

funny

VEGAN

TUTTA UN'ALTRA STORIA

Bimestrale
N°4 ESTATE 2013
€ 3,50 IVA ASSOLTA DALL'EDITORE

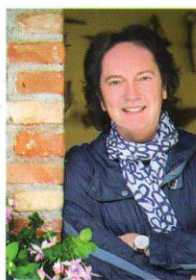
SPECIALE UOMO

What's up!

Mobilità elettrica,
sogno o realtà?

Running away

Arriva l'estate!
Ma dove andare in vacanza?

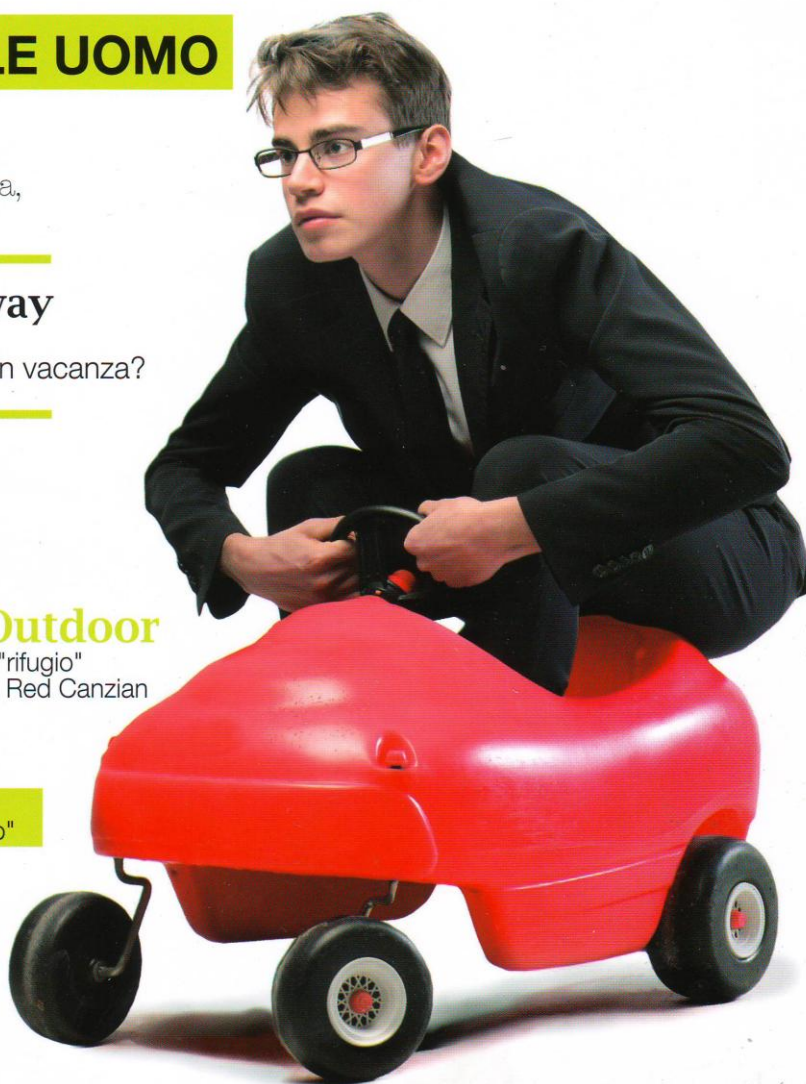


Outdoor

Il "rifugio"
di Red Canzian

Food

"L'essenza del crudo"



wellness

VORRESTE UNA MARCIA IN PIÙ?

