN POLVERE

Ottimo per la prima colazione, per dolci e gelati, ma anche per una fumante tazza di cioccolato caldo.

CACAO FINISSIMO IN POLVERE E MENTA

Per un cioccolato particolare al gusto di menta, ottimo energetico e stimolante. La peculiarità di questo cioccolato è che può essere gustato, in estate, freddo e conferisce una particolare freschezza al palato.

CIOCCOLATINI ALLA MENTA

CACAO FINISSIMO IN POLVERE E CANNELLA

Dal sapore esotico il connubio tra cacao e cannella dà una nota particolare al cioccolato che può essere gustato in un altro modo. L'effetto digestivo ed aromatizzante della cannella unito a quello energizzante del cacao rappresenta una miscela di sicuro effetto.

CIOCCOLATINI ALLA CANNELLA

CACAO FINISSIMO IN POLVERE E PEPERONCINO

Piccante, piccantissimo, se si vuole, stimolante e particolare, vale la pena di provarlo, non lo lascerete più. Alla rotondità del cacao si oppone la spigolatezza del peperoncino in un connubio veramente esplosivo. Entrambi eccitanti sortiscono un effetto da provare.

CIOCCOLATINI AL PEPERONCINO

CIOCCOLATINI ALLO ZENZERO

In India e in Cina, lo Zenzero viene considerato fra le piante più utili sia nella pratica alimentare che in quella farmacologia, ha un sapore piccante delicato e molto aromatico. La sua unione con il cacao merita una particolare attenzione perché si ottiene un prodotto maggiormente aromatico e di migliore digeribilità. Entrambi gli elementi conferiscono una notevole carica di energia.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO AL LATTE (30% DI CACAO)

Latte e cacao in un connubio di perfetta proporzione, dolce e delicato.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO FONDENTE EXTRA (45.5% DI CACAO)

Cioccolato fondente classico in cui l'amaro del cacao fa capolino in un complesso gustoso ed energetico.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO FONDENTE SUPER (70% DI CACAO)

Per gli intenditori del cioccolato, amaro e corposo di alto valore energetico.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO AL LATTE CON NOCCIOLE

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO FONDENTE CON NOCCIOLE

CIOCCOLATO BIANCO AL LATTE

Friabile e delicato ricco di burro di cacao, molto calorico, ma dal sapore splendido, una vera e propria tentazione per i veri golosi.

CIOCCOLATINI AL LATTE E FONDENTI

Vengono venduti in sacchetti da 100, 200 e 500 grammi, ma anche in eleganti scatole regalo.

SCORZA DI ARANCE CANDITE IN BAGNO DI CIOCCOLATO

Non c'è nulla di più piacevole e più stimolante che la scorza d'arancia, ricca di vitamine, oli essenziali e polifenoli, in un bagno di cioccolato fondente, energetico e rimineralizzante. Ecco un buon motivo per mangiare e far mangiare cioccolato anche a chi, tra virgolette, non potrebbe (bambini ed anziani).

NOCCIOLE DEL VITERBESE IN BAGNO DI CIOCCOLATO

Le nocciole del nostro territorio, friabili e fragranti sposano perfettamente con il nostro cioccolato fondente e rappresentano, non solo un'ottima merendina fuori pasto, ma anche uno splendido dessert dopo un ricco desinare.

MANDORLE NOSTRANE IN BAGNO DI CIOCCOLATO

Dolcissime e delicate le mandorle della nostra terra si arricchiscono del nostro cioccolato fondente creando una dicotomia, dolce e amaro, che può soddisfare ogni palato.

CONFETTI BIANCHI AL CIOCCOLATO

Cioccolato puro ricoperto di una glassa sottilissima di zucchero, deliziosi.

NOCCIOLE E MANDORLE RICOPERTE DI ZUCCHERO

COCCOLE AL CIOCCOLATO

Raffinatissimo prodotto di seduzione, una delizia ricoperta di cioccolato.

- **COCCOLE AL LIMONCELLO**
- **COCCOLE AL RHUM**
- **COCCOLE AL CAFFE'**
- **COCCOLE ALLA NOCCIOLA**

CREMACIOCCOLATO

Gustosa pasta di cioccolato da spalmare o per particolari torte; gustosa ed inimitabile.

- **CREMACIOCCOLATO AL LATTE**
- **CREMACIOCCOLATO FONDENTE**

UOVA PASQUALI AL LATTE E FONDENTI (con sorpresa)

E' un cioccolato particolarmente pregiato, non solo per la qualità delle materie prime impiegate, ma anche e soprattutto per la tecnologia di fabbricazione che è rimasta la stessa come 100 anni fa.

IL TE' DE AI MONASTERI

Padre Matteo Ricci il "saggio d'occidente" che aprì al mondo i misteri della Cina; sinologo, missionario; nato a Macerata il 6 ottobre 1552, morto a Pechino l'11 maggio 1610. Ancora una volta un uomo della chiesa fa da anello di congiunzione tra la cultura d'occidente e quella d'oriente. Dobbiamo anche a lui se, fin dall'epoca, la nostra società si è arricchita di conoscenze ed esperienze sino ad allora sconosciute ed è ancora a lui che dobbiamo il primo contatto con una pianta esotica, la *Camelia sinensis*, che conquisterà il gusto di miliardi di persone.

Il tè è la bevanda più diffusa nel mondo. Narra una leggenda cinese che nel 2700 a.C. circa l'imperatore Shen-Kung grande igienista, ordinò di bollire l'acqua prima di berla. La servitù provvide, ma mentre l'acqua bolliva alcune foglioline di tè trasportate dal vento vi finirono dentro. L'imperatore lo bevve e ne rimase conquistato: era il primo tè della storia. In Europa il tè entrò per la prima volta in veste di medicinale nel secolo XVI come disinfettante, stimolante e diuretico. La pianta del tè è un arbusto sempreverde che appartiene alla stessa famiglia botanica della camelia. Il suo nome botanico è *Camelia Sinensis* Link. Necessita di un clima caldo-umido e di un'altitudine di circa 2000 metri, per svilupparsi. Ogni fusto termina con un germoglio coperto da una leggera lanugine. E' proprio quest'ultimo, chiamato in cinese "pakho", a dare il nome alla parte più pregiata del tè, il germoglio 'TEKOW. Man mano che si utilizzano le foglie vecchie, cioè distanti dal germoglio, diminuiscono la qualità ed il prezzo del tè. I suoi componenti principali sono: teina (caffaina) sino al 4%, teofillina, teobromina in percentuale dal 1 al 5 %, olio essenziale dal 0,5 % al 1%, polifenoli, soprattutto tannini catechici condensati dal 5 al 25%, flavonoidi, saponine triterpeniche, principi attivi volatili che si originano durante la fermentazione, componenti minerali fra cui rileviamo fluoro, ferro, calcio, fosforo, sodio, potassio oltre a sostanze di natura proteica. Le Vitamine presenti sono quelle del gruppo B 1 e B 2, Vitamina C, E e P. Tali componenti hanno innumerevoli funzioni: stimolanti del sistema nervoso, nonché cardiostimolanti, diuretiche, astringenti, ipocaloriche ed anche digestive e germicide. A tal proposito il tradizionale uso Inglese del tè alle 5 del pomeriggio ha la sua giusta motivazione in quanto serve a favorire il completo svuotamento gastrico.

Le varietà:

TÈ NERO CEYLON PEKOE

Rappresenta la qualità classica per eccellenza e le sue fasi di preparazione prevedono una fase di avvizzimento in cui le foglie vengono lasciate appassire per 8/24 ore a temperature tra i 20 ed i 25°C, fa seguito l'arrotolamento delle foglie che perdono la loro umidità e sono pronte per la rullatura. In questa fase le pareti della foglia si aprono lasciando uscire un liquido cellulare che, a contatto con l'ossigeno dell'aria si ossida, inizia così il processo di fermentazione vera e propria responsabile del tipico imbrunimento. Segue la torrefazione che si ottiene riscaldando le foglie con temperature comprese fra gli 80 e i 100° C.

TE' ORANGE PEKOE OP a foglia intera

E' un tipico tè da colazione, ottimo per il pomeriggio grazie al suo sapore pieno, eccellente anche gustato freddo con limone.

TE' NERO INDIA ASSAM

(dal nome di una regione a Nord dell'India) è un tè molto scuro dal gusto forte e deciso e dall'aroma leggermente speziato.

TE' DARJEELING

E' considerato lo champagne del tè, per il suo gusto fine di moscatello ed il suo meraviglioso aroma, frutto della felice combinazione di temperature fresche, giusta umidità, quota, piovosità, qualità del suolo e dell'aria.

TE' NERO AROMATIZZATO

I tè neri costituiscono, generalmente, la base per l'aggiunta di frutta, scorze, fiori, foglioline, petali e spezie oltre ad aromi naturali. Avremo così le qualità aromatizzate

- **TE' TATUNG AL BERGAMOTTO (Earl grey),**
- **TE' TAICHUNG ALLA ROSA,**
- **TE' KAIFENG AL GELSOMINO,**
- **TE' TAONAN ALLA MENTA,**
- **TE' SUCHOW ALL'ARANCIO,**
- **TE' LIKIANG AL LIMONE,**
- **TE' KUSHI ALLA PESCA,**
- **TE' MANCHUNG AL MANGO,**
- **TE' CHENG AL CEDRO.**
-

Tutte queste varietà devono essere gustate senza ulteriore aggiunta di altre sostanze come limone o latte e sono ottime anche fredde.

TÈ VERDE

La lavorazione del tè verde si differenzia da quella del tè nero per la mancanza di fermentazione, lasciando così le foglie nella struttura originale con il caratteristico colore verde scuro.

Successivamente le lavorazioni dei vari tipi di tè verde si differenziano per la tostatura che avviene seguendo tecniche diverse (a vapore, a calore, in recipienti di rame). Le differenze rispetto al tè nero non sono però solo nel colore o nel sapore; grazie a questa diversa lavorazione il tè verde mantiene integro anche il contenuto di polifenoli (catechina e tannino condensati) che contrastano con l'azione stimolante della caffeina. Contiene vitamina C in percentuale maggiore che nel tè nero ed in una recente ricerca internazionale sono stati sottolineati gli effetti di una particolare catechina contenuta nel tè verde l'epigallocatechina che annulla la formazione di tumori nella pelle dei topi. Per l'alto contenuto di polifenoli il tè verde è più astringente del tè nero ed esercita un'azione blandamente calmante su stomaco ed intestino.

TÈ VERDE GUNPOWDER (polvere di cannone)

Di provenienza cinese con gusto ricco e profumato e sapore leggermente amaro all'inizio, è il più usato da bere durante il pasto.

TÈ OOLONG (semifermentato)

Conosciuto come la Giada dei tè cinesi è questo un tè che in termini di gusto si pone in una via intermedia fra il tè verde ed il tè nero, particolarmente forte e di sapore pieno. E' tuttora prodotto

con metodi tradizionali che comportano molte fasi di lavorazione e quindi, notevoli costi. La foglia fresca è parzialmente essiccata al sole e fermentata solo in parte. Ciò significa che la parte centrale della foglia rimane intatta. Dopo questa lavorazione la foglia viene portata ad alte temperature al fine di rendere stabili le caratteristiche di colore, gusto e di fragranza.

TÈ BIANCO PAI MU THAN

E' una vera e propria rarità anche tra i cinesi. La sua lavorazione avviene con metodi delicati che escludono alcuni passaggi del consueto trattamento. E' un tipo di tè non fermentato il cui processo di avvizzimento e conseguente essiccazione avviene subito dopo la raccolta senza nessun passaggio intermedio. L'infuso ha colore argento, giallo brillante, gusto molto delicato.

TÈ ROSSO- ROOIBOS

Ci spostiamo, in questo caso, dalle zone tradizionali di produzione per arrivare fino al Sud Africa dove viene coltivato sulla costa occidentale. Le giovani foglie fresche vengono tagliate in pezzetti di circa 5 mm. e dopo il processo di fermentazione assumono una colorazione rossiccia. Contrariamente al tè nero è senza caffeina e diversamente dal tè verde ha un bassissimo contenuto di tannino ed è quindi più dolce. Viene apprezzato per il suo aroma morbido e delicato.

TÈ AKITA cinese affumicato

Noto agli intenditori come LAPSANG SUCHONG, cresce prevalentemente nella provincia di Fujian dove trova il suo clima ideale perché le piantagioni sono spesso ricoperte di nebbie. La lavorazione parte dalle foglie grandi che vengono avvizzite sopra bracieri preparati con legno di abete rosso, quindi si procede all'arrotolamento, all'essiccazione ed alla fermentazione. Per ultimare la preparazione, le foglie vengono poste dentro cesti di bambù ed appese sopra una fascina ardente dalla quale si sprigiona fumo di legno di pino ed abete. In tal modo si completa l'aroma caratteristico di questo tè dal sapore di fumo e dal colore tendente al rosso scuro.

Tra i tè possiamo annoverare anche:

MATE'

E' costituito dalle foglie essiccate dell'Ilex paraguayensis, primi a coltivarla furono i Gesuiti. E' un po' più amaro del tè comune, ma conserva meglio il proprio aroma; ha la stessa attività stimolante poiché contiene caffeina.

KARCADE'

Dai fiori dell'Ibisco (Hibiscus sabdariffa) si ottiene questa bevanda dal colore rosso, sapore gradevole, molto rinfrescante.

Racconta la leggenda che in una giornata afosa del lontanissimo passato, un vecchio santone indiano camminava per recare soccorso a degli appestati. Pur accaldato dal sole cocente, arso dalla sete, sfinito dalla fame e fiaccato dalla stanchezza, non vedeva le ombre riposanti, non sentiva gli inviti delle abbondanti derrate che portava sulle spalle, ma sempre più curvo camminava, camminava, camminava...Di lui, così vecchio e affaticato, si accorse il grande Brahma e tanta ammirazione e tanta pietà ne ebbe che dall'arido terreno fece subito spuntare, tutto fiorito, un grosso arbusto, mentre piano piano sussurrava al poveretto: "Cogli e addenta uno di questi fiori grandi e rossi che ho fatto sbocciare per te." E il vecchio colse, addentò; ed eccolo subito ristorato, dissetato, non più affamato: ed eccolo anche, quasi ringiovanito, camminare, camminare e camminare eretto e svelto. Veramente, dunque...?

Molto ci corre tra la leggenda e la realtà: il fiore del miracolo, il fiore toccasana, nessuno l'ha mai visto ancora sbocciare su questa nostra terra!

È però sacrosanta verità che, non solo assai gustosa, ma anche ricca di principi che la rendono veramente salutare, è la bevanda ottenuta versando acqua bollente sopra sepali freschi o secchi di

karkadè (una tazza da tè per ogni cucchiaino), lasciando poi a macero per qualche minuto affinché l'acqua possa appropriarsene i principi, e infine addolcendo e ancor più aromatizzando con un dischetto d'arancia o di limone.

Bevanda salutare perché i sepali del fiore la rendono, con l'abbondanza del loro acido citrico, dissetante quanto una limonata; con la loro ricchezza d'acido tartarico, diuretica e rinfrescante.

Come prepararlo:

Un buon tè richiede sempre una preparazione a regola d'arte per poterne esaltare tutte le qualità. In mancanza dell'acqua sorgiva di montagna, tanto decantata dai giapponesi, dovremo avere l'accortezza di usarne una non troppo alcalina che causa ossidazione e precipitazione dei polifenoli rendendo l'infuso insipido; se invece contiene troppo ferro l'infuso diventa scuro e perde una parte del suo valore nutritivo. E' importante che l'acqua sia appena bollita e la teiera non troppo grande e possibilmente di porcellana o materiale poroso. La quantità di tè è generalmente di 2-3 grammi per persona; gli anglosassoni applicano la regola del cucchiaino da tè per ogni ospite più uno "per la teiera"; si lascia in infusione per 3-5 minuti ricordando che se si desidera un tè poco forte conviene, dopo 2 minuti, gettare la prima tazza più ricca di caffeina che essendo un alcaloide si libera per prima; solo successivamente si liberano i tannini che aumentano i benefici per stomaco ed intestino. E' bene ricordare che anche le tazzine devono essere dello stesso materiale della teiera ed inoltre devono avere le pareti interne bianche. La teiera ed il colino vanno solo sciacquati e mai lavati con detersivo per permettere al tannino di depositarsi sulle pareti.

Limone o latte? Il latte si lega ai tannini diminuendo in parte la loro disponibilità, ma può darsi che vengano rilasciati gradualmente al momento della digestione del latte prolungandone, quindi nel tempo, l'azione benefica. Il limone, d'altro canto, vera eresia per gli inglesi, potenzia l'azione antiossidante dei tannini. Per gustare infine il tè freddo, è preferibile usare dosi più elevate di tè e se si desidera dolcificarlo, si deve aggiungere lo zucchero quando è ancora caldo. Alcuni dei tè citati risentono positivamente dell'aggiunta di sostanze alcoliche al posto del latte o del limone quali la grappa, il gin, il cognac.

CARAMELLE CON ZUCCHERO

Le nostre caramelle sono ottenute con sostanze naturali, non contengono conservanti ne coloranti e sono prodotte a fuoco diretto, tutto ciò ci consente di offrire un prodotto senza eguali. Le persone che male tollerano la presenza di zucchero possono utilizzare quelle che ne sono prive. Sono disponibili in sacchetti da 100, 125 e 200 grammi o in particolari confezioni da regalo. Digestive, Erbe Alpine, Eucaliptus, Fernet, Latte, Limonsalvia, Genziana, Caffè, Frizzanti, Genepi e Taneda, Gelatine di Frutta, Gelatine al miele, Anice, Arancio e Limone, Camomilla, Frutti di Bosco, Liquirizia, Mentolo, Miele, Propoli, Violetta, Latte e Rhum, Menta e Fernet, Tiglio, Gemme di Pino, Lampone, Mirtillo, Panna, Croccantini al Sesamo, Miele e Liquirizia, Miele ed Eucaliptus, Latte e Miele, Zucchero d' Orzo, Rabarbaro, Frutti Misti.

CARAMELLE SENZA ZUCCHERO

Sono caramelle che, pur essendo prive di glucosio e dolcificate con smaltitolo e/o fruttosio, non perdono ne viene alterato il gusto, ma, in qualche caso, viene esaltato.

Arancio, Balsamiche, Carotene, Limone, Frutti di Bosco, Menta, Propoli, Eucaliptus, Liquirizia, Miele.

MONASTERO DI CAMALDOLI

Dall'antica Farmacia di Camaldoli le antiche e famose caramelle:
Gemme di Pino e Gocce di Propoli.

ABBAZIA DI FLAVIGNY

Risale alla fine del XVI secolo la produzione di caramelle in questa Abbazia dove ancor oggi vengono fatte sulla stessa formula e con gli stessi procedimenti. Sono contenute in deliziose scatoline di metallo che ne conservano inalterato tutto il gusto ed il sapore.

Anice, Caffè, Cannella, Gelsomino, Liquirizia, Menta, Rosa, Vaniglia, Violetta.

LIQUIRIZIA

La liquirizia (*Glycyrrhiza glabra* L.) è nota come medicamento fin dall'antichità; Ippocrate, Teofrasto e Dioscoride la ritenevano utile contro i bruciori di stomaco, dolori di petto, di fegato, nella tosse e nelle ferite. La pianta prospera in un'area molto ristretta dalle caratteristiche climatiche e di suolo molto particolari, quali quelle che esistono sulla costa Jonica: terreni argillosi, clima secco, esposizione ai venti caldi dell'Africa. E' in questa zona che viene raccolta e lavorata. Si tratta di un prodotto assolutamente naturale, dalle radici della pianta si ottiene un succo nero che fatto essiccare e tagliato a dadini rappresenta il prodotto finito.

Abbiamo varie tipologie di prodotto, da quella purissima a quella altrettanto pura, ma arricchita con essenze naturali.

LIQUIRIZIA PURISSIMA SEMPLICE (a tronchetti o in scagliette)

LIQUIRIZIA PURISSIMA ALLE ESSENZE NATURALI

In questo caso il puro succo di liquirizia viene miscelato, in modo del tutto naturale, con essenze che ne arricchiscono il gusto e ne modificano l'aroma. Naturalmente ne completano anche l'attività, aggiungendo a quella della stessa liquirizia quella dell'essenza corrispondente.

LIQUIRIZIA PURISSIMA AGLI AGRUMI

All'essenza di arancio e limone.

LIQUIRIZIA PURISSIMA ALL'ANICE

Per una migliore digestione e per un alito veramente fresco.

LIQUIRIZIA PURISSIMA ALLA MENTA

Si digerisce meglio quando si unisce l'attività leggermente carminativa della menta.

DOLCIUMI

AMARETTI MORBIDI

Teneri, aromatici e particolarmente buoni rappresentano un ottimo prodotto da pomeriggio con thè od un buon vino liquoroso.

TARTUFE

Indescrivibile torta di cioccolato, indescrivibile per la sua bontà, ma anche per la sua originalità.

- **TARTUFA NERA**
- **TARTUFA BIANCA**
- **TARTUFA AI CEREALI**
- **TARTUFA ALLE NOCCIOLE**
- **TARTUFA AL MARRON-GLACES**

NEL PERIODO PASQUALE PRODUCIAMO UN NUMERO LIMITATO DI:

COLOMBE DELLA PACE

classica colomba pasquale senza coloranti né conservanti.

NEL PERIODO NATALIZIO PRODUCIAMO UN NUMERO LIMITATO DI:

PANETTONI

classico panettone natalizio senza coloranti né conservanti

BISCOTTI

Un'altra delle nostre specialità sono i biscotti che purtroppo non abbiamo tutto l'anno, ma solo in alcuni periodi. Sono prodotti su un'antica ricetta Benedettina, venivano confezionati dalle monache nei periodi di festa per allietare gli ospiti del convento, ma anche e soprattutto per i poveri che, all'epoca pullulavano intorno ai centri monastici, dove potevano, come oggi, trovare un conforto sia spirituale che corporale. Sono fatti con materie prime di primissima qualità, l'attenzione riservata alla formula, all'impasto, alla lievitazione ed alla cottura ne fanno prodotti unici che non debbono mancare, almeno una volta, su ogni tavola in un giorno di festa.

