

LIMONE DELLE CINQUE TERRE E SALVIA DI ALBENGA



Limone delle Cinque Terre

Il limone è un prezioso alleato del nostro benessere. Le sue straordinarie qualità derivano non solo dall'elevato contenuto di vitamina C, ma anche dalla presenza di vitamine (A e B), di sali minerali, calcio, fosforo, saccarosio, fruttosio, glucosio, ferro, manganese, flavonoidi e limonene.

Il succo, oltre ad essere impiegato per condire insalate, macedonie e marinare carne e pesce, unito ad acqua e zucchero, rappresenta un'ottima bevanda rinfrescante. La buccia, invece, è ottima per aromatizzare creme dolci e piatti salati o per la preparazione di liquori. Ma l'utilizzo del limone non si limita a un uso alimentare.

Per le sue proprietà organolettiche, il limone rappresenta un componente importante nella fitoterapia: è un antisettico e battericida naturale, ha proprietà rinfrescanti, toniche, digestive, disintossicanti e calmanti, è utile per rafforzare le difese immunitarie e ottimo contro i dolori reumatici.

Il limone, inoltre, è utilizzato nella cosmesi naturale che lo impiega come ingrediente funzionale di prodotti per il trattamento di pelli impure e tendenti all'iperseborrea, con presenza di pori dilatati e comedoni.

Per la linea Tesori di Liguria, Ardes ha utilizzato un prezioso estratto di limone delle Cinque Terre.

Situate nella riviera Ligure di levante, tra Levante e Portovenere, le Cinque Terre sono concentrate in pochi chilometri di costa a strapiombo sul mare e costituiscono un paesaggio unico al mondo, dichiarato nel 1997 "Patrimonio dell'Umanità" dall'Unesco.

In questo territorio straordinario e suggestivo, la coltura del limone è presente già dal Seicento. All'epoca conosciuti con il nome di citroni, oggi offrono una grande varietà di prodotti.

Coltivati nei giardini e negli orti, custoditi dagli alti muri di pietra che li riparano dai venti freddi di tramontana, i limoni delle Cinque Terre maturano lentamente, in maniera naturale, senza alcun impiego di fertilizzanti o prodotti chimici. Soltanto la natura, il sole e la salsedine contribuiscono a renderli così generosi di succo, profumati, aromatici, pieni di energia e di sostanze vitali. Con caratteristiche qualitative che li rendono un prodotto tipico di eccellenza.

Salvia di Albenga

La salvia, regina delle piante aromatiche, è una tipica pianta mediterranea, che cresce sia coltivata che spontanea, soprattutto lungo le fasce costiere.

Il suo nome deriva dall'aggettivo latino "salvus", che significa "sano". La pianta, infatti, è conosciuta fin dall'antichità per le sue innumerevoli proprietà benefiche. Un antico motto latino dice: "Perché dovrebbe morire un

uomo se ha la salvia nel suo giardino?". Per i Romani la salvia era preziosa per il benessere del corpo e dello spirito, mentre nel mondo greco romano era una pianta sacra alla Luna, governatrice dell'energia femminile, consacrata alla salute, alla fecondità, alla forza d'animo.

Le foglie di salvia contengono principalmente tannini, flavonoidi, triterpeni, acidi fenolici, un olio essenziale composto soprattutto da tujone, vitamine B1 e C: un mix di attivi che la rendono un insostituibile alleato non solo per la salute, ma anche per la bellezza e la cura della pelle del viso e del corpo.

La salvia ha proprietà cosmetiche antinfiammatorie, dermopurificanti, disinfettanti, astringenti, nutritive e riepitelizzanti. Possiede inoltre spiccate attività sebonormalizzanti, stimolanti e tonificanti.

Proprio grazie alle sue proprietà sebonormalizzanti, purificanti e antisettiche, l'estratto di questa pianta aromatica è impiegato nella cosmesi naturale come ingrediente di creme e prodotti detergenti specifici per il trattamento di pelli grasse e con tendenza acneica.

Per la linea Tesori di Liguria, Ardes ha utilizzato un prezioso estratto di Salvia di Albenga.

La piana di Alberga, riconosciuta come "l'orto della Liguria", è la più grande pianura alluvionale della regione. Il suo benevolo microclima favorisce la coltivazione di piante aromatiche e officinali apprezzate in tutto il mondo per le loro straordinarie qualità organolettiche.