Provate la benzina verde

di Redazione

Per avere un apporto bilanciato di sostanze nutritive, come vitamine, minerali, enzimi e altri importanti elementi, dovremmo inserire costantemente nella nostra alimentazione una larga percentuale di vegetali verdi crudi. Su questo i vegani sono sicuramente avvantaggiati, ma spesso la vita frenetica quotidiana costringe tutti a ripiegare su fucili panini o veloci spuntini. Senza considerare che la frutta e i vegetali di oggi, a causa dell'impoverimento del suolo, dei tempi prolungati di trasporto e immagazzinaggio, nonché di un utilizzo "disinvolto" della chimica, sono stati lentamente depauperati delle proprie sostanze vitali: le mele contengono solo il 20% della vitamina C rispetto a vent'anni fa lo stesso vale per il betacarotene nei finocchi - solo un quinto - per il calcio nei broccoli - solo un terzo - e così via, come spiega Barbara Silmonsohn nel libro "Erba d'orzo" edito da Tecniche Nuove. Come far fronte allora ai cali energetici? Ci viene in aiuto la scoperta dello scienziato giapponese Yoshihide Hagiwara, che a partire dagli anni '70 ha misurato l'immenso valore nutrizionale dell'erba d'orzo. Partendo dal fatto che i nutrienti prodotti in laboratorio non possono mai sostituire quelli naturali, più articolati e complessi, iniziò ad analizzare le proprietà di più di 200 vegetali, per capire quale potesse essere il più benefico dal punto di vista nutrizionale. Dopo

anni pubblicò la propria ricerca in ambito internazionale: evidenziava nelle giovani e verdi piantine d'erba d'orzo la fonte più ricca e completa di nutrienti presente in natura. Rimaneva solo un problema: "come metterla a disposizione di tutti?". La soluzione fu quella di inventare una tecnologia "spray dry" (a getto d'aria fredda) - che nel 1987 vinse il prestigioso premio internazionale "Science and Technology Agency Award" - in grado di polverizzare in pochi secondi il succo ottenuto dalle foglie d'orzo più giovani e verdi, senza perderne in alcun modo le proprietà e le qualità nutrizionali. Grazie a questo processo l'erba d'orzo polverizzata diventa un vero distillato di clorofilla vitale. Oggi, questo prodotto è conosciuto in tutto il mondo con il nome di "Green Magma". L'erba d'orzo disidratata è coltivata in modo completamente biologico nelle zone collinari, ricche di minerali, della California, e irrigata con acqua pura e raccolta solo all'apice della crescita. Tra le straordinarie proprietà di questa pianta: il doppio del calcio contenuto nel latte, il doppio del potassio contenuto nel grano, 7 volte la vitamina C contenuta nelle arance, 30 volte il complesso di vitamina b contenuto nel latte, 5 volte il ferro degli spinaci e più di 70 enzimi, tra cui l'ormai noto antiossidante SOD (Superossido-dismutase), uno dei segreti, ormai svelati, dell'eterna giovinezza delle star hollywoodiane e di molti atleti olimpionici. 🌱

GREEN MAGMA®

Dr. Hagiwara's Original Formula since 1969

pH 7

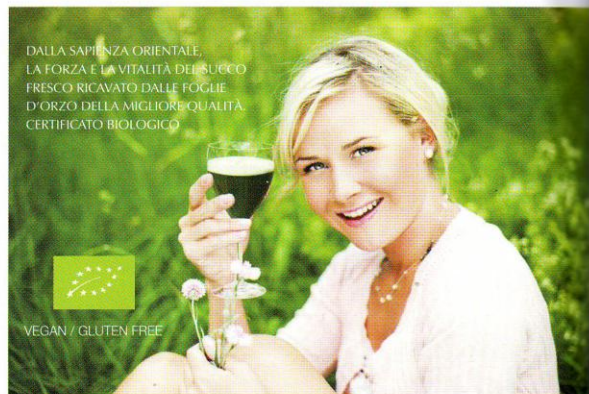
L'ERBA D'ORZO* contiene 70 vitamine, minerali, aminoacidi ed enzimi—tutti ad un alto livello di assorbibilità. Oltre alle sue potenti proprietà depurative, Green Magma è anche un'eccellente **ALCALINIZZANTE** grazie al ricco contenuto di **CLOROFILLA**.



RoyalGreen

L'INTEGRATORE ALIMENTARE ALCALINIZZANTE, RIVITALIZZANTE E DISINTOSSICANTE.

*foglie d'orzo selezionate "Akashinriki" per l'elevato contenuto di clorofilla.



in ERBORISTERIA, FARMACIA e selezionati NEGOZI BIO / tel. 348 8130713 / www.royalgreen.it