- **BISCOTTI AL LIMONCELLO**
- **BISCOTTI ALLE MANDORLE**
- **BISCOTTI ALL'ANICE E CIOCCOLATO**
- **BISCOTTI AL COCCO**
- **TOZZETTI**

TORRONI

Le materie prime come: il miele, le mandorle, le nocciole, i canditi, il cioccolato di primissima qualità, la ricetta tradizionale e le antiche metodiche di preparazione ne fanno prodotti unici. I tipi a disposizione sono:

- **TORRONE BIANCO MANDORLATO SOLO MIELE SENZA ZUCCHERO**
- **TORRONE BIANCO MANDORLATO CLASSICO**
- **TORRONE BIANCO MANDORLATO AL LIMONE**
- **TORRONE BIANCO TENERO**
- **TORRONE MORBIDO AL PAN DI SPAGNA**
- **TORRONE MORBIDO AL CAFFE'**
- **TORRONE MORBIDO AL RHUM**
- **TORRONE MORBIDO FRUTTA CANDIDA**
- **TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO**
- **TORRONE BIANCO RICOPERTO DI CIOCCOLATO**
- **TORRONE FARCITO**
- **TORRONE FONDENTE NOCCIOLATO**
- **TORRONE GIANDUIA NOCCIOLATO**
- **CROCCANTE ALLE MANDORLE**

- **CROCCANTE ALLE NOCCIOLE**
- **TORTA TENERA DI TORRONE BIANCA**
- **TORTA TENERA DI TORRONE AL CIOCCOLATO**

PRODOTTI SALUTISTICI

“La natura così come la vediamo variopinta ed accattivante, quella natura alla quale apparteniamo intimamente non è in effetti così come ci appare, se apriamo una foglia o scortecciamo un albero o ancora andiamo a curiosare tra le pieghe della terra ci accorgiamo che sotto c’è un immenso e complicato laboratorio, che lavora incessantemente per creare o mantenere un equilibrio tale da rendere tutto ciò che ci circonda vivibile ed apprezzabile. L’uomo nella sua grande presunzione, ma soprattutto con la sua infinita ingenuità cerca disperatamente di sostituirsi, di riprodurre e di realizzare ciò che i laboratori della natura già fanno da millenni. Egli non riuscirà mai a sostituirsi ad essa, ma può e potrà servirsene.” Questo pensiero di Henri Leclerc, nell’ultima sua parte, identifica perfettamente la nostra filosofia. Ai Monasteri produce e vende prodotti salutistici, fitocosmetici e liquori di antica tradizione monastica, percorre attraverso 5 generazioni cento e più anni di storia portando avanti sempre lo stesso concetto: “Servirsi della natura e non sostituirsi ad essa”. Sulla base delle proprie tradizioni ed esperienze ha messo a punto e commercializza prodotti di comprovata reputazione, ottenuti dalla natura con mezzi naturali.

COMPRESSE VEGETALI

Sono rappresentate da un pool di piante alimentari ed officinali, legate con eccipienti naturali che ne garantiscono la stabilità, l’assorbimento e la conservabilità. Sono prodotti alimentari che, attraverso i loro principi attivi, possono esercitare un’azione benefica sull’organismo umano, così come una spremuta di arance o limoni garantisce l’apporto di vit. C o il succo di carota quello della provitamina A1, essi garantiscono l’apporto di tutte quelle sostanze di cui la moderna alimentazione ci priva. E’ un nuovo modo, è un modo più pratico e forse più rapido. Nulla togliendo al loro specifico valore alimentare, le nostre compresse, rappresentano un’ottima soluzione quale sostegno per una migliore qualità della vita. Non hanno la presunzione di sostituire un farmaco perché sono solo alimenti, ma sicuramente possono sostenerne e coadiuvarne l’efficacia.

COMPRESSE CAROTA COMPOSTA

Per favorire l’abbronzatura, per rallentare l’insorgere delle rughe, per rendere più lucente la pelle o per contrastare l’insorgere di brufoli è necessario introdurre alimenti in grado di compensare le carenze dell’alimentazione quotidiana.

Carota, *daucus carota*,
Germe di grano, *triticum aestivum*.

COMPRESSE DI UNCARIA COMPOSTA

“Quando una porta cigola è sempre necessario un po' di grasso.” Miscela di erbe in grado di esercitare un'azione benefica sulle articolazioni.

Artiglio del diavolo radici, *Harpagophytum procumbens*,
Uncaria foglie, *Uncaria tomentosa*,
Betulla, *Betula pubescens*,

COMPRESSE DI ORTICA COMPOSTA

A volte il ferro assunto con l'alimentazione scarseggia è opportuno quindi utilizzare fonti alimentari in grado di garantirne l'apporto.

Barbabietola, *beta vulgaris*,

Ortica, *Urtica dioica*,

Spinaci: *Spinacia olearia*.

COMPRESSE DI BARDANA COMPOSTA

Regolare l'assorbimento degli zuccheri, per alcuni individui è assolutamente necessario. Le compresse di Bardana sono composte da sostanze vegetali in grado di modificarne l'utilizzo.

Trigonella semi, *Trigonella foenum-graecum*,

Bardana radici, *Arctium lappa*,

Zucchine frutto, *Cucurbita Pepo*.

COMPRESSE SOLANUM COMPOSTO

Una buona digestione può essere ottenuta anche con l'apporto di sostanze alimentari in grado di garantirla. Il Solanum composto può rappresentare un valido sostegno naturale per il trattamento delle gastriti e delle ulcere.

Patata tubero, *Solanum tuberosum*,

Cavolo foglie, *Brassica oleracea*,

COMPRESSE DI THE' VERDE COMPOSTO

Peso in eccesso, adipe da smaltire, una vita più scattante sono il traguardo che l'uomo si pone in quest'epoca in cui l'alimentazione e la vita sedentaria non lo favoriscono affatto.

Thè verde foglie, *Camelia sinensis*,

Tarassaco radici, *Taraxacum officinalis*,

Betulla, *Betula pubescens*,

COMPRESSE DI CARDO MARIANO COMPOSTO

Lo stress della vita moderna, un'alimentazione errata portano sempre a far soffrire il fegato producendo effetti indesiderati. Un buon depurativo, a volte, è necessario.

Cardo Mariano semi, *Silybum marianum*,

Pomodoro fibra, *Lycopersicum esculentum*,

Carciofo foglie, *Cynara scolimus*,

Tarassaco radici, *Taraxacum officinale*.

COMPRESSE DI PRUGNA COMPOSTA

Un intestino pigro può rappresentare un problema soprattutto se per farlo funzionare si ha bisogno di un intervento drastico. Le nostre compresse possono aiutare senza arrecare disturbi collaterali.

Prugna frutto, *Prunus domestica*,

Tamarindo polpa, *Tamarindus indica*,

Malva fiori e bottoni, *Malva silvestris*,

Senna follicoli, *Cassia obtusifolia*,

Frangula corteccia, *Frangula alnus*.

COMPRESSE DI PROPOLI MASTICABILE

Tanto utile alle api per la difesa dell'alveare quanto utile all'uomo per la difesa del proprio organismo.

COMPRESSE DI ANANAS MASTICABILI

Come digerire bene e bruciare calorie in eccesso con un semplice frutto
Ananas, ananas comosus,

PROBIOTIX COMPOSTO

Gli ospiti naturali che tanto beneficio arrecano al nostro intestino ed al nostro organismo vanno protetti, stimolati e salvaguardati con molta attenzione.

Lactobacillus Bulgaricus, Lactobacillus Lactis, Lactobacillus Acidophilus, Streptococcus Thermophilus, Bifido Bacterium Bifidum.

DESCRIZIONE DELLA POSSIBILE ATTIVITA' DEI PRINCIPI ATTIVI

I Probiotici fanno parte della naturale flora batterica intestinale, servono a mantenere l'equilibrio della microflora, che può essere compromesso da fattori di varia natura, esogeni ed endogeni, quali: stress psico-fisico, alimentare, ambientale o per l'assunzione di farmaci che favoriscono uno sbilanciamento della flora batterica che rende l'organismo suscettibile all'attacco di microrganismi patogeni. In questi casi si consiglia l'uso di preparati a base di miscele di *Lactobacillus Bulgaricus, Lactobacillus Lactis, Lactobacillus Acidophilus, Streptococcus Thermophilus, Bifido Bacterium Bifidum.*

COMPRESSE DI CENTELLA

Regolare la circolazione è un vantaggio per tutto l'organismo soprattutto per le estremità che ne risentono di più.

Ippocastano, Aesculus hyppocastanum;
Cipresso, Cupressus sempervirens;
Centella, Dentella asiatica;
Gingko, Ginkgo biloba;
Biancospino, Crataegus oxyacantha.

COMPRESSE DI MELISSA

Cercare di cancellare dalla vita i toni del grigio e le depressioni per vivere serenamente può dare beneficio al colon e a tutto ciò che nell'organismo è incontrollabile.

Melissa, Melissa officinalis;
Verbena, Verbena odorosa;
Biancospino, Crataegus oxyachanta.

COMPRESSE DI TIGLIO

Dormire non è utile è necessario. Un buon sonno ristoratore fa vivere meglio, ma solo se è naturale.

Escolzia, Eschscholtzia californica;
Papavero, Papaver rhoeas;
Biancospino, Crataegus oxyacantha.

COMPRESSE AVENA

Aiutarsi a stare meglio, ma soprattutto ad avere maggiori energie si può ottenere con vantaggio anche con un prodotto naturale.

Damiana, Turnera aphrodisiaca;
Eleuterococco, Eleutherococcus senticosus;

Avena, Avena sativa.

COMPRESSE DI MIRTILLO

Avere la vista di un'aquila forse non sarà possibile, ma migliorare la propria con un prodotto naturale si.

Mirtillo, Vaccinium myrtillus;

Carota, Daucus carota;

Rosmarino, Rosmarinus officinalis

COMPRESSE DI SERENOA

Il punto debole di un uomo dopo una certa età è la prostata, con un prodotto naturale se ne possono modificare gli spiacevoli effetti.

Serenoa, Serenoa repens;

Ortica, Urtica dioica;

Carota, Daucus carota.

CAPSULE DI LECITINA DI SOIA

Il colesterolo in eccesso può essere tenuto sotto controllo con una sana e corretta alimentazione e con l'uso della lecitina di soia.

COMPRESSE LIEVITO DI BIRRA

Un buon assorbimento delle sostanze alimentari lo si può ottenere con l'utilizzo del lievito nella quotidiana alimentazione.

Senza la lievitazione, il nostro pane sarebbe sicuramente meno buono, anzi, saremmo costretti a mangiare solo piadine e focacce piatte e poco fragranti, senza quel caratteristico gusto e i pregi alimentari cui siamo ormai abituati.

Non avremmo né la birra né diverse altre bevande che vengono fermentate con l'aiuto del lievito, ma soprattutto, se non fosse rimasto vivo nella tradizione popolare, l'uso del lievito in campo terapeutico (già il papiro egizio di Eber, 4000 anni fa, lo prescrive per impacchi e fasciature medicate), forse non si sarebbero eseguite le ricerche scientifiche che l'hanno portato alla ribalta come integratore alimentare.

Di particolare interesse, nella composizione media dei lieviti sono:

-gli aminoacidi essenziali;

-le vitamine del gruppo B;

-sali minerali tra cui il magnesio (intorno al 5,2% delle ceneri);

-oligoelementi quali zinco, cromo, selenio e manganese, magnesio.

Per quel che riguarda il Magnesio, già dagli anni sessanta si sono diffuse vere e proprie grida di allarme che segnalavano le carenze di questo minerale nella nostra dieta, con conseguenze anche gravi, fra cui il rischio più elevato di malattie tumorali, la diminuita reazione immunitaria, problemi nella fissazione del calcio, disfunzioni cardiache e respiratorie, eccetera. Un modo per rifornire l'organismo di magnesio, in quantità considerevoli, sottoforma organica, quindi biodisponibile, è l'assunzione di lievito.

Anche, tra gli altri, il Selenio è salito alla ribalta solo recentemente, soprattutto grazie al suo ruolo attivo nell'eliminare i radicali liberi, tra i principali responsabili dell'invecchiamento precoce. Diversi lieviti ne sono naturalmente ricchi, altri vengono addizionati, con tecniche naturali (crescita del lievito su terreno arricchito con selenio).

Il lievito riesce, con un apporto calorico relativamente basso e un contenuto lipidico pressoché nullo, nonché con un impegno digestivo veramente modesto, a dare una carica concentrata di elementi nutritivi. Per questo può rispondere all'esigenza dello studente sotto esame, del manager stressato, dello sportivo in allenamento, dell'anziano con problemi di assimilazione, della persona di qualsiasi età in convalescenza.

Il Dr. Paavo Airola, presidente dell'Accademia Internazionale per la Medicina Biologica (Phoenix/CTSA), definì il lievito di birra "il miglior alimento naturale contro le tossine ambientali".

L'effetto depurativo del lievito è molto apprezzato dai giovani affetti da acne, che infatti sono fra i più entusiasti consumatori di questo integratore.

ALCOLIDRATI

All'ombra di secoli di saggezza, attenti osservatori dei fenomeni naturali, i monaci hanno sempre dato grande importanza alla natura e con i frutti di essa, seguendo un'antica tradizione, hanno messo a punto dei liquori particolarmente concentrati che, pur essendo semplicemente liquori, non trascurano di esercitare un'azione benefica sull'organismo umano.

NON SI TRATTA DI PRODOTTI AD ATTIVITA' FARMACEUTICA, MA SOLO DI LIQUORI CHE, PER LA LORO CONCENTRAZIONE ED IL LORO CONTENUTO, POSSONO ESERCITARE UN'ATTIVITA' BENEFICA SULL'ORGANISMO UMANO.

Vengono ottenuti dalla macerazione di piante medicinali raccolte nel giusto tempo balsamico e di derivazione spontanea in luoghi privi di inquinamento.

Vengono messe a macerare per almeno 20 giorni, sotto continua agitazione, in alcool a 40°.

Passato il tempo necessario, si procede ad una lenta percolazione. Da questo momento in poi, viene lasciato a riposare per circa un mese di maturazione, infine si filtra per panno e l'ALCOLIDRATO è pronto.

- **ALCOLIDRATO DI ANANAS (*Ananas comosus*)**
- **ALCOLIDRATO DI ARTIGLIO DEL DIAVOLO (*Arpagophytum procumbens*)**
- **ALCOLIDRATO DI AVENA (*Avena sativa*)**
- **ALCOLIDRATO DI BARDANA (*Arctium lappa*)**
- **ALCOLIDRATO DI BIANCOSPINO (*Crataegus oxyacantha*)**
- **ALCOLIDRATO DI BATULLA (*Betula alba*)**
- **ALCOLIDRATO DI CALENDULA (*Calendula officinalis*)**
- **ALCOLIDRATO DI CARCIOFO (*Cynara scolimus*)**
- **ALCOLIDRATO DI CENTELLA (*Centella asiatica*)**
- **ALCOLIDRATO DI CHINA (*Chinchona calisaja*)**
- **ALCOLIDRATO DI CIPRESSO (*Cupressus sempervirens*)**
- **ALCOLIDRATO DI COLA (*Cola hitida*)**
- **ALCOLIDRATO DI DAMIANA (*Damiana messicana*)**
- **ALCOLIDRATO DI ECHINACEA (*Echinacea angustifolia*)**

- **ALCOLIDRATO DI ELEUTEROCOCCO (Eleuterococcus senticosus)**
- **ALCOLIDRATO DI GINSENG (Panax ginseng)**
- **ALCOLIDRATO DI GINKGO (Ginkgo biloba)**
- **ALCOLIDRATO DI IPERICO (Hypericum perforatum)**
- **ALCOLIDRATO DI IPPOCASTANO (Aesculus hyppocastanum)**
- **ALCOLIDRATO DI LAVANDA (Lavandula officinalis)**
- **ALCOLIDRATO DI MELISSA (Melissa officinalis)**
- **ALCOLIDRATO DI MIRTILLO (Vaccinium myrtillus)**
- **ALCOLIDRATO DI PASSIFLORA (Passiflora incarnata)**
- **ALCOLIDRATO DI PROPOLI (Propolis cera)**
- **ALCOLIDRATO DI QUERCIA MARINA (Fucus vesiculosus)**
- **ALCOLIDRATO DI TIGLIO (Tilia platiphyllus)**
- **ALCOLIDRATO DI TARASSACO (Taraxacum officinalis)**
- **ALCOLIDRATO DI VERBENA (Verbena odorosa)**
- **ALCOLIDRATO DI VISCHIO (Viscum album)**
- **ALCOLIDRATO DI ZENZERO (Zingiber officinale)**

MONASTERO DI CAMALDOLI

CORDIALI

Trattasi di un estratto alcolico da utilizzare a gocce nell'acqua, composto da un pool di piante officinali. Viene presentato e venduto come un liquore; tale forma consente una più facile utilizzazione, ma soprattutto una risposta benefica più certa e maggiormente efficace. Liquori di erbe ottenuti con macerazione a freddo di piante officinali spontanee.

Non si tratta di prodotti ad attività farmaceutica, ma solo di liquori che, per il loro contenuto, possono esercitare un'attività benefica per l'organismo umano.

CORDIALE ALLA FUMARIA

“Pelli impure, tendenzialmente grasse, rappresentano sempre un serio problema estetico. E' assolutamente necessario fare qualcosa per migliorarsi.”

Composizione: Fumaria foglie, Bardana radici, Tarassaco radici.

CORDIALE AL GINEPRO

Liquore di erbe che può esercitare un'azione benefica sulle articolazioni.

“Quando una porta cigola è sempre necessario un po' di grasso.”

Composizione: bacche di ginepro, radici di artiglio del diavolo, bacche di sambuco.

CORDIALE AL TARASSACO

“Dopo un pasto ricco di grassi ed abbondante si ha bisogno di un efficace digestivo che favorisca l'attività del fegato, soprattutto nel bruciare i grassi in eccesso.”

Composizione: radici di tarassaco, foglie di carciofo, cauli sterili di equisetto.

CORDIALE ALLA CAMOMILLA

Liquore di erbe che può esercitare un'azione benefica nell'insonnia.

“Un buon sonno, un sereno riposo possono veramente riappacificarci con la vita.”

Composizione: fiori di camomilla, radici di valeriana, sommità di passiflora, , fiori di tiglio, sommità di escolzia.

CORDIALE ALL'ECHINACEA

“Quando arriva la primavera, con i pollini arrivano le prime allergie.”

Composizione: radici di echinacea, bacche di ribes, , foglie di verbena odorosa.

CORDIALE ALLA VERBENA

“Cercate di cancellare, quando è possibile, dalla vostra vita tutti i toni del grigio per viverla serenamente sottraendovi a qualunque depressione”

Composizione: Foglie di verbena odorosa, sommità fiorite di melissa, sommità fiorite di biancospino, foglie di menta.

CORDIALE AL GINGKO

Liquore di erbe che può esercitare un'azione benefica sulla circolazione.

“Bisognerebbe fare più moto, ma non sempre è possibile.”

Composizione: foglie di ginkgo biloba, frutti di ippocastano, galbani di cipresso, foglie di centella, sommità fiorite di biancospino.

CORDIALE ALL'ELEUTEROCOCCO

Liquore di erbe che può esercitare un'azione benefica sull'affaticamento.

“Stanchi, abbattuti, annoiati, deconcentrati....concedetevi un buon elixir.”

Composizione: radici di eleuterococco, germi di avena, foglie di damiana.

CORDIALE ALL'EUCALIPTUS

Liquore di erbe che può esercitare un'azione benefica sulla tosse. Che noi dormire con una persona che tossisce.

Composizione: foglie di eucaliptus, resina di propoli, miele.

CORDIALE AL FUCUS

A nessuno può far piacere percorrere la propria strada con uno zaino, tanto pesante quanti sono i chili in eccesso.

Composizione: tallo di quercia marina, foglie di sena, pianta di pilosella.

CORDIALE ALL'ERISIMO

Chi fuma e vorrebbe smettere spesso va incontro a problemi determinata dalla disassuefazione, un piccolo aiuto potrebbe tornare utile.

Composizione: foglie di timo, foglie di fumaria, pianta di erisimo.

CORDIALE AL ROSMARINO

Liquore di erbe che può esercitare un'azione benefica sul fenomeno della visione. Gli occhi affaticati hanno generalmente bisogno di un impacco o di un paio di occhiali.

Composizione: foglie di rosmarino, bacche di mirtillo, sommità di equiseto.

LE TISANE DI CAMALDOLI

Un buon tè qualche volta può aiutare a vincere un momento di difficoltà, del nostro organismo, per il quale non è necessario un farmaco, ma è sufficiente una bevanda calda, composta da piante officinali che possono esercitare un effetto benefico, senza peraltro avere la presunzione di essere né un farmaco né di sostituirsi ad esso. In questa ottica, facendo tesoro delle esperienze tramandate dai loro predecessori, i Monaci Camaldolesi raccolgono e miscelano piante officinali

caratteristiche dei loro luoghi nell'intento di offrire una bevanda aromatica che favorisca il ritorno all'equilibrio.

LE TISANE CHE SEGUONO SONO COMPOSTE SOLO DA PIANTE AROMATICHE ED OFFICINALI DI LIBERA VENDITA, ESSE VOGLIONO ESSERE SOLO UNA PIACEVOLE BEVANDA ALIMENTARE SENZA ALCUNA PRESUNZIONE FARMACEUTICA.

