

Azienda Agricola di Calegari Mirella
Fraz.ne S. Carlo 25
14030 VIARIGI (AT)
P.Iva 01270550054
Tel. 0141/649323
e-mail: la.delizia@libero.it

RUSTICO

Succo d'Uva

Questo volantino ha lo scopo di fare conoscere al consumatore finale le caratteristiche della ns. azienda agricola e, in modo particolare, del prodotto che da essa ne nasce.

La nostra è una azienda agricola a conduzione familiare situata in una delle splendide colline del basso Monferrato, terra molto nota per le sue prestigiose uve.

I ns. vigneti vengono coltivati secondo i metodi dell'agricoltura biologica; siamo infatti certificati dall'organismo di controllo ECOCERT ITALIA.

La scelta aziendale di coltivare la terra in armonia il più possibile con la natura è dettata dalla volontà di arrivare ad un prodotto finito che possa garantire la massima genuinità e quindi mantenere inalterati il profumo ed il sapore tipico, nonché le sue proprietà nutrizionali.

Da tutto questo nasce il succo d'uva RUSTICO, una bevanda gradevole e salutare, adatta ad ogni fascia di età.

Si garantisce che anche durante il processo di trasformazione non sono stati usati additivi di nessun tipo e tanto meno coloranti o conservanti. Per questo RUSTICO è sicuramente un prodotto che rispecchia l'annata agraria sia per quanto riguarda il contenuto degli zuccheri che per l'acidità totale che ne derivano dalla spremitura delle uve. Inoltre il ns. succo nasce da una miscela di diversi vitigni tipici di questa zona quali **Barbera, Bonarda, Cortese, Ruchè, Grignolino**, che danno al prodotto un sapore particolare.

Un eventuale leggero deposito sul fondo della bottiglia è dovuto all'instabilità proteica, in quanto la scelta aziendale è stata quella di non "**chiarificarlo**" (tramite l'aggiunta di additivi talvolta concessi anche in agricoltura biologica) proprio per trarre il massimo beneficio da un' alimento così prezioso.

E' opportuno ricordare che il succo d'uva è un eccezionale energetico muscolare e nervoso, indicato per chi pratica sport per il suo forte potere rimineralizzante perché ricco di sali minerali (tra cui ferro e potassio).

E' altresì un ottimo disintossicante; a questo riguardo ci sembra corretto segnalare come sia ampiamente utilizzato durante i digiuni effettuati esclusivamente con succo d'uva dai vegetariani (Vegan), perché aiuta a scaricare le tossine accumulate. Inoltre è indicato ogni volta che ci si trova di fronte ad anemie, convalescenze e disturbi della digestione.

Per ricchezza e qualità è stato chiamato "**latte vegetale**", a tale proposito ci preme richiamare quanto viene riportato da alcuni testi e riviste specializzate:

Dal libro “ALIMENTAZIONE NATURALE DEL BAMBINO” di Enrico Dell’Arnese edito da DEMETRA S.r.l. – settembre 1990:

- pag. 95 –96: l’uva è uno dei frutti migliori, conosciuto fin dalla più remota antichità: eccezionale energetico muscolare e nervoso, rimineralizzante tra i più completi e ottimo disintossicante. Deve essere usato ogni volta che ci troviamo di fronte ad anemie, convalescenze, disturbi della digestione, stati febbrili acuti.
- pag. 128: le sue qualità (succo d’uva) sono tali che è stato chiamato “latte vegetale”. Il suo valore calorico è notevole: più di 900 calorie per chilo. Stimolante, rimineralizzante, potente fattore di disintossicazione, è indicato nei seguenti casi: stati pletorici, artrite, reumatismo, gotta, litiasi, eccesso d’urea sanguigna, disturbi dell’ipertensione, enterite, congestione epatica.