GRUPPO 1

ALLA GRAMIGNA COMPOSTA

“In natura esiste la soluzione al problema stitichezza, alimentazione sana, moto ed una buona tisana”

Composizione alimentare: Cassia obtusifolia, gramigna, menta piperita, bardana, parietaria, camomilla, coriandolo, finocchio, melissa sommità, salsapariglia, anice stellato.

GRUPPO 2

AL CARCIOFO COMPOSTO

“Non sempre quello che si mangia è ben tollerato dal fegato”

Composizione alimentare : Carciofo, combretum, sambuco, rapontico, karkadè, centaurea minore, asperula odorosa, elicriso, rosmarino, cicoria, menta piperita, fumaria, liquirizia, arancio dolce.

GRUPPO 3

ALLA MELLISSA COMPOSTA

“Si può dormire bene anche senza, ma con una tisana è meglio”

Composizione alimentare: Melissa, tiglio, biancospino, camomilla, verbena odorosa, asperula odorosa, luppolo, arancio, papaveri.

GRUPPO 4

ALLA QUERCIA MARINA COMPOSTA

“A nessuno può far piacere percorrere la propria strada con uno zaino, tanto pesante quanti sono i chili in eccesso.”

Composizione alimentare: Quercia marina, frassino, rhamnus alpino, salvia, china, betulla, liquirizia, equisetto, finocchio, menta piperita, achillea millefoglie, vite rossa, ginepro bacche, asparago, arancio dolce, limone.

GRUPPO 5

AL FINOCCHIO COMPOSTO

“Dopo un pasto troppo abbondante o in caso di pesantezza è veramente apprezzabile un buon digestivo.”

Composizione alimentare: Finocchio, menta piperita, tiglio, liquirizia, arancio dolce, enula campanula, rosmarino, melissa, issopo, arancio, karkadè, centaurea, lavanda.

GRUPPO 6

ALL'EUCALIPTUS COMPOSTO

“Che disperazione dormire in compagnia di qualcuno che tossisce.”

Composizione alimentare : Eucaliptus, camomilla, liquirizia, finocchio, menta piperita, malva, farfara, pino, lichene islandico, verbasco, centaurea, primula, papavero, ginestra.

GRANI DI CAMALDOLI GRUPPO 1

ALLA GRAMIGNA COMPOSTA

E' la versione in grani del gruppo 1

“In natura esiste la soluzione al problema stitichezza, alimentazione sana, moto ed una buona tisana”

TISANA DELL'ABBAZIA DI NOVACELLA

In tisana o sacchetti filtro

Menta, melissa camomilla calendula, malva, fiordaliso, salvia.

E' ricavata da un'antica ricetta della farmacia dell'Abbazia di Novacella, composta con erbe biologicamente pure, coltivate nel maso Rauter a 1300 m. s.l.m. nella frazione di Riol nel comune Fortezza. Bevuta calda ha un effetto rilassante; se preferita fredda, si presta bene come bevanda dissetante e rinfrescante.

VINI AROMATIZZATI DEL MONASTERO DI MONTEFANO

Il vino è noto da sempre, come lo è il suo impiego medicinale. Il Talmud descrive il vino come la più antica medicina. I Sumeri avevano già elaborato delle ricette a base di erbe nel vino, una tavola cuneiforme della farmacopea datata 2100 a.C. è in genere citata come il riferimento più antico sul vino medicinale.

Nel Codice amministrativo di Hammurabi di Babilonia (1728-1868 a.C.), le prime leggi contro l'uso improprio del vino si trovano insieme alle più antiche leggi sanitarie. La medicina dell'Egitto conteneva centinaia di ricette a base di vino, alcune delle quali potrebbero addirittura precedere quelle della tavola sumerica.

Con i medici dell'antica Grecia cominciò il pensiero scientifico sul vino e sulle sue proprietà terapeutiche. Ippocrate ampliò l'uso omerico del vino per il trattamento delle ferite e, per uso orale, come sedativo ipnotico, antipiretico, corroborante, utile per le patologie gastroenteriche e del sistema cardiocircolatorio. Anche la Scuola di Medicina di Alessandria sosteneva l'uso terapeutico del vino. Il medico greco-romano Galeno riprese le indicazioni ippocratiche, le ampliò con l'uso del vino nella chirurgia bellica.

Il V libro di Dioscoride contiene la preparazione di numerosi vini medicinali e le illustrazioni del Codice Ayasofia 3703 riescono mirabilmente a rappresentare le proprietà curative del vino.

La viticoltura cominciò a declinare con l'Impero e fu ereditata dalla Chiesa Cattolica, che con i suoi monasteri era l'unica istituzione in grado di mantenere la produzione del vino; la Chiesa mantenne, infatti, il monopolio dei migliori vigneti per circa 1.300 anni.

Il vino è una sostanza liquida complessa e le parti che non sono né acqua né alcool contribuiscono al piacere che si prova bevendolo, talora anche ai poco piacevoli effetti collaterali. A parte l'alcool, più di 300 composti organici sono stati identificati nel vino. Un bicchiere di vino sviluppa circa 100 chilocalorie convertite non in depositi di grassi ma metabolizzate come energia. Le proprietà medicamentose del vino sono tuttora ampiamente studiate, a 360 gradi. Questi studi si aggiungono ad altri a valorizzare le qualità farmacologiche del vino e dell'uva. Sono stati, inoltre, ampiamente studiati gli effetti del vino nelle malattie cerebrovascolari, nella patologia cardiovascolare, nell'ipertensione arteriosa, per gli effetti antitrombotici, per la longevità etc.

La Scuola Medica Salernitana (1100-1300) definiva il vino in questo modo: "Il vino, se puro, ti dà parecchi benefici: conforta il cervello, allietta lo stomaco, sottrae dal corpo i vapori nocivi, rilassa il ventre, acuisce l'ingegno, nutre la vista e schiarisce l'udito, rinforza il corpo e irrobustisce le membra". Oggi si può affermare che tutto questo è vero purchè si usi con parsimonia e moderazione.

I nostri VINI AROMATIZZATI sono ottenuti dalla macerazione a freddo del vino di Montefano con piante officinali tipiche della nostra campagna; dal connubio tra un vino genuino e generoso e piante di raccolta spontanea si è ottenuta una bevanda in grado di soddisfare il palato ed aiutare il fisico. Non si tratta di vino da pasto, la loro peculiarità è rappresentata dal fatto che possono essere, a seconda della pianta che li compone, un ottimo sostegno. Il loro effetto benefico va ricondotto all'attività delle piante che lo compongono; pur essendo una bevanda spiritosa dal gusto gradevole, senza alcuna presunzione farmacologica, può esercitare un'azione benefica

sull'organismo umano ed essere un ottimo coadiuvante per quei piccoli fastidi fisici che accompagnano la vita di ognuno.

- **VINO DI MENTA**
- **VINO DI NOCE**
- **VINO DI ORTICA**
- **VINO DI ROSMARINO**
- **VINO DI LAVANDA COMPOSTO**
- **VINO DI MELISSA**
- **VINO DI CASSIA**

ACQUA DI MELISSA

La formula risale al XVI secolo, i primi ad usarla furono i Carmelitani Scalzi di Venezia. Si tratta di un alcolato composto da un certo numero di piante officinali ed usato da tempo come acqua antisterica per le sue qualità calmanti e rilassanti.

POLVERI DI SAN SILVESTRO

Composte da sole piante officinali che favoriscono l'attività di un intestino pigro. E' un ottimo prodotto, sia per la sua composizione che per la facilità di dosaggio.

POLVERI DEL MONTEFANO

Composte dalle bacche di Biancospino e dai Cinorroidi della Rosa Canina, piante ricchissime in fattori vitaminici, soprattutto di vitamina C. Rappresentano un ottimo naturale integratore.

TISANA DI S. SILVESTRO

La lavanda, l'issopo ed il rosmarino, appartengono alla flora tipica del Montefano dove è allocato il Monastero. Nella pace e nella solitudine del luogo, tra le varie attività, si svolge anche quella della coltivazione e della raccolta di piante officinali. Esse vengono raccolte, mondate ed essiccate all'ombra, in ambienti idonei e ben arieggiati. Sono piante prive di concimi, anticrittogamici o altre sostanze tossiche, sono raccolte così come la natura ce le offre in questo ambiente (quasi 1000 mt.) incontaminato. Da queste si ricava una tisana digestiva, corroborante, energetica.

TISANA DEI QUATTRO SEMI

Composta da semi di carvi, semi di finocchio, semi di anice e semi di cumino, oltre ad essere carminativa, rinfrescante e digestiva è molto piacevole e può essere presa come dopo pasto o come bevanda durante il giorno.

PRODOTTI COSMETICI

La conservazione della bellezza o il miglioramento dello stato esteriore sono anche il risultato di un buon trattamento cosmetico. Esso deve essere mirato, i prodotti che lo compongono naturali ed il più possibile compatibili con la pelle.

Su questo concetto, facendo tesoro della tradizione di famiglia, abbiamo messo a punto ed elaborato fitocosmetici assolutamente eudermici e filodermici.

Le piante officinali hanno sempre rivestito una notevole importanza nell'alimentazione, nella cura, nella cosmesi e, malgrado la scoperta dei prodotti di sintesi, gli estratti delle piante conservano ancora oggi questo valore. Per questo motivo Ai Monasteri ha indirizzato la propria ricerche convogliando tutto l'interesse verso i prodotti vegetali. Nel corso degli anni e di

generazione in generazione, ha realizzato una tecnica estrattiva tecnologicamente molto avanzata, che gli ha consentito di ottenere estratti completi in grado di garantire la funzionalità dei propri prodotti.

In una pianta sono presenti principi attivi idrosolubili, liposolubili ed olii essenziali; la nostra tecnologia estrattiva ci ha permesso di ottenere estratti completi, in cui si ritrovano tutte le caratteristiche della pianta stessa. Ciò consente di poter ottenere un cosmetico realmente attivo e funzionale.

La manipolazione dei prodotti viene effettuata sempre in modo artigianale, per conservare al massimo la tradizione dell'antica Erboristeria Italiana, non solo la più antica, ma a tutt'oggi anche la più valida.

Un nostro cosmetico è sempre funzionale, nel senso che non è mai solo idratante o nutriente (attività svolta principalmente dagli eccipienti), ma deve la sua efficacia alla miscela di principi attivi ed al dosaggio perfetto dei suoi componenti, i quali esplicano, in tal modo, un'azione sinergica, esaltata dalla presenza di più sostanze naturali tra loro complementari.

In buona sostanza le prerogative dei prodotti cosmetici de Ai Monasteri consistono nel mettere a profitto di una cosmesi funzionale, sostanze eudermiche e filodermiche tratte dalla natura, perfettamente tollerabili dalla generalità degli individui.

Il nostro scopo è quello di produrre fitocosmetici che, pur esercitando una notevole attività, non hanno la presunzione di vantare effetti curativi bensì rispettano l'etimologia della parola dal greco Futon (pianta), Kosmeticos (ornamento).

I nostri prodotti sono in linea con le normative Europee sui cosmetici e sono stati approvati dalla F.D.A. (organismo U.S.A. preposto alla verifica).

Non contengono coloranti e non sono testati su animali. Le piante utilizzate per gli estratti sono scrupolosamente selezionate ed analizzate per garantire l'assenza di sostanze tossiche (fertilizzanti, anticrittogamici, polluzioni inquinanti e radioattive).

Alla pelle va riconosciuto un ruolo da protagonista. Troppo spesso è stata considerata solo un tessuto di rivestimento, una sorta di tramite tra gli organi interni e l'ambiente esterno. La pelle, come tutti gli organi del corpo umano, è soggetta a ritmi di vita. Cresce, si nutre, respira, si riproduce, è in continua attività, invecchia e, in un certo senso, muore. E' seguendo questa considerazione che sono stati studiati e formulati i prodotti che seguono.

PRODOTTI ANTI-ETA'

Stimolati dalla pressante esigenza di prodotti che potessero arginare e limitare gli insulti del tempo, sulla pelle, in modo particolare quella del viso, siamo riusciti ad individuare alcuni principi attivi naturali in grado di svolgere un'azione ipernutriente e rielasticizzante dei tessuti. Tale azione è mirata a contrastare il processo di insenilimento della pelle, del viso, che vuoi per il costante movimento dei muscoli mimetici che per la continua esposizione agli agenti atmosferici è sottoposta ad un notevole stress. Il risultato è la comparsa delle rughe; esse possono essere classificate, in generale:

-rughe di espressione;

-rughe da insenilimento.

Per quelle di espressione, se vengono trattate con prodotti idonei ed applicati costantemente, si può ridurre lo sgradevole effetto estetico, ma non eliminarlo, in quanto l'individuo tende a ricrearlo con l'espressione.

Per le rughe da isenilimento l'applicazione di prodotti idonei può moltissimo, soprattutto se utilizzati preventivamente con costanza e continuità.

➤ **CREMA NATURAE**

➤ **FIALE NATURAE**

➤ **FLUIDO CONCENTRATO NATURAE**

CREMA NATURAE

Si avvale, come tutta la linea, di un principio attivo: apichock (un nostro particolare brevetto ottenuto attraverso l'interazione di prodotti apidici) che manifesta un'attività ringiovanente della pelle, stimola e favorisce, nel sottocutaneo, la normale attività biologica, consentendo un ottimale ricambio del tappeto epiteliale. In questo modo la pelle non si impoverirà di quegli elementi come l'elastina, il collagene, le ceramidi, etc. che ne garantiscono il turgore, l'elasticità, la sericità e la freschezza. E' una crema leggera, delicata, idratante e nutriente che può essere usata, sia come crema da giorno che da notte.

USO: dopo aver effettuato una profonda pulizia del viso, con latte e tonico, applicare un leggero strato della crema, operando un massaggio delicato sino a completo assorbimento.

FIALE NATURAE

Rappresentano un concentrato di principi attivi, la loro funzione principale è quella di intervenire sulle rughe in modo profondo ed immediato. Distendono i tratti della pelle, attenuano le linee di espressione e i segni del tempo. Oltre a conferire freschezza e turgore al viso, rafforzano le difese naturali dell'epidermide grazie all'azione di elementi nutrienti e idratanti, che vanno ad arricchire lo strato di cellule superficiali.

USO: possono essere usate al posto della crema da notte, in tal caso, dopo una corretta pulizia del viso, si applicheranno come tale. Nel caso in cui si abbia la necessità immediata di distendere il viso, sempre dopo una pulizia, vanno applicate prima del consueto trucco.

Una pelle fresca e luminosa è quasi sempre, anche per le donne più giovani, frutto di cure quotidiane. Prodotti cosmetici adeguati e naturalmente un sano stile di vita mantengono il viso fresco più a lungo.

FLUIDO CONCENTRATO NATURAE

Si avvale di un particolare veicolo, la gommoresina della mirra, che gli consente un'attività plastica (rigenerativa) oltre a quella funzionale biologica del principio attivo.

USO: può essere usato al posto della crema da notte, in tal caso, dopo una corretta pulizia del viso, si applicherà come tale. Può sostituire le fiale omonime o essere alternato ad esse (in questo caso si otterranno sicuramente maggior risultati)

PROGRAMMA DI APPLICAZIONE

Per ottenere, in breve tempo, dei risultati evidenti e duraturi si dovrebbero usare contemporaneamente tutti i prodotti della linea.

La Crema Naturae, al posto della crema da giorno; le Fiale Naturae, al posto della crema da notte, alternate al Fluido Concentrato naturae. Risulta utile aggiungere alla dieta le Compresse di Carota composta e la Polvere di Rosa composta, Pappa Reale in fiale bevibile.

Da quanto esposto si può evincere che questi prodotti, sfruttando un principio attivo rivoluzionario, rappresentano un'ottima soluzione al problema rughe.

Non c'è un'età per usarli, ma dagli 8 agli 80 anni ne viene consigliato l'uso. Bisogna sempre aver presente che è molto più facile prevenire la formazione delle rughe, che combatterle ed eliminarle, una volta che si siano formate.

PRODOTTI ANTIRUGHE

I prodotti di questo gruppo sono caratterizzati dal fatto che contengono, come principio attivo più importante, la Pappa Reale.

L'insenilimento della pelle inizia, praticamente, alla nascita. E' una mutazione progressiva che avviene nel tessuto connettivo (costituito in gran parte da collagene). Il collagene diventa via via sempre meno elastico e non riesce a trattenere più i liquidi. Diminuisce la capacità rigeneratrice cellulare, la pelle si fa più secca ed asfittica; in tal modo viene meno la barriera protettiva agli

insulti esterni. Frattanto, le sostanze tossiche di rifiuto del metabolismo cellulare (es. i radicali liberi), non vengono eliminate a sufficienza, vanno accumulandosi nelle cellule, danneggiandole. Per arginare questo processo progressivo si ha bisogno di intensificare l'idratazione e la nutrizione della pelle, affinché non si assottigli eccessivamente lo strato corneo e non venga alterato il film idrolipidico.

La Pappa Reale esercita un'attività specifica antirughe riuscendo a nutrire ed idratare la pelle in profondità. Alcune sperimentazioni cosmetologiche effettuate dal Desperrois hanno evidenziato risultati soddisfacenti, soprattutto su pelli bruciate dal sole, secche e rugose, migliorando notevolmente l'aspetto generale, aumentando la sericità, conferendo al volto luminosità e freschezza, attenuando e prevenendo l'insorgenza delle rughe. Il Decourt, noto dermatologo francese, avrebbe parimenti constatato un miglioramento nell'elasticità della pelle, eseguendo contemporaneamente applicazioni epidermiche di Pappa Reale e somministrazioni per via orale della stessa.

CREMA ALLA PAPPA REALE

Crema idratante e nutriente di facile penetrabilità, lascia la pelle morbida e vellutata.

USO: può essere usata indistintamente sia per la notte che per il giorno; applicarne un leggero strato sul volto, dopo aver effettuato una buona pulizia.

FIALE COSMETICHE ALLA PAPPA REALE

Cosmetico biologico naturale di bellezza, la Pappa Reale è un prodotto dell'alveare, ricco di principi attivi naturali in una armonica proporzione. L'azione cosmetica della Pappa Reale è specificamente biologica, per questo non bisogna attendersi risultati immediati, come da una pennellata di trucco, ma occorrono applicazioni metodiche e costanti per conseguire risultati sostanziali e duraturi. L'ossimele, veicolo della Pappa Reale, anche esso proveniente dall'alveare, favorisce la penetrazione e ne esalta l'attività.

E' indispensabile prima del trattamento procedere all'accurata pulizia della pelle.

La PAPPA REALE per uso cosmetico si applica come una normale maschera stendendo il contenuto di una fiala uniformemente sul volto e sul collo.

Il suo impiego è particolarmente raccomandabile sulle palpebre e sul contorno immediato degli occhi.

Non è assolutamente necessario massaggiare in quanto l'alto potere iperemico della PAPPA REALE sostituisce qualsiasi massaggio.

Dopo venti minuti circa dalla sua applicazione sciacquare con acqua fredda la parte trattata.

Per i soggetti colpiti da acne o da altre funzioni cutanee l'applicazione deve ripetersi più volte al giorno picchiettando leggermente il prodotto sulle parti più bisognose di cura.

Per il rassodamento del seno l'applicazione della PAPPA REALE dà risultati, a volte incredibili.

La PAPPA REALE nutre, tonifica, rassoda e vivifica qualsiasi tipo di pelle e la sua azione non viene arrestata dai primi strati epiteliali ma penetra in profondità.

Spiana ed elimina le rughe, distrugge le cellule morte od in disordine e per la sua azione colinergica migliora l'iperemia del substrato cutaneo attivando la zona germinativa e favorendo la ricostruzione delle cellule nuove.

USO: dopo una profonda pulizia

del volto, si applica mezza fiala picchiettando delicatamente ed insistendo sulle parti che ne hanno più bisogno. Possono essere utilizzate sia come maschera da applicare 2 o 3 volte alla settimana (tempo di applicazione almeno 30 minuti) oppure al posto della crema da notte.

CREMA CONTORNO OCCHI

Povera di ghiandole sebacee, quindi del nutrimento e della protezione naturalmente fornite dal sebo, la zona del contorno occhi è costituita da una grana particolarmente sottile ed è soggetta, più di altre parti del viso, all'aggressione degli agenti esterni ed alla precoce comparsa di rughe. Per questo è importante dedicargli qualche attenzione in più, affinché si mantenga idratata,

tonica e compatta a dispetto degli anni che passano. Crema studiata particolarmente per attenuare il problema delle rughe mimetiche del contorno occhi e prevenire quelle da invecchiamento. La sua azione delicata e profonda tende a rilassare l'epidermide nutrendola ed equilibrando la particolare natura dei tessuti.

USO: stendere un leggero velo sotto le palpebre ed intorno agli occhi. Si consiglia di usarla durante il giorno.

PROGRAMMA DI APPLICAZIONE

Il mattino, al posto della crema da giorno, crema alla Pappa Reale; la sera, al posto della crema da notte, le fiale cosmetiche alla Pappa Reale. Nel caso in cui, nel contorno occhi, vi siano manifeste rughe di espressione, usare anche la crema contorno occhi. Per la pulizia del viso serale o di giorno ed anche per struccarsi usare il nostro latte e tonico alla Pappa Reale. Risulta utile aggiungere alla dieta le Compresse di Carota composta e la Polvere di Rosa composta, Pappa Reale in fiale bevibile.

PRODOTTI PER PELLI IMPURE

Per pelli impure si intende: pelle grassa, con pori dilatati; con comedoni, pelle acneica. La pelle grassa da maggiori problemi, anche se mantiene più a lungo l'elasticità. Il grasso della pelle è però necessario; ma solo nella misura fisiologica. E' errato, dunque, usare sostanze eccessivamente sgrassanti, che indeboliscono la funzione protettiva, antiossidante e antirughe del sebo. La pelle grassa, il più delle volte, determina l'insorgenza dei punti neri. L'iperattività delle ghiandole sebacee impongono al derma una dilatazione dei pori, ciò permette il ristagno di sebo e sostanze esogene (polvere, smog, etc.) sulla superficie esterna del follicolo, ove, per azione della melanina e di cellule morte, si verifica, col tempo, la formazione di piccoli tappi di colore scuro: "i comedoni".

L'infiammazione del follicolo, ad opera dei comedoni, spesso degenera in formazioni acneiche. Per contrastare queste alterazioni della pelle e degli inestetismi che ne derivano, si ha necessità di usare dei prodotti mirati che, non modificano l'equilibrio biologico, ma ne inducano la normalizzazione.

La pelle grassa, la pelle acneica ed i comedoni rappresentano uno dei più frequenti problemi della pelle, soprattutto nei giovani e nelle persone ansiose. I nostri cosmetici, affiancati ad idonee cure mediche, rappresentano un'ottima soluzione estetica. Tutti i prodotti della linea contengono gli stessi principi attivi, applicati con veicoli diversi, in modo da dare un perfetto sinergismo d'azione e soddisfare completamente il risultato voluto.

CREMA PELLI IMPURE

Idratante, rinfrescante, astringente e restitutiva rappresenta un ottimo mezzo cosmetico per riequilibrare gli inestetismi di una pelle impura.

USO: al posto della crema da giorno, dopo aver effettuato una profonda pulizia del viso.

FLUIDO PER PELLI IMPURE

E' rappresentato da un liquido facilmente spalmabile e di totale penetrabilità. Va a sostituire la crema da notte e costituisce un valido aiuto alla crema precedente, con la quale sinergizza l'azione.

USO: al posto della crema da notte, dopo aver effettuato una profonda pulizia del viso.

MOUSSE SAPONE PER PELLI IMPURE

Particolare emulsione saponosa particolarmente adatta per pelli impure tendenti all'acne.

Deterge a fondo conferendo un senso di freschezza e di pulizia, il suo uso facilita l'attività dei prodotti della linea.

PROGRAMMA DI APPLICAZIONE

Per ottenere dei risultati in breve tempo è necessario seguire il seguente programma:

- Crema pelli impure: al posto della crema da giorno dopo una profonda pulizia del viso con la Mousse sapone per pelli impure.
- Fluido per pelli impure: al posto della crema da notte, sempre dopo aver operato una buona pulizia con il detergente.
- Fiale alla Pappa Reale cosmetica, nei casi acuti, tutti i giorni, diversamente due o tre volte a settimana.

Si consiglia di assumere anche il Cordiale alla Fumaria, le Compresse di Carota composta e/o il Lievito di Birra.

PRODOTTI PER LA COUPEROSE

Una pelle ipersensibile può essere soggetta, più di altre e con più facilità, all'insorgenza della couperose. L'inetetismo inizia con un arrossamento, predilige naso e guance; la causa è determinata da un rallentamento circolatorio nei capillari del viso. In alcuni casi quest'arrossamento diviene più stabile e diffuso dando luogo a teleangectasie, ossia dilatazione e/o rottura dei vasi cutanei più sottili, a questo punto si comincia a parlare di couperose. Va trattata evitando stress cutanei (sole, vento, troppo freddo o troppo caldo, etc.); non usare detergenti, tonici e peeling aggressivi. Idratate la pelle con emulsioni leggere. Usare creme idratanti protettive per eliminare i danni dei raggi ultravioletti. Il massaggio deve essere dolce, eseguito con movimenti lenti che portano ad una distensione nervosa ed al drenaggio dei liquidi stagnanti. Tra le maschere e gli impacchi preferite quelli nutrienti, decongestionanti, vasocostrittori. La couperose può diventare, nei casi più gravi, una malattia dermatologica ed è quindi buona norma, sottoporsi per tempo ad una visita medica.

CREMA AL VISCHIO

Morbida, delicata, rinfrescante, rende la pelle del viso chiara e trasparente.

USO: al posto della crema da giorno, dopo aver deterso il viso.

OLIO AL VISCHIO

Lenitivo, disarrossante è un ottimo complemento per la corrispondente crema.

USO: al posto della crema da notte dopo aver deterso il viso.

PROGRAMMA DI APPLICAZIONE

Sostituire i prodotti della Linea a quelli comunemente in uso; utilizzando, la crema al vischio, per il giorno e l'olio per la notte; avendo cura di pulire il viso, prima di ogni applicazione. Inoltre sarebbe buona norma integrare la dieta con il Cordiale al Gingko o le Compresse di Centella composta.

PRODOTTI PER IL VISO

Prodotti cosmetici per il viso, adatti a tutte le pelli.

CREMA DA GIORNO

La sua azione idratante ed al contempo nutriente, la rende necessaria a tutte le pelli.

USO: crema specifica da giorno.

CREMA DA NOTTE

Nutriente dermoepidermica possiede la caratteristica di ammorbidire la pelle, di nutrirla senza privarla della naturale traspirazione.

USO: crema specifica da notte.

LATTE DETERGENTE

La peculiarità di questo prodotto è quella di essere un ottimo detergente, leggermente astringente.

USO: detergere il volto o le altre parti del corpo prima di qualunque applicazione cosmetica o per asportare il trucco.

TONICO VEGETALE

Completamente analcolico restituisce all'epidermide l'originario equilibrio.

USO: dopo il latte detergente come astringente o durante il giorno come rinfrescante.

ACQUA DI ROSE

E' ottenuta attraverso la distillazione dei petali delle rose bulgare con l'aggiunta dell'estratto di cinorroidi di rosa canina; questo connubio, tecnologicamente molto avanzato, permette di ottenere un prodotto di buon odore, di alta concentrazione e di sicura efficacia. Non è la solita acqua di rose, ma si tratta di un prodotto di maggior pregio e di miglior qualità. Risulta adatta soprattutto per pelli delicate che male sopportano le lozioni alcoliche. Può essere usata al posto del tonico, come rinfrescante o per altri usi. Alla sensazione di freschezza diffusa, quest'acqua, unisce un piacevole profumo che permane per diverso tempo.

OLIO CIGLIA

Il bulbo pilifero viene nutrito da quest'olio, i cui principi attivi, favoriscono la crescita, l'infoltimento e l'irrobustimento delle ciglia.

USO: usare al posto e come il rimmel sera e mattina.

CREMA AL PROPOLI

Morbida e delicata, di facile spalmabilità ed ottima penetrazione, contiene una notevole quantità di estratto di propoli per questo motivo è molto attiva ed esplica, sulla pelle, tutte le attività che lo caratterizzano.

GEL LEVIGANTE ALLA CRUSCA

Composto da un gel naturale arricchito di crusca in scaglie, la sua funzione è quella di pulire a fondo la pelle, rimuovendo lo strato cheratinico superficiale e levigarla rendendola luminosa, liscia e splendente.

USO: Applicare sulla parte direttamente con le mani esercitando un massaggio deciso su tutto il viso, sciacquare con abbondante acqua.

PRODOTTI PER LA CELLULITE

Un corpo armonioso e snello non sempre è un patrimonio che si eredita, ma spesso bisogna costruirlo. Una sana ed equilibrata alimentazione, molto moto ed i nostri prodotti potranno aiutarvi ad ottenerlo.

Anche soggetti magri possono essere affetti da cellulite ed individui in sovrappeso possono non trovarsi di fronte al problema cellulitico, ma di adiposità localizzata.

Quest'ultima, diversamente dalla cellulite, comporta sì, un aumento in volume e numero, delle cellule adipose, ma non una loro alterazione.

Scientificamente conosciuta con il termine: Dermo-IPODERMO-PANNICULOPATIA-EDEMATO-FIBRO-SCLEROTICA, è considerata una vera e propria affezione di origine vascolare.

Colpisce varie zone del corpo, in particolare gli arti inferiori ed il bacino.

La fase iniziale si materializza in una sofferenza, prima modesta e via via più intensa, della circolazione venosa e linfatica con influenza sul tessuto cutaneo e sottocutaneo, fino ad una loro degenerazione.

Rallentando la circolazione venosa e linfatica, si viene a creare un ristagno di tossine (sostanze di rifiuto), le quali si infiltrano nelle intersezioni sottocutanee, dando luogo ad un vero e proprio processo infiammatorio.

In questa situazione, le cellule adipose si rigonfiano, le fibre elastiche si spezzano, le fibre collagene degenerano, capillari venosi e arteriosi, in sofferenza, si alterano. Viene quindi a mancare, un buon afflusso di sangue.

Il tessuto cellulare posto al di sotto della mucosa si ispessisce, si indurisce, dando origine a piccole tumefazioni che si ingrossano e deformano la parte corporea interessata.

La sostanza connettivale fondamentale, costituita da mucopolisaccaridi, proteine, aminoacidi, glicidi, ioni ed acqua, subisce una particolare reazione chimica, per cui aumenta la viscosità e la torbidità della sostanza fondamentale, portando una notevole ritenzione idrica.

Il tessuto non è in grado di eliminare tutte le sostanze di rifiuto stagnanti, dando così origine, sia per la presenza di grasso che per il rallentamento del flusso sanguigno, ad un tessuto spugnoso e noduletti ed aderenze sclerotiche.

Continuando il processo degenerativo, tutte le formazioni inglobate vengono distrutte, dando luogo ad un totale rilassamento cutaneo della zona colpita, costituita solo da tessuto fibroso, sclerotico cicatriziale; a questo va ad aggiungersi un coinvolgimento delle fibre nervose con conseguente stato doloroso locale.

E' da tenere presente che questa evoluzione del quadro cellulitico è lenta e graduale, che con opportuni interventi ed accorgimenti si può non giungere agli stati avanzati sopra descritti. Una valutazione dell'aspetto esteriore e delle caratteristiche evidenziabili alla palpazione manuale, tenendo conto dei sintomi soggettivi, porta ad una diversa classificazione della cellulite.

Si distinguono tre diverse forme:

MOLLE- formata da noduletti sclerotizzati, presenti in un tessuto rilassato.

DURA- formata da noduletti induriti; tipico è l'aspetto della cute a buccia d'arancia.

EDEMATOSA- caratterizzata da un'infiltrazione di sostanze sierose, tossiche, che danno al tessuto un aspetto gonfio, spugnoso.

CREMA ANTICELLULITE

Emulsione cremosa con caratteristiche di intensa penetrabilità, ricca di principi attivi vegetali esercita una profonda azione anticellulite.

USO: è consigliabile usarla dopo un bagno caldo in modo da favorire la penetrazione

OLIO ANTICELLULITE

Prodotto composto da particolari olii che consentono ai principi attivi vegetali, in esso contenuti, di penetrare a fondo ed esercitare la loro azione anticellulite. Non unge, non ha cattivo odore e penetra in brevissimo tempo.

USO: applicarlo sulla parte con un massaggio delicato.

FIALE ANTICELLULITE

Concentrato di principi attivi vegetali, rappresenta l'azione d'urto per migliorare l'attività degli altri prodotti della linea. Setoso, piacevole da applicare, non unge, lascia la pelle morbida e compatta, favorisce l'eliminazione della buccia d'arancia.

USO: applicarlo sulle parti con un leggero massaggio.

BAGNOSCHIUMA ANTICELLULITE

Morbido, dalla schiuma leggera, esercita sulla pelle una profonda azione di pulizia, non impoverendo il mantello cutaneo dei suoi naturali fattori di protezione, al contempo agisce in sinergismo con i prodotti della stessa Linea: crema e olio anticellulite.

USO: versare una piccola quantità di prodotto su una spugna possibilmente naturale, inumidita preventivamente con acqua e massaggiare tutto il corpo energicamente, in particolar modo, sulla parte interessata, indi sciacquare abbondantemente.

PROGRAMMA DI APPLICAZIONE

Per ottenere risultati più evidenti ed in minor tempo si consiglia di usare contemporaneamente i quattro prodotti della linea.

Tutti i giorni la Crema Anticellulite al mattino, l'Olio Anticellulite la sera o viceversa; le Fiale vanno applicate 2 o 3 volte la settimana mentre sarebbe buona norma sostituire, ai comuni detergenti, il Bagnoschiuma Anticellulite.

Risulterebbe opportuno e garantirebbe un risultato migliore e più duraturo, se si potesse seguire contemporaneamente una dieta equilibrata e del discreto moto (footing, bicicletta, nuoto, etc.). Per ottenere migliori e più duraturi risultati si consiglia di integrare la dieta con il Cordiale al Fucus, le Compresse di Ananas composto e le Compresse di tè composto.

PRODOTTI RASSODANTI SENO-CORPO

La perdita di tono e di elasticità della muscolatura, non sempre è dovuto all'età o alla mancanza di esercizio, ma al fatto che si dedica poca cura al corpo.

Il seno, in modo particolare, qualsiasi sia la sua dimensione, corre comunque un rischio: quello di "cadere". Per mantenerlo in forma occorrono cure, dieta e ginnastica, esattamente come avviene per le altre parti del corpo, con una differenza importante: che il seno è molto più delicato. E' infatti la parte che risente, prima di ogni altra, di un dimagrimento eccessivo o avvenuto in modo improvviso. Per cui, in molti casi, ecco comparire smagliature, oltre ad una perdita di tono; preavviso di una inevitabile caduta. Anche in assenza di cambiamenti di peso, il seno di per sé è mutevole: basta una gravidanza per metterlo a dura prova, costringendolo ad alterazioni totali che non possono certo passare inosservate.

Anche l'adolescenza rappresenta un periodo critico per i mutamenti che comporta. Di fronte a tutte queste "variabili", è necessario intervenire tempestivamente. L'azione preventiva è un ottimo antidoto, a tutto quanto minaccia, nel corso del tempo, la bellezza del seno.

Per cui, fin dalla giovanissima età, è opportuno rivolgere a questa delicata parte del corpo cure attente e costanti. Si tratta, in fondo, di prepararlo ad affrontare le situazioni diverse nel migliore dei modi, consentendogli di invecchiare il più tardi possibile.

Il principio attivo preponderante è rappresentato dalla Trigonella. Per avere un quadro più preciso dell'attività di questi prodotti viene riportato uno stralcio di una ricerca effettuata sulla Trigonella.

TRIGONELLA FOENUM GRAECUM L.

FAMOSO COSMETICO DI UN' ANTICA CIVILTÀ

Nell'ultimo libro del papiro medico Edwin Smith, depositato al museo di Brooklyn, sotto il nome di "HEMAYT" è descritta la più antica formula di un cosmetico egizio, che ha per titolo: "DELLA TRASFORMAZIONE DI UN VECCHIO IN UN GIOVANE DI VENT' ANNI".

Hemayt è il nome del cosmetico e della pianta dai cui frutti esso deriva attraverso un laborioso processo estrattivo.

Il papiro così termina: "Unto sulla testa guarisce la affezioni del cuoio capelluto. Applicato sulla pelle le conferisce una carnagione perfetta. La calvizie, le macchie rosse, i segni spiacevoli dell'età e tutte le alterazioni della pelle sono guariti con lo stesso mezzo. Questo rimedio è stato adoperato, con successo, innumerevoli volte".

Il Papiro Smith, datato 3000 anni a.C., è il più importante ritrovamento archeologico di medicina egizia, poichè costituisce la prima fondamentale trattazione espressa con scrittura geroglifica Ieratica.

L'espressione Hemayt, è verosimilmente collegata al vocabolo Methi, nome botanico di lingua Sanscrita con il quale gli antichi indiani designavano l'erba Trigonella, foraggiera originaria dell'India: *Trigonella foenum graecum L.*

Queste deduzioni fitognostiche trovano conferma nelle applicazioni della Trigonella indicate da Plinio, Dioscoride, Galeno, Mattioli; dagli Arabi ai Greci, fino al medico fitoterapista H. Leclerc.

Tutti gli autori affermano che la Trigonella è utilizzata da tempi immemorabili in oriente, dalle donne desiderose di acquistare un aspetto florido e di abbellire la carnagione.

Le sperimentazioni riportate dal Leclerc, avvalorate dal fenomeno che si riscontra sul mantello cutaneo degli animali, collimano con le cognizioni che i medici egizi possedevano sugli effetti della Trigonella e spiegano, al contempo, la presenza del cosmetico Hemayt in un papiro medico così importante.

Nel papiro Smith, il fieno greco, viene citato esclusivamente come rimedio dermo-cosmetico. Il papiro di Ebers, posteriore di mille anni (2000 a.C.), menziona anch'esso i semi della Trigonella, come antidoto contro le ustioni.

E' indubbio, quindi, che al tempo dei Faraoni, i medici conoscessero assai bene l'attività farmacodinamica di questi semi ed avevano capito che essa si esplicava elettivamente sulla cute. L'aver inserito una ricetta di bellezza in un papiro medico, considerato il più importante in materia medica, documenta che, al tempo dei Faraoni, la conservazione di una cute florida costituiva materia di trattazione clinica.

Una recente analisi ha evidenziato i componenti chimici dei semi di Trigonella, mettendo in luce alcuni principi attivi, probabili responsabili della sua attività rassodante e tonificante.

Per evidenziare e confermare la veridicità delle precedenti affermazioni si è effettuato un test di funzionalità epicutanea, su 40 donne tra i 35 ed i 45 anni di età. I soggetti sottoposti al test sono stati suddivisi in 4 gruppi (A, B, C, D) con caratteristiche simili e il più possibile omogenei.

Ad ogni gruppo è stata fatta applicare per 30 giorni (due applicazioni giornaliere), sul collo e sul seno, l'emulsione corrispondente, nel seguente modo:

Dopo aver deterso accuratamente la pelle (seno, collo), stendere un leggero strato della crema con leggeri movimenti circolari sino a completo assorbimento.

I soggetti sono stati osservati e valutati attraverso un esame visivo e tattile registrando, per ognuno di loro, alcuni parametri indicativi:

- livello di turgidità del seno
- condizioni di idratazione della pelle del collo
- presenza di rugosità
- consistenza di elasticità del derma.

Dalla comparazione dei risultati si osservano due cose: la prima, che l'estratto dei semi di Trigonella sortisce un effetto positivo su quasi tutti i soggetti ed a tutte le concentrazioni; la seconda, che l'emulsione contenente l'8% di estratto risulterebbe più attiva.

Sulla maggior parte dei partecipanti al test, il prodotto ha sortito un effetto tonificante, rassodante, nutriente. Il seno è risultato più sodo e la pelle più compatta e più elastica. Le rughe del collo, non sono scomparse, ma rese meno evidenti; il derma è più liscio, meno disidratato e più elastico.

In conclusione, la ricerca ha evidenziato e confermato quello che, già 4000 anni fa, sostenevano gli Egizi.

CREMA ALLA TRIGONELLA

Svolge, sia sul seno che sul corpo, una profonda ed intensa azione rassodante e tonificante.

USO: applicare massaggiando delicatamente, dal basso verso l'alto, sempre in una stessa direzione, si può applicare più volte al giorno. Un'ottima azione combinata, di sicura efficacia è rappresentata dall'uso contemporaneo dell'Olio alla Trigonella e delle Fiale alla Trigonella.

OLIO ALLA TRIGONELLA

Prodotto composto da particolari olii che consentono ai principi attivi vegetali, in esso contenuti, di penetrare a fondo e di esercitare la loro azione rassodante. Non unge, non ha cattivo odore e penetra in brevissimo tempo.

USO: applicare sulla parte con un massaggio delicato.

FIALE ALLA TRIGONELLA

Concentrato di principi attivi vegetali, rappresenta l'azione d'urto per migliorare l'attività degli altri prodotti della linea. Setoso, piacevole da applicare, non unge, lascia la pelle morbida e compatta.

USO: applicarlo sulle parti con un leggero massaggio.

PROGRAMMA DI APPLICAZIONE

Utili per il seno, sono leggeri sfioramenti da fare in senso rotatorio, manualmente oppure con l'aiuto di una spazzola apposita, dalle setole molto morbide. Stimolano la circolazione locale, contribuiscono, insieme ad altre applicazioni, a mantenere la pelle tonica ed elastica. Per conservare la tonicità del seno, si può già fare qualcosa di utile con la doccia del mattino: passando un getto d'acqua fine e leggero su tutta l'area toracica. L'idromassaggio è infatti un toccasana sia per la circolazione, sia per il rassodamento. Importantissima è la crema, che dovrà essere applicata con un delicato massaggio manuale, procedendo dalle mammelle verso il collo. Dopo aver raffreddato il seno con spugnature fredde si procede, una volta al giorno, all'applicazione della Crema alla Trigonella che verrà alternata all'Olio alla Trigonella (un giorno la crema, l'altro l'olio). I due prodotti insieme, se usati con costanza, daranno risultati sorprendenti, per un effetto urto si possono alternare anche le Fiale alla Trigonella. Se si possiede un idromassaggio si può usare il nostro Olio da Bagno al Rosmarino o l'Olio da Bagno al Bergamotto; inoltre può essere utile far uso delle Compresse di Carota composta, delle Fiale alla Pappa Reale bevibile, del polline dei fiori.

PRODOTTI PER IL CORPO

OLIO CORPO SPORTIVI

Efficacissimo per riscaldare i muscoli prima di qualunque esercizio. Se applicato dopo conferisce tono ed uno spiccato senso di vigore.

USO: massaggiare su tutto il corpo, insistendo sulle parti maggiormente interessate (fasce muscolare sotto sforzo) prima dell'attività sportiva o dopo la doccia.

LOZIONE DOPOBAGNO PELLE SECCA

Dopo un bagno o una doccia si sente il desiderio di un prodotto morbido sulla pelle che la nutra e la idrati per tutta la giornata. Questo prodotto cosmetico è in grado di conferire al corpo un piacevole stato di morbidezza, elasticità e freschezza.

USO: massaggiare il prodotto sulla parte interessata, dopo il bagno o in qualunque momento della giornata, ove se ne senta la necessità.

FLUIDO IDRATANTE ALLA ROSA DOPOBAGNO

Prodotto studiato per rallentare la crescita dei peli superflui. Tutti i metodi epilazione, chi più chi meno, arrecano danno alla pelle, poiché la loro azione risulta traumatica. Si assiste comunque ad un'alterazione dell'equilibrio biologico del derma e del sottocutaneo. Per cercare di evitare tutto questo, l'industria cosmetica ha sempre sperimentato soluzioni alternative che risultassero meno traumatiche; a tale proposito si è trovata una strada intermedia, non depilare, ma ritardare il più possibile la crescita del pelo.