Dalla rivista mensile “VITA e SALUTE” edita da ADV – ottobre 1997:

- (Per quanto riguarda l’uva) E’ dotata di effetto rinfrescante, attenua la sete, stimola l’attività dei reni e del fegato, in particolare la secrezione biliare, e infine quella dell’intestino. La cura dell’uva (consiste nel sostituire gradualmente i pasti tradizionali con l’uva, fino a mangiarne due o tre chili al giorno, senza altri alimenti, per circa tre giorni; poi si riprende ad affiancare a questo frutto cereali e successivamente, cibi più proteici, ndr) ha come risultato quello di depurare l’organismo e, allo stesso tempo, di tonificarlo in modo da prepararlo a superare il cambio stagione. L’uva è particolarmente ricca di zuccheri (fruttosio e glucosio) che passano immediatamente nel sangue per essere utilizzati dal ns. organismo. Fra i sali minerali spicca il potassio (azione diuretica), ma troviamo anche ferro, rame, manganese, indispensabili per la formazione dell’emoglobina del sangue, e fosforo. L’uva contiene inoltre le vitamine B1, B2, PP, A, C, il loro pregio è di essere in quantità molto frazionata e facilmente utilizzabile dall’organismo.

Dalla rivista mensile “VITA e SALUTE” edita da ADV – dicembre 1999:

Notizie medico scientifiche scelte dalle più prestigiose riviste internazionali.

- JOURNAL OF THE AMERICAN HEART ASSOCIATION - Secondo alcuni ricercatori dell’Università del Wisconsin (USA) bere succo d’uva rosso quotidianamente aiuta a prevenire l’aterosclerosi. L’aterosclerosi colpisce le arterie che, per i depositi di colesterolo sulla parete interna, chiamata anche endotelio, perdono la loro elasticità provocando una riduzione del flusso del sangue. Infatti, quando i tessuti muscolari dell’organismo sono sottoposti a uno sforzo, la loro richiesta di ossigeno aumenta. Per soddisfarla le arterie si dilatano, permettendo a una maggiore quantità di sangue di raggiungere la zona. L’endotelio ha l’elasticità necessaria a mettere in atto questo meccanismo.

UN VERO AMICO DEL CUORE

Ed è proprio l'endotelio a essere colpito dall'aterosclerosi. L'infarto e l'ischemia cardiaca si verificano nel momento in cui il fabbisogno di sangue dei tessuti cardiaci non è soddisfatto, provocando l'indebolimento e la lacerazione. Il periodico specializzato americano pubblica i risultati di uno studio del laboratorio di ricerca e prevenzione delle trombosi coronariche dell'università statunitense secondo i quali il succo d'uva rosso consente all'endotelio di recuperare elasticità.

L'ESPERIENZA DI QUINDICI VOLONTARI

Quindici volontari affetti da malattie delle arterie coronarie si sono sottoposti a una dieta che consisteva nel consumo di succo d'uva rosso per un periodo di due settimane. All'inizio dell'esperimento i ricercatori hanno rilevato in tutti la capacità dilatatoria delle arterie, l'indice di densità del sangue e i tempi di ossidazione del colesterolo Ldl responsabile della formazione delle placche ateromatose. "Sapendo che il succo d'uva rende il sangue più fluido, impedendo la formazione di emboli e coaguli", ha dichiarato il Dott. John Folts che presenta la ricerca. "I suoi effetti sono paragonabili a quelle dell'aspirina. Tuttavia siamo rimasti molto sorpresi nel constatare che solo in due settimane la capacità dilatatoria delle arterie era quasi triplicata. Contemporaneamente i tempi di ossidazione del colesterolo Ldl si erano notevolmente allungati. E anche questo è un elemento molto importante, si rallenta la formazione delle placche che rendono più rigide le arterie". Fra i quindici pazienti che si erano sottoposti all'esperimento, undici avevano anche preso una dose quotidiana di vitamina E. In queste persone i tempi di ossidazione del colesterolo Ldl erano ancora maggiori. In conclusione, bere succo d'uva rosso tutti i giorni, e seguire una dieta ricca di frutta e verdura, è un ottimo metodo per prevenire l'aterosclerosi.

Oltre a queste preziose nozioni, è opportuno precisare che il succo d'uva viene utilizzato anche per la preparazione di dolci, gelati, aperitivi e cocktails, inoltre può essere consumato semplicemente per il piacere di bere qualcosa di buono.