E' a questo scopo che si è messo a punto questo prodotto. I parametri presi in considerazione sono stati essenzialmente due: usare principi attivi vegetali e non arrecare traumi o alterazioni.

Il principio attivo da utilizzare è stato individuato attraverso una ricerca di Etnobotanica e basata su esperienze tramandate oralmente. L'origine di tale ricerca è molto lontana, si parla dei soldati di Roma i quali utilizzavano l'Avena per rallentare il ciclo riproduttivo del bulbo pilifero, naturalmente non sapevano perché e forse non riusciremo a spiegarlo neanche noi, ma fatto sta che l'effetto c'era e si vedeva, così viene riportato da Plinio nella sua "Historia Naturalis". I filologi insegnano che la sua radice «av», preposta ad alcune parole di origine indo-europea, dà a tutte queste il significato di «prendere per conservare, per tenere sempre con sè». E quello che fa

l'avena con tutte le sostanze e gli elementi componenti il terreno su cui cresce; arricchendosi così di una quantità enorme di principi attivi. E' molto probabile che tale definizione abbia fatto pensare che così come avviene sul terreno poteva avvenire sulla pelle.

USO: Usare ogni giorno al posto di una crema dopobagno, la sua attività nutriente e rimineralizzante consentirà sì di rallentare la crescita dei peli, ma anche rendere la pelle liscia e morbida, non solo quella delle gambe.

GEL LEVIGANTE ALL'EQUISETO

Composto da un gel naturale arricchito di foglie di equisetto, la sua funzione è quella di pulire a fondo la pelle, rimuovendo lo strato cheratinico superficiale e levigarla rendendola luminosa, liscia e splendente.

USO: Applicare su pelle umida, prima del bagno, sulla parte direttamente con le mani esercitando un massaggio circolare deciso, sciacquare con abbondante acqua ed usare il bagnodoccia preferito.

CREMA MIRACOLOSA

E' un vero miracolo, non si può trascurare di tenerla in casa. Decongestionante, lenitiva aiuta a risolvere molti problemi estetici della pelle. Provatela, non rimarrete delusi.

USO: Massaggiare una piccola parte della crema sulla parte interessata sino a completo assorbimento, non unge e non ha cattivo odore.

CREMA REUMATIS

Quando una porta cigola è sempre necessario un buon lubrificante, così nell'uomo quando le sue articolazioni non funzionano più come una volta.

I principi attivi, in essa contenuti, la loro alta concentrazione ne fanno un prodotto molto funzionale, ma la prerogativa maggiore è che oltre ad essere efficace è di piacevole utilizzazione. Non è un unguento, ma una vera e propria crema di bellezza, non unge e la si può applicare anche più volte al giorno, senza avere fastidi sulla pelle.

USO: data la sua facilità di penetrazione e di dispersione è sufficiente applicarne una piccola dose, anche più volte al giorno, esercitando un leggero massaggio.

OLIO UNGHIE

E' dotato di un alto indice di penetrazione, ben massaggiato, penetra nella matrice e nel letto dell'unghia attraverso le cellule, permeando il margine periungueale ed il derma circostante. La sua attività primaria si esplica con uno stimolo locale. Cede lentamente umidità alla cheratina molle, tale stato di umidità permette un rinnovamento continuo del corpo corneo. Dopo pochi giorni di applicazioni, infatti, ristabilisce il ricambio cheratinico, ridona alla lamina resistenza, flessibilità e colorito roseo naturale. La sua azione si esplica anche impedendo la formazione delle pellicine intorno all'unghia.

Le ricerche sul comportamento delle fitogommoresine tropicali, in campo cosmetico, hanno dimostrato la possibilità di attuare, con la mirra liquefatta in appropriato eccipiente, un nuovo trattamento, concernente in particolare la dermocosmesi ungueale.

In effetti, la cosmesi integrale dell'unghia è fondata su una nuovissima tecnica, la cui applicazione è resa possibile dall'apporto del fitocomplesso gommoresinoso, preparato specificatamente per questo trattamento.

Il meccanismo di azione del fitocomplesso influenza l'intero distretto della struttura ungueale della mano e del piede: derma, matrice, lamina, epidermide, normalizza al contempo la cheratinizzazione della matrice e della lamina.

Le alterazioni dell'unghia si manifestano principalmente al margine ungueale, si propagano con frequenza alla matrice e quindi al derma circostante. Il colore biancastro della sostanza ungueale, la perdita della levigatezza e del lucido, l'assottigliamento e la fragilità della lamina cornea, l'indolenzimento del derma sottoungueale sono fenomeni, quando non vi siano altre cause

interne, quasi sempre imputabili all'infiltrazione di sostanze contenute negli smalti e, alla manipolazione di prodotti chimici, specie detersivi.

USO: Si applicano in massaggi sull'unghia e sul derma circostante, insistendo maggiormente, previa asportazione delle cuticole, sui margini ungueali superiori ed inferiori delle estremità. Se ne fa cadere una goccia sull'unghia e si massaggia dal centro verso il margine fino a completo assorbimento, due o più volte la settimana. Il massaggio può effettuarsi sia sull'unghia nuda che verniciata. Se l'unghia è nuda, dopo l'assorbimento risulterà lucida, asciutta, e ricoperta di una patina protettiva, che scompare lavandola con acqua. Il lavaggio non interferisce sull'attività del fitocomplesso all'interno del derma, della matrice e della lamina. Allorchè lo smalto si applica sulla patina lasciata dal fitocomplesso, il lavaggio con acqua non intacca lo smalto né la patina. Entrambi restano aderenti all'unghia. La patina, essendo interposta tra le superfici della lamina e lo strato dello smalto, proteggerà l'unghia e il derma dall'azione alterante dello smalto. Lo smalto applicato sulla patina del fitocomplesso può essere asportato sia con una spatolina o con altro mezzo meccanico, sia con l'acetone se si vuole agire con rapidità.

Se invece il massaggio si effettua dopo l'applicazione dello smalto, la penetrazione del fitocomplesso avviene ugualmente attraverso i margini dell'unghia ed i tratti di lamina non coperti dallo stesso. In questo caso, per l'asportazione dello smalto si userà l'acetone.

Riassumendo: il prodotto presenta il duplice vantaggio di poter essere applicato facilmente in qualunque momento, di esplicare la sua attività indipendentemente dall'eventuale presenza di smalto sull'unghia. Risulta molto utile l'assunzione contemporanea delle Compresse di Carota Composta.

CREMA MANI

Le mani si bagnano spesso, sono esposte agli agenti atmosferici, al sole e all'aria, e in continuo contatto con agenti chimici, fisici e biologici che ne alterano lo strato corneo, cioè lo strato cutaneo più superficiale. E' logico allora che, sollecitata da fattori irritanti, la pelle delle mani si seccchi, si screpoli e si arrossi. La nostra crema, composta da soli principi attivi naturali, mantiene morbide le mani senza per altro ungere impedendo e prevenendo, così, arrossamenti e screpolature.

DEODORANTI

Prodotti cosmetici per una maggiore freschezza del corpo, utile nell'eccessiva sudorazione e contro il cattivo odore.

Rappresentano un pool di prodotti deodoranti, completamente naturali che possono migliorare i rapporti interpersonali, proteggono dal fenomeno della ipersudorazione. L'intervento è regolato con sostanze che non interferiscono con i normali processi biologici della pelle, ma che li regolano in modo del tutto naturale, consentendo risultati ottimali. Tutti i prodotti sono privi di alcool e la loro composizione li rende particolarmente ipoallergici.

Ognuno di essi e' stato frutto di un'accurata ricerca scientifica e rappresenta il risultato ultimo di attente osservazioni sull'uomo e sulle sue esigenze.

Le formule tengono conto, non solo della funzionalità del prodotto, ma anche e soprattutto della sua innocuità. Per questo motivo sono stati usati solo elementi naturali o di origine naturale, manifestamente innocui per la salute umana.

Le piante utilizzate provengono da coltivazioni controllate, gli estratti usati, ottenuti con metodiche scientificamente comprovate, sono sottoposti ad accurati controlli che ne garantiscono il maggior contenuto in principi attivi e la totale assenza di sostanze estranee (pesticidi, fertilizzanti, etc.). Le prove effettuate sui prodotti cosmetici, della linea, hanno dato come risultato una perfetta compatibilità cutanea ed un'ottima funzionalità.

CREMA ALLA SALVIA

Anche i piedi, che stanno chiusi praticamente tutto il giorno nelle scarpe, che non “respirano”, spesso sudano e si gonfiano, hanno bisogno di cure quotidiane.

Un pediluvio di qualche minuto, in acqua tiepida e sale, è un’ ottima abitudine quotidiana per il relax dei piedi, specie se seguito da un massaggio con una crema adatta.

Sfruttando le caratteristiche della salvia (deodorante, antisudorifica, etc.), abbiamo creato questa crema indicata per i piedi stanchi, gonfi e che presentano un’eccessiva sudorazione.

USO: dopo un pediluvio si può applicare con un leggero massaggio penetrante; non unge, deodora e conferisce alla pelle freschezza e profumo.

POLVERE ASPERSORIA PER PIEDI

Polvere aspersoria assorbente e deodorante, si usa con grande vantaggio sia sui piedi che nei calzini e nelle scarpe. Rinfresca, assorbe, lenisce. La sua composizione la rende utile anche per migliorare la deambulazione.

USO: Introdurre una piccola quantità della polvere nei calzini e/o nelle scarpe. E’ utile aspergere i piedi dopo un pediluvio.

- **DEODORANTE ALLA SALVIA**
- **DEODORANTE ALLA LAVANDA**
- **DEODORANTE ALLA MENTA**

Formulati con materie prime naturali e prive di alcool risultano essere ipoallergici ed atossici; conferiscono alla persona una gradevole sensazione di freschezza e pulizia.

PRODOTTI PER IL SOLE

Medici, dermatologi, ricercatori, sono tutti d’accordo su un punto: l’abbronzatura naturale rappresenta, per la pelle, la migliore forma di protezione contro i raggi solari. Assorbe in gran parte le radiazioni che superano lo strato corneo, ciò grazie alla moltiplicazione delle cellule morte sulla superficie dell’epidermide e soprattutto grazie alla produzione di melanina. Questo pigmento, che conferisce alla pelle il caratteristico colore bruno, respinge certi raggi assorbendone altri e neutralizzando, in gran parte, l’azione dei radicali liberi. Solo una sirena può abbronzarsi senza problemi.

Per gli altri, chi più chi meno c’è bisogno di una buona protezione. Sotto lo stimolo dei raggi solari (per la precisione quelli ultravioletti) l’organismo umano si difende proteggendosi attraverso la produzione di melanina; in questo complesso processo, esso ha bisogno di essere aiutato con sostanze schermanti, idratanti, nutrienti ed emollienti, che servano a filtrare i raggi più nocivi e favorire la melanizzazione che porterà ad una bella e compatta abbronzatura.

I nostri prodotti promettono: “Poche scottature..... tanta abbronzatura”.

CREMA ABBRONZANTE A BASSA PROTEZIONE

Utile per chi ha la pelle bruna e non ha problemi di ipersensibilità.

CREMA ABBRONZANTE A MEDIA PROTEZIONE

Per tutte le persone alle loro prime esposizioni al sole.

CREMA ABBRONZANTE AD ALTA PROTEZIONE

Per i bambini e quelle persone a pelle chiara e particolarmente sensibili.

La loro formula risale ai primi anni del ‘900, da allora è rimasta inalterata; contenendo, come allora, solo prodotti naturali quali: il burro di cacao, l’estratto di Noce, il Girasole, il Luppolo,

l'Edera e la Mirra. Sostanze che favoriscono l'abbronzatura proteggendo la pelle; unmettando ed idratando.

USO: applicare più volte prima dell'esposizione al sole, non unge ed è di semplice applicazione.

OLIO ABBRONZANTE

Per chi ha già raggiunto un discreto colore o per chi ha la pelle meno delicata, è consigliato quest'olio, corrispondente della crema e con essa sinergizzante.

Non unge, si spalma non facilita ed accelera l'abbronzatura, senza peraltro alterare o modificare i tempi biologici per ottenerla.

USO: applicare più volte prima dell'esposizione al sole. Ci si può bagnare senza l'esigenza di riapplicarlo.

LOZIONE CREMOSA DOPOSOLE

Dopo le prime esposizioni al sole, soprattutto per gli stacanovisti dell'abbronzatura, si ha bisogno di un prodotto emolliente, rinfrescante, idratante e nutriente per sopperire al fastidio del doposole e per mantenere la pelle idratata, nutrita ed elastica, ma soprattutto per evitare le spellature.

USO: dopo un bagno od una doccia spalmare delicatamente un velo della lozione su tutto il corpo insistendo sulle parti più arrossate.

BAGNOSCHIUMA SCURENTE

Per mantenere più a lungo l'abbronzatura, così duramente ottenuta, si sconsiglia di usare detergenti troppo aggressivi, possono seccare eccessivamente la pelle, già duramente provata e asportare con maggior celerità il colore. Il nostro Bagno è studiato per rendere la pelle morbida e lucente.

USO: come un normale bagnoschiuma, ma perché sia più attivo si consiglia di metterlo direttamente sulla pelle, avendo cura, poi, di sciacquarlo abbondantemente.

PRODOTTI PER CAPELLI

Fin dall'antichità si sono cercati mezzi e prodotti che potessero conservare ed infoltire la capigliatura, ma è sempre stata una lotta impari, per gli innumerevoli fattori che intervengono ad operare una modificazione, spesso irreversibile dei capelli (calvizie totale o parziale, canizie, ipersebogenesi, etc.). Numerose sono, ad esempio, le terapie consigliate dai papiri medici egiziani (papiro di Ebers 1540-1293 a.C.) per le affezioni del cuoio capelluto. La presenza di tali prescrizioni nei testi medici dimostra come tali problematiche venissero considerate, allora come oggi, non tanto futilità estetiche, quanto vere e proprie alterazioni degne dell'attenzione della casta medica.

Nella Grecia antica, l'aspetto estetico viene ad assumere un'importanza minore, rispetto alle esigenze filosofiche e culturali; solo negli ambienti sportivi e nell'alta società, l'estetica continua a rappresentare un modello importante.

Tra i Romani, popolo pratico ed essenziale, l'ornamento di peli e capelli, tra tutte le classi sociali, viene ad assumere una scarsissima importanza, tanto che, al contrario, tutta la loro attenzione è rivolta alla depilazione. Soltanto nel basso impero, si comincia, per esempio, a vedere la barba sul volto degli uomini.

Nel Rinascimento si osserva un'attenzione esasperata al problema dei capelli, tant'è che è il periodo storico in cui le parrucche, di svariatissime fogge, assumono una notevole importanza. Si osserva addirittura, come paradossale, una scarsa pulizia del corpo ed un'eccessiva attenzione per i capelli.

L'uomo moderno, più razionale, più attento ai problemi pratici della vita, ma ancora un osservatore ed estimatore dell'estetica, annette una particolare importanza a questo ornamento, tanto che una gran parte della ricerca scientifica è indirizzata verso questo settore.

Uno dei prodotti cosmetici, per capelli, di più frequente uso è lo shampoo. Per questo vanno chiariti alcuni punti.

Lo shampoo è un prodotto cosmetico che assolve essenzialmente alla funzione detergente: rimuovere dai capelli e dal cuoio capelluto, il sebo, lo sporco, i residui di lacca.

Gli shampoo si dividono in base alle caratteristiche applicative, per questo possiamo avere:

- shampoo per capelli grassi
- shampoo per capelli con forfora
- shampoo per capelli delicati
- shampoo riflessanti

Qualsiasi tipo di shampoo, per essere accettabile, deve rispondere ad una serie di caratteristiche funzionali ed applicative:

- svolgere un'azione detergente mirata, che non elimini totalmente il sebo;
- possedere un'azione schiumogena ed una buona stabilità della schiuma, anche in presenza di grasso eccessivo, acqua dolce o dura;
- distribuirsi facilmente sui capelli ed essere facilmente risciacquabile, l'eliminazione di ogni residuo di tensioattivo dal capello è fondamentale per ottenere buoni risultati; una bassa viscosità favorisce una perfetta distribuzione e la successiva eliminazione dello shampoo;
- essere biodegradabile per oltre il 90%;
- avere un pH fisiologico, che dipende dal tipo di capello e dai principi attivi contenuti nel prodotto; un pH leggermente acido conferisce lucentezza, morbidezza, elasticità e volume al capello;
- svolgere un'azione condizionante, di protezione che conferisca lucentezza al capello, facilitando la pettinabilità;
- avere una buona tollerabilità cutanea e sulle mucose.

L'uso degli shampoo dovrebbe essere effettuato non più di 1 volta ogni 5 giorni, facendo solo 2 applicazioni e risciacquando abbondantemente.

Tutti i nostri shampoo rispondono alle caratteristiche sopracitate.

SHAMPOO VEGETALE

E' lo shampoo per tutti i capelli, in modo particolare per quelli delicati, sfibrati e tendenti alla caduta.

SHAMPOO ALLA SOIA

Per capelli grassi, untuosi. Tende a normalizzare l'eccessiva sebogenesi.

SHAMPOO AL CRESCIONE

Per capelli con forfora.

LOZIONE AL CRESCIONE

USO: lo shampoo va usato ogni 5-7 giorni, mentre la lozione va applicata giornalmente, sui capelli e sul cuoio, per almeno 60 giorni.

SHAMPOO SCHIARENTE

Non è uno shampoo colorante, ma può essere usato da quei soggetti che, essendo già chiari di natura, vogliono ottenere una maggior lucentezza.

SHAMPOO SCURENTE

Anche questo shampoo non ha la presunzione di scurire i capelli, ma può accentuare l'intensità del colore già esistente.

CADUTA DEI CAPELLI

Un problema molto sentito è quello della caduta e della fragilità dei capelli, essi non hanno la stessa consistenza dei capelli normali, ma si presentano più sottili e tendono a cadere con più facilità. Le radici di questo fenomeno affondano generalmente nei caratteri genetici dell'individuo, ma può essere determinato anche da una serie di fattori endogeni ed esogeni. I fattori endogeni più significativi sono:

- un alterato assorbimento, da parte dell'organismo (per esempio l'intestino), delle sostanze fondamentali, per la vita biologica, assunte attraverso la normale alimentazione;
 - una scorretta e poco equilibrata alimentazione che può determinare una carenza o un rapporto alterato delle e tra le sostanze proteiche;
 - l'insorgere di una patologia che può determinare la scomparsa di alcuni metaboliti, enzimi, etc. o indurre modificazioni organiche tali da impoverire l'organismo di sali minerali, oligoelementi, etc.;
 - lo stress fisico e/o celebrale, determinato da un'eccessiva attività fisica, insonnia e, nell'uomo, anche un'eccessiva attività sessuale;
 - un'alterata sintesi di cheratina dura spesso determinata dalla carenza di aminoacidi come la cistina, la metionina ed altri o da un'alterazione metabolica degli organi deputati alla sua sintesi.
- Tra i principali fattori esogeni si possono considerare:
- la temperatura, quando eccessiva (esposizione prolungata al sole, asciugatura dei capelli con sorgenti di calore, etc.), può determinare uno sfibramento dei capelli con conseguente fragilità;
 - tinture che intervengono sia impoverendo la cuticola protettiva del capello che stressando il bulbo;
 - interventi estetici (permanenti, messa in piega, tiraggio), causa di fragilità, aridità e spesso doppie punte dei capelli;
 - detergenti aggressivi che oltre allo sporco (polvere, sebo, etc.), eliminano il naturale film idrolipidico protettivo, impoverendo i capelli e rendendoli fragili ed aridi; lo stesso fenomeno può insorgere con lavaggi frequenti;
 - sostanze inquinanti dell'atmosfera, come il piombo, l'anidride carbonica, i residui delle combustioni, etc., che trovano come sede elettiva di deposito i capelli, provocano spesso reazioni chimiche che ne condizionano l'aspetto e la salute.

Questo problema, nei nostri laboratori, è stato affrontato con 3 prodotti specifici:

SHAMPOO VEGETALE

LOZIONE CADUTA CAPELLI

Hanno la funzione di stimolare la circolazione periferica, migliorando l'irrorazione sanguigna della papilla pilifera, svolgono un'azione tonificante sui capelli e sul cuoio capelluto, contribuiscono al trattamento contro la caduta dei capelli; forniscono le sostanze necessarie per la cheratina e per migliorarne la maturazione; riducono l'eccessiva secrezione sebacea.

L'uso di estratti alcolici, di droghe vegetali, sfrutta l'effetto solvente, purificante e stimolante dell'alcool combinato con le proprietà dei principi attivi vegetali, in esso disciolti.

OLIO RINFORZANTE NUTRIENTE

E' rappresentato da olii naturali, con caratteristiche sebosimili e con spiccate capacità solventi. Contiene principi attivi vegetali atti a nutrire e rinforzare i capelli, viene usato per impacchi o frizioni sul cuoio capelluto. Prevede una permanenza sulla parte, di almeno due ore ed un lavaggio con shampoo adatto. L'azione svolta è quella nutriente, riequilibrante, ristrutturante e protettiva.

USO: lo shampoo va effettuato ogni 5-7 giorni, la lozione si mette ogni giorno, sul cuoio capelluto, per almeno 2 mesi e l'olio rinforzante nutriente si applica 2 ore prima dello shampoo, 1 volta ogni 1 o 2 lavaggi (7-14 giorni); si applica con un pettine a denti fini, in modo da essere distribuito uniformemente su tutti i capelli e sul cuoio, ripassando più volte fino a completo assorbimento. La dose è rappresentata da 1 cucchiaino per i capelli corti e più di 1 proporzionalmente alla lunghezza e all'infoltimento.

Si consiglia di assumere anche la nostra Pappa Reale bevibile in ossimele (1 fiala al giorno) e le compresse di Carota composta.

ACETO AMMORBIDENTE

Aceto puro di vino con il quale vengono estratti i principi attivi vegetali e che ha la duplice funzione di: riacidificare il cuoio capelluto e rinforzare i capelli.

A causa del pH fortemente acido svolge un'azione anticalcareo (elimina i sali dall'acqua) e districante. Si usa in genere dopo lo shampoo e può essere risciacquato o lasciato asciugare sui capelli.

RIFLESSANTI PER CAPELLI

Si presentano sottoforma di polvere impalpabile ed hanno la caratteristica di donare ai capelli magnifici riflessi naturali, sono composti da sole piante polverizzate e micronizzate, quindi risultano essere innocui ed antiallergici

L'uso di coloranti per abbellire la propria capigliatura risale a più di 3000 anni fa.

Le caratteristiche delle tinture vegetali ne individuano distintamente il campo di applicazione: questi prodotti sono in grado di esaltare il colore naturale del capello interagendo con esso o di apportare riflessi particolari. Inoltre va sottolineato che, in genere, i componenti delle tinture vegetali (henne', noce, robbia, camomilla, alcanna, rabarbaro, etc.) esplicano, sui capelli, un'azione protettiva, rinforzante e rivitalizzante.

Per quanto riguarda il problema delle reazioni irritative o allergiche, talvolta scatenate dai prodotti per la colorazione dei capelli, è interessante mettere in evidenza come tutte le tinture vegetali siano ben tollerate dalla cute.

Vi sono alcune cose da tenere presente quando si vuole utilizzare una tintura vegetale: non si può assolutamente intervenire su capelli già trattati (colorati artificialmente, decolorati, permanentati, stirati, etc.) ed altresì non si può pretendere un colore diverso dalla naturale base caratteristica dell'individuo; nel primo caso i risultati sono assolutamente imprevedibili, nel secondo è difficile, ma non lo si può escludere, ottenerne uno positivo. Inoltre i capelli bianchi reagiscono diversamente dalle aspettative, su di essi si possono pretendere soltanto riflessi (un buon esempio è quello dell'henne' che conferisce ai capelli bianchi, lucenti sfumature di rosso e biondo, come fossero colpi di sole).

A questi apparenti svantaggi si contrappongono vantaggi notevolissimi come: Capelli lucenti, sani e con una colorazione naturale; capelli più robusti, più resistenti e più compatti, eliminazione delle doppie punte, miglioramento obiettivo dei capelli fragili e sfibrati; non ultimo la totale innocuità del prodotto e la facilità d'uso.

Selezioniamo, nei nostri laboratori, ogni pianta prima della miscelazione e ci accertiamo che tutte le caratteristiche organolettiche siano sempre le stesse, procediamo alla micronizzazione della polvere per renderla di più facile fruibilità e applicazione.

I colori a disposizione sono i seguenti:

- **RIFLESSANTE ROSSO**
- **RIFLESSANTE ROSSO FORTE**
- **RIFLESSANTE ROSSO TIZIANO**
- **RIFLESSANTE BIONDO**
- **RIFLESSANTE CASTANO**
- **RIFLESSANTE NERO**
- **RIFLESSANTE HENNE' NEUTRO**

USO: 3 o 4 cucchiaini del composto a seconda della lunghezza del capello, aggiungere acqua calda fino a formare una pappetta morbida ed applicarla sui capelli bagnati (dopo lo shampoo), come fosse una tintura; lasciare in posa, sciacquare abbondantemente ed asciugare. Per ottenere un più rapido e miglior fissaggio del colore, si consiglia di aggiungere, al composto, aceto di vino o yogurt.

Per tutti i riflessanti si consiglia un tempo di posa tra i 30 e i 60 minuti, a seconda dello spessore del capello e dell'intensità del colore voluta. Per il biondo si consiglia di lasciarlo agire per 20-30 minuti tenendo presente che non è adatto per i capelli ossigenati.

Si ricorda che per coloro che hanno già subito trattamenti, colorazioni di tipo chimico od hanno capelli particolarmente sfibrati, è consigliabile effettuare una prima prova su una ciocca di capelli poichè trattasi di coloranti vegetali di cui non si può standardizzare la scala colorimetrica.

PRODOTTI PER IL BAGNO

Tutti i gesti che danno bellezza e benessere al corpo cominciano nell'acqua: con un bagno in vasca oppure sotto la doccia. Una purificazione che dà il via ad un più intenso processo rigenerante dell'epidermide: le cellule invecchiate ed indurite se ne vanno e il loro posto viene preso da cellule più giovani. Questo avviene quando l'operazione bagno è ben condotta e tiene conto di 2 fattori base: la temperatura dell'acqua ed il detergente che si usa. Tiene altresì conto che determinate sostanze condotte dall'acqua calda penetrano nella cute e vi svolgono una specifica azione.

I nostri bagnoschiuma sono delicatissimi sulla pelle e talmente morbidi da rendere superfluo l'uso di una crema dopobagno. Sono prodotti a pH fisiologico, così come tutti i nostri cosmetici, non contengono coloranti e la base saponificante, usata, è di origine naturale. La profumazione è dovuta ad olii essenziali vegetali, ciò ne garantisce, ancora di più, la ipoallergenicità.

Consapevoli dell'importanza, per la pelle, di un buon detergente non aggressivo, abbiamo messo a punto dei bagnoschiuma in grado di detergere a fondo, non impoverire il mantello cutaneo, della sua naturale protezione cheratinica e sebacea che ne garantisce l'elasticità e la morbidezza. Dopo il lavaggio la pelle risulterà morbida, liscia ed umettata e non si avrà bisogno di alcun prodotto dopobagno.

USO: si può usare indistintamente per il bagno o per la doccia. Poichè il prodotto, pur essendo concentrato, si presenta particolarmente fluido, si consiglia di far attenzione quando si versa, onde evitare sprechi; ne basta una piccola quantità per esplicare la sua funzione detergente.

BAGNODOCCIA AL GELSOMINO

La freschezza che inonderà il vostro bagno e rinfrescherà il vostro corpo, non è nulla al confronto alla piacevolezza tattile di questo prodotto, che conferirà alla vostra pelle un piacevole senso di morbidezza e di pulito.

BAGNODOCCIA AL BERGAMOTTO

La Calabria è il luogo di produzione più noto al mondo, il bergamotto Italiano dà sicuramente i frutti più fragranti e profumati ed è da questi che otteniamo il nostro profumatissimo bagnodoccia, delicato e rinfrescante.

BAGNODOCCIA AL CEDRO

Deliziosamente profumato è adatto per uomo e per donna, lascia la pelle morbida, profumata e serica.

BAGNODOCCIA AL MUSCHIO

Odore erboso, ricco, estremamente tenace.

BAGNODOCCIA AL POLLINE

Delicato, morbido ed umettante dal tenero profumo del miele d'acacia.

BAGNODOCCIA AL TABACCO

Dolce e delizioso, tonifica corpo e mente.

BAGNODOCCIA AL VETIVER

Ottimo tonico della pelle e meraviglioso stimolatore delle terminazioni nervose dell'odorato, il vetiver arricchisce questo prodotto con il suo delicato e penetrante profumo, condizionandone l'azione detergente.

BAGNODOCCIA AL VISCHIO

Usato già dai Celti per preparazioni magiche e cosmetiche, conferisce, al corpo tono ed energia.

BAGNODOCCIA ALL'ARANCIO

Tonicante, rinfrescante, con la sua schiuma leggera e delicata conferisce alla pelle, una piacevole sensazione di freschezza.

BAGNODOCCIA ALL'IPERICO

Disarrossante, lenitivo, delicatamente energizzante.

BAGNODOCCIA ALLA FELCE FEMMINA

Delicato, emolliente, gradevolmente rilassante.

BAGNODOCCIA ALLA LAVANDA

Delicato, intensamente profumato con l'essenza della lavanda proveniente dall'Alta Valle Roja, deterge a fondo lasciando la pelle liscia e vellutata.

BAGNODOCCIA ALLA ROSA

La Rosa Bulgara, così intensamente profumata, è l'essenza che caratterizza questo bagnoschiuma e lo arricchisce con le sue proprietà emollienti, umettanti e rinfrescanti.

BAGNODOCCIA ALLA VANIGLIA

Dall'odore balsamico ricco e dolce si armonizza bene con ogni tipo di pelle.

BAGNODOCCIA ALLA VIOLA

Nel bagno entrerà la fragranza delle antiche violette di Parma, che hanno fatto sognare i vostri nonni e che fanno sognare ancora anche voi. La pelle, dopo il bagno, è vellutata, piacevolmente fresca.

BAGNOSCHIUMA RILASSANTE

Delicato, rilassante della muscolatura superficiale. Piacevolissimo dopo una giornata pesante.

BAGNOSCHIUMA TONIFICANTE

Tonico ed energizzante utilissimo per il risveglio del mattino o per recuperare le forze in ogni momento della giornata.

BAGNOSCHIUMA VEGETALE

Ottenuto da un acetolito (estratto vegetale in aceto) ricco di piante nutrienti e lenitive, ad alta acidità dona alla pelle tono, freschezza, ma soprattutto ripristina il pH naturale.

SAPONE DI MARSIGLIA IN FIOCCHI

La caratteristica del sapone di Marsiglia è quella di essere ottenuto attraverso la lavorazione di olii vegetali. Il primo luogo in cui si è iniziata tale esperienza produttiva è stato in un monastero Benedettino di Provenza, da allora la tradizione monastica ha portato avanti questo retaggio di conoscenza continuando ad operare con le stesse tecnologie, ma soprattutto con lo stesso rigore.

Sostituiscono egregiamente il sapone per il viso e per il corpo, rappresentano un'ottima alternativa al Bagnoschiuma con l'unica differenza che non risultano aggressivi per la pelle, la lasciano morbida e setosa. Inoltre possono essere un magnifico sostituto dello Shampoo, lasciando i capelli lucidi, corposi, morbidi e profumati.

Leggeri e delicati, morbidi e profumati, questi fiocchi vengono arricchiti via via con essenze naturali che gli donano una particolare fragranza; non solo, poiché anche esse non trascurano di esercitare sulla pelle e sui capelli la loro attività di principi attivi.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA ALLA LAVANDA

Nota delicata e persistente, leggermente rivitalizzante.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA ALLA ROSA

Delicata e persistente, rilassa e dona una piacevole sensazione di freschezza.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA ALLA VIOLA

Dalle Violette di Parma, profumo soffice e rotondo, effluvio antico e delicato.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA AL CEDRO

Adatto per uomo e per donna, profumo dal carattere deciso e persistente, secco e dolce, aromatico e fragrante.

OLII DA BAGNO

Gli olii essenziali da bagno sono il frutto di approfondite ricerche e numerose esperienze sulle loro proprietà chimico-fisiche e sulla loro possibile solubilità in ambiente acquoso.

Tutte le profumazioni sono ottenute da olii essenziali purissimi. Possono essere usati con vantaggio anche nell'idromassaggio.

L'idromassaggio apporta molti benefici all'organismo. Innanzitutto rilassa: stanchezza, nervosismo, tensioni, ansia, in una parola lo stress, spariscono in breve tempo (l'immersione deve durare al massimo un quarto d'ora, ma può essere ripetuta un paio di volte al giorno), grazie anche alla distensione dei muscoli e dalla dilatazione dei vasi sanguigni superficiali che consente al sangue di scorrere più facilmente con conseguente miglioramento della circolazione (la maggiore ossigenazione favorisce il ricambio cellulare). Il massaggio con l'acqua, poi, rende più morbida la pelle perchè la tonifica, la rassoda e la mantiene elastica.

Non solo, un seno troppo piccolo può aumentare di qualche centimetro dopo un trattamento con le calde "bollicine", mentre se inizia a mostrare segni di cedimento, si rassoderà con ripetuti massaggi di acqua fredda. Quanto agli uomini, prestazioni sessuali un po' in ribasso risaliranno dopo una serie di massaggi con acqua fredda, sulla colonna vertebrale, nel tratto lombo-sacrale, che riattivano la circolazione sanguigna a beneficio dell'apparato genitale.

Per rendere ancora più efficace l'idromassaggio si possono aggiungere all'acqua della vasca, delle sostanze attive come gli olii essenziali, scegliendo i più adatti. Si tratta di sostanze volatili (che evaporano una volta esposte all'aria raggiungendo per via aerea le cellule olfattive) estratte da alcune piante che devono le loro proprietà al gradevole profumo emanato: i messaggi elettrochimici inviati alla regione del cervello associata all'olfatto (il lobo olfattorio) avviano l'emissione di sostanze neurochimiche che possono avere vari effetti. Il calore dell'acqua

accentua la volatilità dell'olio essenziale, di conseguenza l'ambiente circostante si impregna intensamente del suo aroma, purificando l'aria e il nostro organismo.

OLIO DA BAGNO AL BERGAMOTTO

Per la sua caratteristica di essere persistente e fresco, riequilibra piacevolmente le reazioni emozionali eccessive, calmando e rilassante la persona ed, allo stesso tempo, svolgendo un'azione tonica vivificante.

OLIO DA BAGNO AL CEDRO

Il suo profumo calma gli stati di tensione stabilizzando le energie che minacciano di squilibrarsi. Il suo aroma riesce a dominare l'aggressività, la paura e la collera. In questa essenza si sente il profumo della dignità e della forza, alla quale non manca il cuore ed un pizzico di sensualità.

OLIO DA BAGNO AL GELSOMINO

L'essenza di gelsomino è in grado di far cambiare l'umore come quasi nessun'altra riesce a fare, più che sollevare rende euforici, aiuta a ritrovare la fiducia in se stessi ed a superare il pessimismo. La "regina della notte", così viene chiamato in India, risveglia, in modo profondo e misterioso, la sensualità maschile e femminile.

OLIO DA BAGNO AL NARCISO

Delicato e persistente, dolce ed intenso, il profumo del narciso esercita un impulso soave e leggero su tutte le tensioni psicologiche e muscolari. Rende la pelle liscia e morbida.

OLIO DA BAGNO AL ROSMARINO

Annusare l'essenza di rosmarino permette di trasformare gli equilibri emozionali in chiarezza e forza interiore, stimola la chiarezza mentale e l'apprendimento, favorisce la concentrazione. Sulla pelle è riscaldante e stimolante, esercita un potere detossinante.

OLIO DA BAGNO ALL'EUCALYPTUS

L'essenza raffredda il corpo e la mente, esercita un potere stimolante e benefico per le prime vie aeree (sono note le sue proprietà balsamiche) e per la pelle; allontana gli insetti e balsamizza la casa.

OLIO DA BAGNO ALLA LAVANDA

E' un'essenza che aiuta ad abbandonare i pensieri ricorrenti, per potersi finalmente rilassare. Facilita il sonno e contribuisce ad eliminare stress, stanchezza e depressione. Per uso esterno, parimenti, rilassa la muscolatura e le tensioni superficiali, rinfresca e rigenera la pelle.

OLIO DA BAGNO ALLA MENTA

Stimola la ragione, il pensiero intellettuale, è rinfrescante e tonificante; chiarificante per pelli stanche ed impure.

OLIO DA BAGNO ALLA ROSA

La rosa ha il profumo della purezza, ma è anche afrodisiaca poichè stimola la sensualità, dona fiducia nei momenti d'affanno e di dolore, consola la tristezza ed apre all'amore, all'amicizia ed alla solidarietà. Anche le depressioni che accompagnano la convalescenza si alleviano con quest'essenza. Tonifica, purifica e rischiarla la pelle, è lenitiva e disarrossante.

OLIO DA BAGNO ALLA VERBENA

L'essenza di verbena ha un effetto paragonabile ad una fresca mattina piena di energia. E' utile quando ci si sente stanchi, apatici, svogliati e disinteressati. E' adatta ai giorni pesanti dell'estate

o alle grigie giornate invernali. Ha una funzione stimolante e tonificante sulla pelle e sui muscoli, rinfresca e rinforza.

PRODOTTI PER IGIENE INTIMA

Particolarmente studiati per la detergenza delle zone intime, sia maschili che femminili, questi saponi presentano la caratteristica di non alterare l'equilibrio, di mantenere un pH fisiologico, di detergere a fondo, conferendo un gradevole profumo ed una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

➤ **DETERGENTE INTIMO ALLA LAVANDA**

➤ **DETERGENTE INTIMO ALLA ROSA**

USO: diluire 1 cucchiaino, di sapone, in 3 litri d'acqua, lavare ripetutamente, quindi sciacquare. Oppure una piccola quantità direttamente sulla pelle avendo cura di risciacquare abbondantemente.

SAPONETTE

Siamo troppo puliti oggi. La moderna tecnologia ha scoperto nuovi detergenti di sintesi che ci hanno portato a dover affrontare molti problemi della pelle, una volta poco frequenti, legati al loro uso eccessivo. L'utilizzazione di detergenti sursgrassanti (in grado di disciogliere ed emulsionare anche il film lipidico protettivo della pelle) ha creato fastidiosi inconvenienti come: Pelle troppo grassa (dovuta alla risposta fisiologica riparativa dell'organismo), Pelle impura (dovuta all'alterazione del pH) Pelle con fragilità capillare (dovuta al potere eccessivamente astringente dei tensioattivi) etc.. Stimolati dal desiderio di ovviare a tutti questi inconvenienti abbiamo ripescato e riscoperto il vecchio sapone di Marsiglia (sapone ottenuto dalla neutralizzazione di grassi vegetali), frutto di una ricerca su antichi sistemi di detergenza affrontata, sin dai primi anni del 900 dal capostipite della nostra famiglia.

La principale osservazione fu quella che in quell'epoca non si conosceva quasi la dermatite da contatto, sebbene le lavandaie non usassero guanti protettivi non avevano problemi alle mani. La loro pelle era liscia e morbida, a differenza delle signore dell'alta società, presentavano minori segni di senescenza.

Le saponette da toilette debbono essere di bell'aspetto, di odore gradito e soprattutto essere esenti da eccesso di alcali, per non risultare irritanti per la pelle. Per ottenere questi requisiti si deve prestare una gran cura alla lavorazione e scegliere materie prime di ottima scelta. Questa è la nostra filosofia e le materie prime che utilizziamo sono le seguenti: olii essenziali vegetali per la profumazione, olii di cocco, di palma, di oliva, di arachidi, di ricino etc.

Per i corpi grassi ed estratti di piante medicinali per rendere, le nostre saponette, funzionali ed efficaci. Un profumo delicato, nel rispetto dell'equilibrio idrolipidico della pelle, rappresenta la loro caratteristica fondamentale. La loro schiuma delicata consente di detergere a fondo, conferendo morbidezza e freschezza.

SAPONETTA AL FUCUS

Emolliente adatto a tutte le pelli in modo particolare a quelle con adipe e cellulite.

SAPONETTA AL LATTE

Emolliente adatto a tutte le pelli in modo particolare a quelle sensibili e disidratate.

SAPONETTA AL MIELE

Delicata e lenitiva è adatta a tutte le pelli.

SAPONETTA AL PROPOLI

Astringente e balsamica è indicata per pelli grasse ed impure.

SAPONETTA ALL'OLIO DI PALMA E DI OLIVA

Umettante e nutriente adatta a pelli secche e delicate.

SAPONETTA ALLA CAMOMILLA

Disarrossante, lenitiva per pelli delicate.

SAPONETTA ALLA CAROTA

Dolce e delicata per pelli impure.

SAPONETTA ALLA CERA D'API

Plastica ed umettante, per pelli trasparenti.

SAPONETTA ALLA CRUSCA

Contiene scaglie di crusca, è quindi leggermente abrasiva ed al contempo delicata ed emolliente.

SAPONETTA ALLA LAVANDA

Delicata, restitutiva dal profumo intenso e persistente.

SAPONETTA ALLA PAPPAREALE

Schiuma morbida e nutriente, ottima per tutte le pelli, soprattutto per quelle particolarmente secche.

SAPONETTA ALLO JOJOBA

Particolarmente nutriente e delicata, per tutte le pelli.

SAPONETTA AL GELSOMINO

Morbida e profumata.

SAPONETTA AL MUSCHIO

Odore erboso, ricco, estremamente tenace.

SAPONETTA AL VETIVER

Ottimo tonico della pelle.

SAPONETTA ALL'ARANCIO

Tonificante, rinfrescante.

SAPONETTA ALLA ROSA

Emolliente, umettante e rinfrescante.

SAPONETTA ALLA VANIGLIA

Dall'odore balsamico ricco e dolce si armonizza bene con ogni tipo di pelle.

SAPONETTA ALLA VIOLA

Nel bagno entrerà la fragranza delle antiche violette di Parma.

SAPONETTA ALL'ORCHIDEA

Leggera delicata, molto emolliente e profumata.

SAPONETTA ALLA MENTA

Rinfrescante, leggermente astringente, profumo fresco e deciso.

SAPONETTA ALLA MANDORLA

Delicata e soave dal leggero gusto di mandorla, per pelli particolarmente delicate.

SAPONETTA DI PURO MARSIGLIA

E' il vero, assoluto, puro sapone di Marsiglia, delicato e molto detergente.

SAPONETTA ALLA CALENDULA

Morbida e delicata è molto utile per pelli particolarmente sensibili.

SAPONETTA AL SANDALO

Aromatica e penetrante porta in bagno tutta l'atmosfera delle terra da cui proviene.

SAPONETTA ALLA COLONIA

Il profumo e la delicatezza della classica acqua di colonia si ritrova interamente in questa saponetta.

SAPONETTA ALLA MELISSA

Con la famosa Cedrina, epidermico rilassante e profumatissima, si ottiene questo sapone naturale e delicato.

PRODOTTI PER IL CAVO ORALE

“Jack London mentre si trovava in un piccolo villaggio della Corea, per un servizio sulla guerra Russo-Giapponese, il sindaco lo andò a trovare nella sua stanza d'albergo per dirgli che tutta la popolazione era riunita nella piazza del villaggio e voleva vederlo. Naturalmente London si sentì molto lusingato, pensando che la sua fama di scrittore lo aveva preceduto, ma quando salì sulla speciale piattaforma che era stata eretta, il sindaco gli chiese semplicemente di togliersi la dentiera. Per mezz'ora lo tennero lì a togliersela e rimettersela fra gli applausi entusiasti della gente.”

Non è il caso che vi togliate i denti per compiacere la folla, ma dovete aver cura di conservarli sani. Per questo abbiamo creato due tipi di prodotti che usati contemporaneamente potranno risolvere molti problemi della bocca: i Geldentifrici ed i Gengivari.

Nel lavoro quotidiano, gli stomatologi incontrano non soltanto denti fortemente danneggiati dalla carie, ma anche tartaro e placca batterica. Questa, presente anche sui denti apparentemente puliti, rappresenta la causa principale della carie dentaria e della paradontopatia infiammatoria, cioè dell'infiammazione dei tessuti che lambiscono i denti. La placca rappresenta un ottimo pabulum per microbi in grado di decomporre i resti dei cibi, formando acidi che attaccano lo smalto.

La migliore protezione e la più efficace, contro la formazione della placca è la regolare e corretta igiene orale, ottenuta con l'aiuto dello spazzolino da denti e di una adeguata pasta dentifricia.

GELDENTIFRICI

La caratteristica dei nostri Geldentifrici è quella di non essere in pasta, ma in “gel”; non rigano lo smalto dei denti e soprattutto non irritano le gengive. Il metodo di lavorazione artigianale e le materie prime naturali, hanno consentito la realizzazione di questi prodotti e ne garantiscono l'efficacia.

La composizione è perfettamente calibrata ed è costituita da sole sostanze naturali; la forma cosmetica è rappresentata da un gel.

Ciò fa sì che questi Geldentifrici non risultino aggressivi nè per lo smalto nè per le gengive, pur garantendo una perfetta pulizia del cavo orale, la brillantezza del sorriso ed una corretta trofia delle mucose. Rendono bianchi i denti, profumato l'alito, prevengono la placca e le carie.

USO: per una corretta pulizia dei denti ed una buona rimozione della placca, distendere una piccola quantità del Geldentifricio sullo spazzolino e passarlo ripetutamente sui denti, indi sciacquare con molta cura.

GELDENTIFRICIO AL BALSAMO

Di sapore aromatico-resinoso, astringente, molto piacevole all'applicazione, conferisce ai denti una particolare lucentezza ed alla bocca un odore gradevole.

GELDENTIFRICIO ALLA MENTA

Deodorante, disarrossante, rinfrescante.

GELDENTIFRICIO ALLA MIRRA

Riepitelizzante, deostruente, trofico gengivale.

GELDENTIFRICIO ALLA SALVIA

Sbiancante, lucidante, trofica, deodorante.

GELDENTIFRICIO AL GAROFANO

Per gengive doloranti e sensibili, all'azione detergente e sbiancante unisce un'attività anestetica e lenitiva.

GENGIVARI

Rappresentano una vera e propria innovazione, sia per il tipo di prodotto che per l'efficacia. Si presentano sottoforma liquida gommosa e si applicano con un cotton-fioc o con le dita, massaggiando a fondo le gengive, si attende qualche minuto indi si sciacqua con acqua.

Si possono anche usare come collutorio ed allora vanno aggiunte 30-50 gocce in 1/2 bicchiere d'acqua. Sono formulati con gli stessi principi attivi dei Geldentifrici e con essi si sinergizzano.

➤ **GENGIVARIO AL BALSAMO**

➤ **GENGIVARIO ALLA MIRRA**

➤ **GENGIVARIO ALLA SALVIA**

➤ **GENGIVARIO AL GAROFANO**

PRODOTTI PER UOMO

La pelle dell'uomo, molto più spessa e meno idratata di quella della donna, necessita di prodotti accuratamente studiati. La finalità è quella di conferire alla pelle tono, elasticità e freschezza.

SAPONE DA BARBA ALLA MENTA

Schiuma da barba a pennello, delicata, astringente e lubrificante rende ogni rasatura agevole e scorrevole.

USO: Una piccola quantità sul pennello col quale si massaggerà ripetutamente tutta la parte da radere; va ricordato che più si massaggia e più il risultato sarà migliore.

LOZIONE CREMOSA DOPOBARBA

Con azione restitutiva dei danni provocati dai traumi della rasatura, ridona alla pelle elasticità e freschezza reintegrandola nella sua funzionalità fisiologica. La lozione si presenta sottoforma cremosa, totalmente priva di alcool e conferisce, alla pelle, un gradevole profumo.

USO: applicare un leggero strato dopo la rasatura e massaggiare sino a totale penetrazione.

I PROFUMI

I Profumi ci emozionano e ci toccano il cuore! Da svariate generazioni i ricercatori cercano di scoprire il mistero che presiede all'evoluzione del senso dell'olfatto e, negli ultimi anni, grazie alle moderne tecnologie, alcuni scienziati sono riusciti a chiarirne il misterioso processo. In cima alla cavità nasale, all'incirca all'altezza degli occhi, vi sono le due mucose nasali sinistra e destra. Ciascuna di esse composta da ben 10 milioni di cellule nervose, ricoperte da un sottile strato mucoso. Ognuna di esse è ricoperta da un ciuffetto composto dai sei agli otto peli vibratili che hanno, sulla loro superficie, una serie di recettori. Questi ultimi sono chimicamente disposti in modo che le differenti molecole degli odori vi passino dentro esattamente come degli incastri di un puzzle infinitesimale.

La mucosa nasale, è l'unico punto in tutto il nostro corpo, in cui il sistema nervoso centrale è in diretto contatto con il mondo esterno.

Le molecole profumate provocano, sui peletti della mucosa, reazioni chimiche che danno vita, a loro volta, agli stimoli elettrici delle cellule nervose. Le fini appendici delle cellule nervose comunicano da una parte col naso e dall'altra, attraverso un sottile osso bucherellato detto "etmoide", con l'interno del cranio. Qui gli stimoli olfattivi trovano i bulbi olfattivi, che li distribuiscono nelle varie parti del cervello (gli odori pungenti e acri come quelli di ammoniaca, acido acetico, od ossido di carbonio vengono trasportati oltre, da altri terminali nervosi, che reagiscono all'irritazione provocata dal contatto con queste molecole).

Gli stimoli olfattivi raggiungono direttamente il sistema limbico, senza passare preventivamente la censura della corteccia cerebrale, come succede invece agli altri stimoli sensoriali. Essi raggiungono, così, la parte più profonda della nostra centrale di comando, dove i profumi ci arrivano direttamente al cuore. prima ancora di renderci conto di un profumo, esso ha già fatto effetto sul nostro inconscio.

Gli stimoli odorosi provocano, nel sistema limbico, la produzione di sostanze neurochimiche come: l'encefalina, la serotonina, l'adrenalina e le endorfine, con differenti risultati. Le encefaline calmano il dolore, possono provocare stati di felicità fino all'euforia ed anche un diffuso senso di benessere; le endorfine sono sedative del dolore, nello stesso tempo stimolanti sessuali; la serotonina calma e rilassa; l'adrenalina stimola e sveglia.

Nel sistema limbico vi è la centrale del comando che soprassedie alla sessualità, alla simpatia, alle predisposizioni innate, ai ricordi, all'umore, alla creatività ed alla regolazione del sistema neurovegetativo.

I profumi stimolano la sessualità, nel senso più profondo del termine. I ferormoni, sostanze profumate con effetto simile a quello degli ormoni, influenzano la scelta del partner, sia tra gli uomini che tra gli animali.

I profumi possono provocare stati d'animo positivi o anche negativi. Poichè le posizioni inconse si annidano nel sistema limbico, possono essere alterate o accentuate da particolari profumi.

Profumi e ricordi vengono immagazzinati nel sistema limbico. Fin dal primo giorno di vita entriamo in contatto con gli odori, che colleghiamo a precise sensazioni. In questo modo, ognuno di noi, stabilisce il proprio rapporto personale con ciascun odore (alcuni di essi sono considerati piacevoli da un intero popolo, ma non dal popolo appena confinante).

Il più discusso e oscuro ambito di azione degli oli essenziali è rappresentato dalla loro influenza sull'odorato. E' indubbio che nel corso della storia, gli olii aromatici, siano stati utilizzati a

motivo della loro capacità di influenzare le emozioni e gli stati mentali; ciò ne spiega, tra l'altro, l'impiego dell'incenso per scopi religiosi e ritualistici.

ACQUE DEL BENESSERE

Una magia di profumi da spruzzare su tutto il corpo, che mettono di buon umore, regalano energia, rendono la pelle più bella e più tonica.

Questi profumi leggeri, ma persistenti, sono ideali soprattutto in primavera ed in estate, perchè le loro note frizzanti non virano eccessivamente su una pelle accaldata ed umida, ma sono consigliate per tutto l'anno, se si fa attività sportiva, quando il mix tra sudore e fragranze forti risulterebbe decisamente sgradevole.

Sono addizionate con sostanze naturali che ne garantiscono le proprietà dermofunzionali favorendo la tonificazione, l'idratazione e la levigatezza della pelle. Possono essere usate indistintamente sia dalla donna che dall'uomo.

SEI MOTIVI PER USARE LE ACQUE DEL BENESSERE:

- 1) Donano un'immediata sensazione di freschezza;
- 2) Si possono usare per tutto il corpo avvolgendosi letteralmente in una nuvoletta profumata;
- 3) Pur essendo leggera la profumazione è persistente;
- 4) Legano perfettamente con gli odori del corpo, senza virare a causa delle secrezioni individuali;
- 5) Ideali per la palestra e per l'attività sportiva;
- 6) Influiscono positivamente sull'umore, abbassando la soglia della tensione e regalando uno sprint di energia.

ACQUA DELLA REGINA D'UNGHERIA

Antica formula ideata dalla Regina d'Ungheria, nel XVII secolo, per rendere la propria pelle giovane, trasparente e profumata.

Profumo composto da olii essenziali di Agrumi, Rosmarino e Lavanda. Dona freschezza e nuovo vigore nei momenti di stanchezza. Rilassa e calma nei casi di tensione. E' consigliato per uomo e per donna, in qualunque momento della giornata.

ELIXIR AROMATICO

Profumo composto da Muschio d'Irlanda, Gelsomino di Calabria, Camomilla romana ed Arancio di Sicilia. E' un elixir che esercita un'azione positiva su corpo e mente. Tonifica, rilassa e stimola i sensi.

E' un profumo delicato consigliato sia per il mattino che per la sera.

BALSAMO RINFRESCANTE

Profumo composto da olii essenziali di Vaniglia, Vetiver, fiori d'Arancio, Rosa.

Formulato dal noto alchimista Giuseppe Balsamo conte di Cagliostro che lo usava per avere vigore e freschezza.

Può essere usato da tutti, uomini e donne, indistintamente.

ACQUA FORTE

Profumo composto da: Menta piperita, Agrumi di Sicilia, Gelsomino di Calabria.

Rinfresca, tonifica, dona energia.

Sulla pelle è addolcente ed idratante.

Profumo delicato, ma deciso, da usare tutti e per tutto il corpo.

ACQUA DELLA NOTTE

Nelle dolci, calde notti d'Arabia, negli Harem dei sultani, aleggiava prorompente questo profumo, composto da Gardenia pallida, Narciso odoroso e Gelsomino bianco.

Profumo rilassante ed emolliente, concilia il sonno e rilassa la mente.
Per la delicatezza dell'aroma può essere usato da tutti, uomini e donne.

ACQUA DEL CONTE IGOR

Profumo di steppa e di tundra, delicato e penetrante. Fu commissionato, nel XV secolo, dal conte Igor Kamaroski per rinfrescare la pelle ed inebriare le proprie conquiste amorose.
Profumo deciso, ma suadente ed accattivante.

ACQUA AI FIORI DI LAVANDA

Profumo adatto a tutti, rinfresca, rigenera e dona vigore.
I fiori, dai quali si ricava l'essenza, appartengono alla varietà Alta Valle Roja e Lavandino di Gras, da questi si ottiene una fragranza delicata e persistente che riconcilia con se stessi, con la vita e con il mondo.

ACQUA DELLA TENEREZZA

Profumo delicato, morbido, studiato e realizzato per la tenerezza di cui debbono sempre essere oggetto tutti i bambini.
Una pelle vellutata non deve essere trattata con profumi non idonei, essa ha bisogno di.....Tenerezza.

ANTICA ACQUA DI COLONIA

La Colonia di una volta, delicata ed agrumacea, ma persistente è adatta a tutti uomini, donne e bambini. E' il nostro vanto perché fu formulata per l'esposizione mondiale del 1900 ed allora fu dedicata ad Umberto I di Savoia re d'Italia.

PROFUMO ALLA ROSA

Rosa gallica
Odore dolce intenso, rosaceo, floreale e persistente.

PROFUMO AL GELSOMINO

Jasminum officinale
Profumo ricco, caldo e floreale, sottotono di tè.

PROFUMO ALL'ARANCIO

Citrus aurantium
Profumo dolce fruttato, fresco, tonificante, rinfrescante.

PROFUMO AL VETIVER

Vetiveria zizanioides
Odore intenso, fumoso, legnoso, terroso con sottotono dolce e persistente. Ottimo tonico della pelle.

PROFUMO AL MUSCHIO

Evernia prunastri
Profumo tenace, muscoso, terroso con sottotono coriaceo, erboso, ricco, estremamente tenace.

PROFUMO ALLA VIOLA

Viola tricolor
Delicato, dolce e persistente, lascia una sensazione di leggerezza.

PROFUMO ALLA VANIGLIA

Vanilla planifolia

Odore balsamico, ricco e dolce.

PROFUMO AL SANDALO

Oleum santali

Odore erbaceo, terroso dolce e ricco.

PROFUMO AL BERGAMOTTO

Citrus bergamia

Aspro e delicato, leggermente balsamico.

PROFUMO AL LIMONE

Citrus limoneum

Leggero, tipicamente agrumaceo.

PROFUMO AL CEDRO

Citrus medica

Nota alta calda e canforacea, sottotono dolce, tenace, balsamico - legnoso.

OLII ESSENZIALI PER PROFUMI

Prodotti per distillazione, per enflourage e per spremitura a seconda del tipo di pianta e del tipo di essenza che si vuole ottenere. Tali processi naturali danno luogo ad essenze fragranti e persistenti particolarmente adatte alla preparazione di profumi di alto pregio.

ACACIA

Profumo caldo, speziato-floreale e ricco, sottotono balsamico.

Armonizza con: Bergamotto, Incenso, Viola.

ARANCIO

Profumo dolce fruttato, fresco.

Armonizza con: Lavanda, Salvia, Mirra, Garofano.

AZALEA

Delicata e penetrante, dolce leggermente speziata.

Armonizza con: Benzoino, Mirra, Lavanda, Gelsomino.

BERGAMOTTO

Sottotono fresco, fruttato-dolce, vagamente balsamico-speziato.

Armonizza con: Lavanda, Gelsomino, Viola.

BETULLA

Profumo balsamico verde-legnoso.

Armonizza con: Essenze legnose e balsamiche.

CAMOMILLA

Odore dolciastro, erbaceo-cado.

Armonizza con: Geranio, Lavanda, Patchouli, Rosa, Benzoino, Neroli, Bergamotto, Limone.

CAPRIFOGLIO

Odore dolce floreale che ricorda il gelsomino ed il limone.

Armonizza con: Arancio, Bergamotto, Cedro.

CEDRO

Nota alta calda e canforacea, sottotono dolce, tenace, balsamico - legnoso.

Armonizza con: Rosa, Bergamotto, Acacia, Gelsomino, Salvia, Vetiver, Rosmarino.

CICLAMINO

Profumo delicato, leggermente ambrato con sottotono aromatico. Armonizza con: Lavanda, Gelsomino, Rosa, Narciso.

CITRONELLA

Odore aspro ed intenso.

Armonizza con: Verbena, Limone, Arancio.

COCCO

Odore dolce, delicato, piatto.

Armonizza con: le essenze fruttate.

ERICA

Odore aromatico, leggermente speziato.

Armonizza con: Narciso, Ciclamino, Gelsomino.

EUCALIPTUS

Canforaceo, un poco acre e sottotono legnoso - dolce.

Armonizza con: Timo, Rosmarino, Lavanda, Pino, Cedro.

GARDENIA

Profumo dolce, ricco, floreale che ricorda il gelsomino.

Armonizza con: Gelsomino, Tuberosa, Rosa.

GAROFANO

Odore forte, caratteristico e persistente che ricorda i bottoni di garofano.

GELSOMINO

Profumo ricco, caldo e floreale, sottotono di tè.

Armonizza con: Rosa, Salvia, gli Agrumi.

GERANIO

Profumo rosaceo - dolce, di menta. Armonizza con: Lavanda, Patchouly, Garofano, Bergamotto, gli Agrumi.

GIACINTO

Profumo floreale verde - dolce e delicato, sottotono floreale.

Armonizza con: Narciso, Violetta, Gelsomino.

GIGLIO

Profumo delicato, leggermente speziato. Armonizza con: Viola, Gelsomino.

LAVANDA

Profumo erbaceo - floreale e sottotono balsamico legnoso. Armonizza con: Essenze agrumacee, Cedro, Garofano, Salvia, Pino, Geranio, Vetiver, Patchouly.

LILLA'

Profumo delicato, dolce e persistente, odore tondo.

Armonizza con: Gelsomino, Ciclamino, Erica.

MALVA

Profumo piatto, sottofondo erbaceo.

Armonizza con: Lavanda, Bergamotto, Cedro.

MENTA

Profumo penetrante mentaceo - erboso e canforaceo.

Armonizza con: Benzoino, Rosmarino, Lavanda, Maggiorana, Limone, Eucalipto.

MUGHETTO

Profumo tondo, armonizzante, delicato.

Armonizza con: Gelsomino, Lavanda, Narciso.

MUSCHIO

Profumo tenace, muscoso - terroso e sottotono coriaceo.

Armonizza con: caprifoglio, Erica, Gelsomino, Vaniglia.

NARCISO

Odore erbaceo - verde e sottotono fortemente floreale.

Armonizza con: Garofano, Gelsomino, Rosa, Mimosa.

NIAULY

Odore canforaceo dolce e fresco. Armonizza con: Rosa, Gelsomino, Viola, Gardenia.

PATCHOULI

Odore erbaceo - terroso dolce e ricco.

Armonizza con: Vetiver, Cedro, Bergamotto, Mirra.

PINO

Odore balsamico - secco.

Armonizza con: Cedro, Rosmarino, Salvia, Lavanda, Eucalyptus.

ROSA

Odore dolce intenso, rosaceo - floreale.

Armonizza con: Gelsomino, Arancio, Geranio, Bergamotto.

ROSMARINO

Profumo erbaceo - mentaceo forte e fresco, sottotono balsamico legnoso.

Armonizza con: Lavanda, Citronella, Origano, Timo, Pino, Basilico.

SALVIA

Odore fresco speziato - caldo, erbaceo, lievemente canforaceo.

Armonizza con: Lavanda, Rosmarino, Rosa, Agrumi.

SANDALO

Profumo intenso, delicato, legnoso-dolce e balsamico.

Armonizza con: Rosa, Viola, Tuberosa, Garofano, Lavanda, Bergamotto.

TABACCO

Odore dolce - speziato, gradevole. Armonizza con: Lavanda, Narciso, Muschio, Vaniglia.

TIGLIO

Odore dolce, erbaceo -verde. Armonizza con: Bergamotto, Cedro, Lillà.

TIMO

Odore erbaceo - speziato caldo e potente.

Armonizza con: Bergamotto, Rosmarino, Melissa, Lavanda.

TRIFOGLIO

Odore erbaceo - aromatico.

Armonizza con: Rosmarino, Lavanda, Menta.

TUBEROSA

Profumo floreale intenso e tenace, vagamente speziato.

Armonizza con: Gardenia, Viola, Rosa, Gelsomino.

VANIGLIA

Odore balsamico, ricco e dolce.

Armonizza con: Vetiver, Benzoino, Olii speziati.

VERBENA

Odore fresco, limonaceo - fruttato. Armonizza con: Rosa, Arancio, Gelsomino.

VETIVER

Odore intenso, fumoso, legnoso - terroso e sottotono dolce e persistente.

Armonizza con: Rosa, Viola, gelsomino, Muschio, Lavanda.

VIOLA

Forte odore di foglie verdi e delicato sottotono floreale.

Armonizza con: Tuberosa, Salvia, Cumino, Giacinto.

ZAGARA

Fragranza fresca delicata, ricca, calda, floreale-dolce.

Armonizza con: Gelsomino, Benzoino, Mirra, olii agrumacei.

TINTURE ALCOLICHE E FISSATIVE

Rappresentano quelle sostanze che, in un profumo, garantiscono le note di fondo e consentono una maggiore permanenza, dell'odore sulla pelle. Vengono usati a gocce, in relazione alla concentrazione dell'essenza, del profumo, al tipo di essenza usata e a quanto si vuole modificare il bouquet del profumo stesso.

- TINTURA DI BENZOINO

Odore balsamico - dolce, ricco ed intenso.

- TINTURA DI MIRRA

Odore caldo, balsamico, speziato.

- TINTURA DI INCENSO

Odore fresco terpenico, sottotono caldo, ricco balsamico - dolce.

-PREPARAZIONE F PER PROFUMI

Si tratta di una sostanza naturale particolarmente studiata per fissare il profumo sulla pelle e rilasciarlo gradatamente. Se ne usa il 5% e non modifica, in nessun modo, l'odore del profumo; è un liquido trasparente e privo di odore.

COME SI PREPARA UN PROFUMO

Creare un profumo è come dipingere un quadro, bisogna avere molta attenzione nel dosare i vari colori e le loro miscele; basta una pennellata in più per trasformare completamente il dipinto. Cosicché è importante introdurre una serie di elementi che possano mantenere in equilibrio il composto e sposino bene tra loro, in modo da ottenere una fragranza delicata, ma persistente. Con le nostre essenze si possono ottenere dei profumi singoli se si miscela una sola essenza (con il fissativo) con alcool o profumi personalizzati se si mescolano un insieme di essenze con l'alcool.

Nel primo caso un flaconcino, delle nostre essenze, è sufficiente per 100 -200 ml. di alcool (buongusto a 95 gradi), la diluizione dell'essenza dipende dall'intensità del profumo desiderata. Se si vuole renderlo più persistente va aggiunto il 5% della nostra Preparazione F per profumi. Nel secondo caso il formulatore potrà sbizzarrirsi nella scelta e nell'accoppiamento delle essenze ricordandosi che è necessario aggiungere anche alcune gocce delle varie tinture per correggere l'aroma e il 5% della Preparazione F per rendere il profumo più penetrante e persistente.

Il rapporto rimane comunque di:

18% ESSENZA (semplice o mista)

2% EVENTUALI TINTURE (una o più)

5% PREPARAZIONE F

80% ALCOOL BUONGUSTO A 95gradi

Si consiglia di usare alcool buongusto a 95 gradi (quello per liquori) e, una volta ottenuta la miscela, far maturare il profumo nel freezer per lo meno 10 giorni, dopodiché è pronto all'uso. Buon divertimento!!

MONASTERO DI CAMALDOLI

STICK LABIALI

Sono costituiti da sostanze naturali e possiedono il pregio di ammorbidire le mucose, in modo particolare le labbra. Il loro principio attivo è costituito dai prodotti dell'alveare che ne garantiscono funzionalità ed efficacia.

-STICK-BURRO CACAO PAPPÀ REALE

-STICK-BURRO CACAO MIELE

-STICK-BURRO CACAO PROPOLI

PROFUMI

I nostri profumi sono ottenuti da olii essenziali purissimi che vengono trattati in modo da garantire un bouquet fresco, delicato e persistente.

Sono prodotti completamente naturali, ove l'essenza ed alcune resine si sposano perfettamente con l'alcool, dando come risultato un profumo degno di competere con più noti in commercio.

-COLONIA PER BAMBINI

-COLONIA DI CAMALDOLI

-LAVANDA DI CAMALDOLI

ABETOL

Olio balsamico essenziale, si usa a gocce nell'acqua per soffumigi, a gocce nelle vaschette dei termosifoni per deodorare l'ambiente e renderlo balsamico, a gocce su un fazzoletto o sul cuscino per aiutare il respiro.

NEVE DI CAMALDOLI

Crema protettiva per tutte le pelli.

SALI DA BAGNO

Sono rappresentati da sale marino naturale, lavorato in modo da renderlo più eudermico possibile, arricchito con olii essenziali e reso perfettamente idrosolubile. Rappresenta un ottimo prodotto da bagno che conferisce alla pelle morbidezza e tonicità, la ammorbidisce e la rende più setosa e liscia; può essere usato da chiunque con grande vantaggio.

Uso: Una o due manciate del prodotto nell'acqua del bagno, farlo sciogliere quindi immergersi.

SALI DA BAGNO ANTICELLULITE

Aiuta, potenzia e completa un trattamento anticellulite;. Rappresenta un ottimo coadiutore di tutti i prodotti anticellulite.

SALI DA BAGNO RILASSANTI

Ideale per un bagno rilassante. Facilita e concilia il sonno, distende e rende meno aggressivi.

SALI DA BAGNO TONIFICANTI

Ideale per un bagno tonificante. Per persone stanche con pelle poco tonificata, per sportivi.

SALI DA BAGNO DEPURATIVI

Ideale per depurare la pelle. Per pelli impure, particolarmente grasse.

MONASTERO DI S. SILVESTRO ABATE

SHAMPOO ALLA LAVANDA

E' uno shampoo morbido e delicato composto da sole sostanze di origine naturale, per la sua delicatezza è indicato per tutti i capelli, in modo particolare per quelli fragili, sfibrati e tendenti alla caduta. La sua schiuma è leggera ed evanescente, lascia i capelli morbidi, lucidi e serici. Per la sua composizione e per il corretto equilibrio dei suoi principi attivi è molto indicato anche per capelli grassi e con forfora.

BAGNOSCHIUMA ALLA LAVANDA

Delicato, intensamente profumato con l'essenza della lavanda proveniente dall'Alta Valle Roja, deterge a fondo lasciando la pelle liscia e vellutata.

USO: si può usare indistintamente per il bagno o per la doccia. Poichè il prodotto, pur essendo concentrato, si presenta particolarmente fluido, si consiglia di far attenzione quando si versa, onde evitare sprechi; ne basta una piccola quantità per esplicare la sua funzione detergente.

MONASTERO DI VALLOMBROSA

SOLUZIONE ODOROSA PER BIANCHERIA

L'ambiente in cui si vive e gli armadi hanno spesso bisogno di essere purificati e deodorati. Questo prodotto, a base di essenze naturali, deodora e purifica. Non unge e non lascia alcun residuo, va spruzzato, dopo averlo ben agitato, ogniqualvolta se ne presenta il bisogno. E' un composto di essenze naturali, piacevolmente profumato per la biancheria, è un ottimo antitarma e deodorante degli armadi. La confezione è spray per consentire un miglior utilizzo.

DEPURATIVO VEGETALE PER AMBIENTI

Depura l'ambiente da cattivi odori, fumo, etc.. Le essenze naturali che lo compongono esercitano un'efficace azione insettopellente, per zanzare, formiche e quel che più conta per gli acari. E' molto utile anche per i parassiti degli animali domestici (cani, gatti). Non unge e non lascia alcun residuo, va spruzzato, dopo averlo ben agitato, ogniqualvolta se ne presenta il bisogno.

SAPONE DA BUCATO NATURALE

Il bucato, le mani e l'ambiente debbono essere protetti, niente più di un sapone naturale di Marsiglia può farlo. La sua biodegradabilità, l'assenza di sostanze aggressive ed inquinanti garantiscono la persona, il bucato e l'ambiente. Tutto questo ottenuto attraverso l'uso di sostanze naturali e di antica tradizione che non inficiano affatto l'effetto lavante di questo sapone. Il bucato risulta pulito, profumato e morbido (non c'è bisogno di alcun additivo come: sbiancanti, ammorbidenti, etc.) Può essere usato indistintamente sia per il bucato a mano che in lavatrice. *Provatelo, non lo lascerete più, fate un favore a voi stessi, alle vostre mani ed all'ambiente in cui vivete.*

PRODOTTI COSMETICI PER CANI E GATTI

I nostri piccoli amici, come noi, hanno bisogno di cure e di pulizia; l'ambiente in cui vivono deve essere confortevole, profumato e privo di sgradevoli presenze per loro e per noi. I nostri prodotti, assolutamente naturali, sono stati formulati nel pieno rispetto della loro salute. I detersivi, le lozioni ed i deodoranti possono essere addirittura leccati senza arrecare alcun danno all'animale, inoltre rispettano l'equilibrio biologico della pelle e del pelo.

SHAMPOO ALL'ISSOPO (per cani)

Privo di sostanze aggressive, deterge perfettamente il pelo rendendolo morbido e profumato, respinge qualunque ospite indesiderato.

LOZIONE ALL'ISSOPO (per cani)

Unitamente allo shampoo facilita e migliora le condizioni di pulizia e di detergenza.

DEODORANTE ALLA VERBENA (per cani)

E' utile per l'ambiente in cui l'animale vive, ma può essere usato anche direttamente sul suo mantello non alterando il naturale odore corporeo e non modificando gli equilibri biologici.

DEODORANTE ALLA PARIETARIA (per gatti)

I PRODOTTI DEL GIUBILEO 2000

Per l'anno giubilare 2000, attraverso ricerche nell'archivio de Ai Monasteri, abbiamo pensato di realizzare un'idea partita esattamente 100 anni fa (Giubileo 1900) dal capostipite della famiglia e mai realizzata. Con questo abbiamo voluto fare omaggio a lui, alla città di Roma che da tanto

ci ospita ed alla fede motore portante di tutte le azioni dell'uomo. Abbiamo realizzato completamente il progetto seguendo i dettami e le formule dell'ideatore ed abbiamo ottenuto dei prodotti praticamente unici, sia da un punto di vista formulativo, sia per la loro originalità sia per la traccia che riusciranno a lasciare nel tempo.

I LIQUORI DELL'ANTICA ROMA

ROMULUS

IL LIQUORE DI ROMA

Si racconta che ai tempi di Nerone, dopo i famosi pasti luculliani dell'epoca, i Romani usavano sorbire una bevanda fatta di vino fermentato ed erbe aromatiche. Questo liquore ottenuto da quell'antica ricetta è un ottimo digestivo e corroborante.

VATICAN

IL LIQUORE DI ROMA

Fin dai tempi di Alessandro VI, Papa Borgia, l'antica nobiltà Romana solea bere un liquore aromatico ottenuto dall'estrazione delle gemme di pino, raccolte nelle pinete del litorale romano. Questo liquore aromatico e delicato riconciliava con il mondo e con la vita.

I PROFUMI DELL'ANTICA ROMA

L'arte di creare profumi ed il piacere di adoperarli si perde nella notte dei tempi, Plinio, nella sua "Historia Naturalis" racconta che all'inizio erano solo le foreste che emanavano odore di essenze aromatiche, poi qualcuno, unendo tutti quegli odori, creò il PROFUMO. Il nome dell'inventore non si conosce né è stato tramandato, ma si sa per certo che i primi a creare ed utilizzare i profumi furono i Persiani che li usavano, secondo i loro detrattori, per coprire il cattivo odore. La prima attestazione risale ad Alessandro Magno che dopo aver espugnato l'accampamento del re Dario si impadronì di un prezioso cofanetto di profumi.

Il profumo, la cui storia affonda le sue radici in un passato remoto, nel corso dei secoli, attraverso le varie civiltà che ci hanno preceduto, è giunto sino ai giorni nostri. Nella culla del Mediterraneo mercanti di erbe ed aromi preziosi rifornivano ora gli Etruschi, ora i Romani, ora gli Egizi; spesso questo traffico fu motivo di lotte interne e guerre di conquista, così una sostanza effimera e volatile fu causa di rivoluzioni geografiche tali da far scomparire, spesso, intere realtà nazionali.

Il profumo dell'Iris di Corinto godette a lungo di un notevole successo, sin quando gli Etruschi, carpando il segreto della coltivazione e della lavorazione non lo trapiantarono in Etruria, ancor oggi il fiore più rappresentativo della Toscana è proprio l'Ireos Fiorentina. Quello di Rose di Cirene fu introdotto a Tebe e rappresentò per secoli la base per i profumieri Egizi, la prima a scoprirne la fragranza e le grandi possibilità di ottenerne un profumo fu Cleopatra.

L'uso del profumo a Roma inizia con la conquista di Veio quando i re Etruschi capitolarono sotto la schiacciante conquista Romana; nell'epoca repubblicana, quando i costumi erano semplici e morigerati, esso rappresentava un lusso irraggiungibile e stava ad identificare un motivo di decadenza, solo con l'avvento dell'epoca imperiale si iniziano ad avere le prime notizie sulla sua fabbricazione e sull'uso. I censori Licinio Crasso e Lucio Giulio Cesare, nel 189 a.C. promulgarono un editto che vietava a chiunque di vendere profumi, all'epoca definiti: "esotici". Col passare del tempo ritroviamo che Marco Cicerone li cita in un trattato dove ne definisce le

specie e le caratteristiche più salienti; Nerone li usava per profumarsi i piedi, Gaio Caligola faceva profumare le vasche da bagno; nelle feste venivano liberati, in casa, dei colombi con le ali intrise di profumo per profumare gli ambienti.

I nostri illustri predecessori avevano capito che i profumi, non solo potevano coprire il cattivo odore, ma emozionare e toccare il cuore!

I profumi stimolano la sessualità, nel senso più profondo del termine. I ferormoni, sostanze profumate con effetto simile a quello degli ormoni, influenzano la scelta del partner, sia tra gli uomini che tra gli animali.

I profumi possono provocare stati d'animo positivi o anche negativi.

Il più discusso e oscuro ambito di azione degli oli essenziali è rappresentato dalla loro influenza sull'odorato. E' indubbio che nel corso della storia, gli olii aromatici, siano stati utilizzati a motivo della loro capacità di influenzare le emozioni e gli stati mentali; ciò ne spiega, tra l'altro, l'impiego dell'incenso e di altre resine per scopi religiosi e ritualistici.

PROFUMO ROMANO

E' con le guerre puniche che i Romani iniziano ad aprire il loro orizzonte nel mediterraneo dove hanno i primi contatti commerciali con i Fenici, da loro iniziano ad apprezzare ed ad acquistare prodotti esotici. Il contatto con gli Etruschi e con le popolazioni della Magna Grecia prima, con i Persiani dopo e con l'Egitto provoca in essi una trasformazione radicale di mentalità e comportamento, la loro rozzezza iniziale si trasforma nel corso dei secoli in quella raffinatezza spesso eccessiva che li porterà alla totale decadenza. Tutto questo passa anche attraverso il profumo. I Romani avevano molta cura del proprio corpo ed usavano gli olii profumati per la loro piacevolezza e per le relazioni sociali. I profumi, nell'antica Roma, avevano raggiunto un notevole grado di raffinatezza. Durante il periodo imperiale le grandi conquiste territoriali misero i Romani in contatto con le popolazioni asiatiche, da esse iniziarono ad importare costumi, usanze, ma soprattutto materie prime particolari per la preparazione di profumi. Oggi come allora si può apprezzare il loro profumo, intenso ed aromatico che come diceva Plinio: "I profumi di oggi rappresentano una raffinatezza per se stessi ed una piacevolezza per gli altri".

Legni ed essenze esotiche rappresentano la nota predominante di questo profumo che ha fatto dei Romani i conquistatori del mondo, la fragranza e la delicatezza delle note di coda ne fanno un prodotto che tutti possono usare per la propria e l'altrui piacevolezza.

VENERE

IL PROFUMO DELLE DONNE ROMANE

Profumo delicato e persistente, ricco di effluvi d'altri tempi, ottenuto con sole essenze naturali e presumibilmente con la stessa formula originale. Usato sin dai tempi di Roma Imperiale dalle matrone Romane per rendere più piacevole il loro odore e per essere più desiderabili e far innamorare i propri uomini.

MERCURIO

IL PROFUMO DEGLI UOMINI ROMANI

Di intense note floreali ricorda i dolci tramonti primaverili di Roma. Usato dagli uomini dell'antica aristocrazia Romana per rendere più piacevole il loro odore e per aumentare le proprie conquiste amorose.

CUPIDO IL PROFUMO DEI BAMBINI ROMANI

Profumo tenero e soave formulato con l'intento di riprodurre quello che, con molta probabilità veniva usato, sin dall'antichità, dalle mamme Romane per rendere più morbida e profumata la pelle dei propri figli.

PROFUMO EGIZIANO

Nel 34 a.C. Cleopatra, che si può a ragione definire la capostipite dei profumieri moderni, ottenne da Antonio il controllo dei distretti del Mar Morto in cui si trovava una delle più antiche ed efficienti fabbriche di cosmetici. Ella stimolò e promosse ricerche e sperimentazioni nel campo degli olii profumati. L'importazione delle rose da Cirene, prima, l'uso ed il dosaggio di elementi profumati, dopo, consentirono di ottenere una serie di profumi di alto pregio e di aroma delizioso. Il ritrovamento di sostanze odorose ben conservate nei secoli nelle piramidi, le iscrizioni geroglifiche nonché papiri inerenti all'arte del profumare, hanno consentito, non solo, di ricostruire la storia dei profumi Egizi, ma di riprodurli in chiave moderna. E' attraverso questa conoscenza che oggi si può apprezzare questo delicato profumo di Rose e Resine che riporta indietro nel tempo quando Cleopatra, con la sua proverbiale bellezza, incantava ed affascinava il mondo allora conosciuto. Si racconta che il suo notevole fascino fosse dovuto, in gran parte, ai suoi profumi.

CLEOPATRA

Gradevole e delicato, questo profumo, deve la sua fragranza alle rose di Cirene ed all'incenso d'Egitto, permane a lungo sulla pelle conferendo una piacevolezza particolare.

PROFUMO ETRUSCO

Gli Etruschi che ancor oggi affascinano con il mistero che li circonda hanno rivestito un ruolo importantissimo nell'evoluzione della civiltà dell'uomo, pur essendo un popolo inizialmente dedito alla pastorizia, con scarsi rapporti con le vie di comunicazione marittime riuscì a raggiungere un elevato stadio di raffinatezza che li portò ad essere definiti: "gli aristocratici del mondo antico".

Il contatto con le popolazioni del sud della penisola italiana gli consentì di apprezzare l'uso di sostanze profumate, di cui divennero grandi estimatori, ma soprattutto grandi produttori; tutto ciò viene ampiamente confermato dal ritrovamento, nelle tombe Etrusche, di iscrizioni e di oggetti come gli *aribollai*, gli *alabastra*, i *bombiloi* ed i *gutti* caratteristici contenitori di profumi e cosmetici che rappresentavano il corredo funerario della nobiltà Etrusca.

Oggi come 2500 anni fa l'aroma e la delicatezza di questo profumo può far godere la stessa emozione di allora, socchiudendo gli occhi si possono apprezzare, attraverso le evocazioni che tale profumo induce al senso dell'odorato, la raffinatezza e l'alto grado di civiltà raggiunto da questa popolazione. Il piacere di indossare un profumo così particolare ed il fascino che esso può esercitare sono gli elementi che lo rendono unico ed irripetibile.

ENEAS

Dagli aranceti della Magna Grecia, i cui fiori rappresentano l'essenza fondamentale, si ottiene questo profumo che arricchito da resine ed estratti vegetali dona piacevolezza e grazia a chi lo indossa.

I SAPONI DELL'ANTICA ROMA

SAPONE AL GELSOMINO SAPONE OTTENUTO CON PURI OLII VEGETALI

Nella tarda primavera Romana, venivano raccolti i gelsomini selvatici sull'Appia Antica, se ne faceva un sapone delicato ed intensamente profumato. Ancora oggi, seguendo quelle antiche tecniche si produce questo sapone ricco di effluvi e particolarmente pregiato.

SAPONE ALLA LAVANDA

SAPONE OTTENUTO CON PURI OLII VEGETALI

Sui colli Romani, fioriva la famosa lavanda selvatica, sin dall'antichità, veniva raccolta per fare acque aromatiche, profumi e saponi. Oggi, come allora, utilizzando quella stessa lavanda, eseguendo le stesse tecniche di allora, riusciamo ad ottenere un sapone ricco di effluvi e particolarmente pregiato.

SAPONE ALL'OLIO D'OLIVA

SAPONE OTTENUTO CON PURI OLII VEGETALI

L'olio di oliva più pregiato è sempre stato quello dell'alta Sabina, con esso i Romani facevano, prima olii profumati e detergenti per il corpo, in seguito un sapone emolliente e delicato.

GOCCE DEL BUON RIPOSO

Si racconta che Morfeo, il dio del sonno, in una notte di luna piena, confidò questa ricetta ad una prosperosa contadina Romana dalla quale è stata tramandata sino a noi.

Uso: 10-20 gocce su una zolletta di zucchero, la sera prima di dormire.

GOCCE DELL'ENERGIA

Si dice che Marte, il dio della Guerra, ne facesse uso per vegliare sul mondo. La sua ricetta fu rinvenuta nell'antro della Sibilla scritta su una foglia secca di alloro.

Uso: 20-30 gocce su una zolletta di zucchero 2-3 volte al giorno.

I discendenti di Domenico, sino ad oggi, con l'ultimo rappresentate della dinastia, Umberto hanno proseguito per la stessa strada arricchendo, migliorando ed approfondendo sempre più le antiche conoscenze.

Il dott. Umberto Nardi ha proseguito la tradizione di famiglia conseguendo all'Università di Roma una laurea in Scienze Biologiche ed all'Università di Siena un diploma in Erboristeria, è docente universitario ed insegna Botanica Farmaceutica e Fitocosmesi all'Università Cattolica di Medicina e Chirurgia. Le sue conoscenze scientifiche acquisite geneticamente ed attraverso lo studio lo hanno portato ad essere uno specialista del settore. Gestisce il laboratorio di famiglia dove produce, utilizzando ancora le antiche formule tramandategli. La sua passione per l'etnobotanica (studio delle tradizioni popolari in campo farmacologico ed alimentare) ed il suo contatto costante con i maggiori monasteri Italiani ed Europei hanno fatto da legante tra due mondi quello scientifico e quello empirico. Tutto questo ha consentito e consente una maggiore collaborazione tra la nostra attività e quella dei Monasteri sino a renderci interdipendenti.

QUESTO CATALOGO VA CONSIDERATO COME SEMPLICE INDICAZIONE, POICHE' LA DISPONIBILITA' DEI NOSTRI PRODOTTI E' LEGATA ALLA LIMITATA PRODUZIONE. VOGLIATE PER TANTO SCUSARCI SE NON SEMPRE RIUSCIREMO A SODDISFARE LE VOSTRE RICHIESTE. SARA' SEMPRE NOSTRA CURA SALVAGUARDARE LA GENUINITA' DEI NOSTRI PRODOTTI, LEGATA ALLA DISPONIBILITA' DI MATERIE PRIME CHE RISPONDANO AI REQUISITI RICHIESTI ED ALL'ARTIGIANALITA' DELLA PRODUZIONE.

Provate i nostri prodotti, sono genuini ed artigianali, sono il frutto del nostro lavoro e rappresentano il retaggio della nostra secolare esperienza. Ordinando per telefono, per fax o per posta elettronica spediamo contrassegno in tutto il mondo.