

OLIO DI GIRASOLE “TORRE COLOMBAIA”

PERCHÉ IL SUO GUSTO PARTICOLARE

COME VIENE PRODOTTO

- I nostri semi di girasole biologici vengono trebbiati secchi (umidità max 9%), perfettamente maturi.
- Dopo essere stati selezionati, vengono spremuti crudi con pressione meccanica a freddo, a temperatura massima 37°C (senza essere scaldati né decorticati) presso il frantoio aziendale, di fabbricazione tedesca OEKOTEC. La vite, nella pressa KOMET-OEKOTEC, trasporta i semi dolcemente e lentamente fino alla testa della pressa alla fine del cilindro, dove sono spremuti a bassa temperatura.
- Da un quintale di semi di girasole si ricavano solo 27-30 litri di olio, al contrario di altri sistemi di spremitura pur definiti anch'essi “a freddo”, in cui si ricavano anche 35-40 litri a quintale (anche per questo il prezzo del nostro olio risulta leggermente più alto degli altri).
- La spremitura avviene una o più volte all'anno (come indicato in etichetta, pur se tale indicazione è facoltativa per legge), e viene commercializzato solo il prodotto spremuto nell'ultimo anno, per assicurarne la massima freschezza.
- Una volta imbottigliato, l'olio viene conservato in cella frigorifera nel magazzino aziendale a 4°C costanti.
- Ogni anno vengono eseguite analisi chimiche presso strutture di ricerca (Facoltà Farmacia Università Sapienza di Roma o Centri di Analisi certificati come & LAB – RETE BIOLAB).

PERCHÉ FA BENE

*“L'olio crudo (di girasole) ci fornisce una **vitamina essenziale**, come lo sono tutte, che è stata designata con la lettera F. È una sostanza chimica ben precisa, un acido grasso chiamato **acido linoleico**. Esso assicura la permeabilità normale dei nostri tessuti di rivestimento, e in questo modo protegge il nostro interno dall'ambiente esterno. Grazie a questa vitamina la nostra pelle resta liscia e vellutata. La sua carenza la rende secca, squamosa, rugosa, noi non siamo più protetti dall'ambiente esterno, ciò soprattutto a livello della nostra parete intestinale, e lasciamo penetrare nel nostro sangue, a partire dal contenuto intestinale, delle tossine batteriche.*

*Finché sono in quantità scarsa, il fegato è in grado di neutralizzarle e noi restiamo in buono stato di salute. Quando, per carenza di vitamina F, le tossine penetrano nel sangue in quantità troppo grande, compaiono delle **malattie dette degenerative**: queste sono all'inizio l'**acne** e altri foruncoli, le **allergie** così straordinariamente frequenti al giorno d'oggi, l'**asma**, l'**eczema**, l'**orticaria**, i **reumatismi**, la **sclerosi a placche**, il **lupus**, ecc.*

Queste malattie migliorano tutte e possono scomparire per un apporto sufficiente di olio di girasole imperativamente spremuto a meno di 40°C, acquistabili nei negozi di alimenti biologici. La vitamina F non sopporta il calore. Si altera e si inattiva al di sopra dei 40°C. Il fabbisogno è coperto dal consumo quotidiano, in aggiunta ai cibi, di due cucchiaini da minestra di olio di girasole (...).

*Una volta che la vitamina F biologicamente attiva sia reintrodotta nella nostra alimentazione, lo **stato di salute migliora**, a cominciare dal terzo mese dopo questa correzione (...).*

Certi oli di girasole detti pressati a freddo lo sono a partire dai semi pre-riscaldati a 70 °C, dunque e morti!” (C. Kousmine, Salvate il vostro corpo!, Milano, Ed. Tecniche Nuove, 1998).



N.B. Diversi medici, collegati con l'Associazione Medica Italiana Kousmine (AMIK) in varie città italiane, curano tali malattie con una dieta particolare e l'uso dell'olio di girasole: cf. www.kousmine.eu e www.metodokousmine.it.

Il dr. F. KARACH, di nazionalità russa, ha presentato più di 20 anni fa al Congresso degli Oncologi e Batteriologi dell'allora Unione Sovietica la sua olioterapia basata sull'assunzione al mattino a digiuno di un cucchiaino di olio di girasole bio spremuto a freddo. L'olio va trattenuto in bocca per 15 minuti senza deglutirlo e successivamente *sputato, risciacquando poi più volte la bocca con acqua. È stato verificato che questa semplice pratica effettuata per più giorni può curare le più svariate malattie, a beneficio delle cellule, tessuti e vari organi del corpo (analogamente alla pratica secolare ayurvedica "Gandusha")*

COME SI CUCINA

Per garantire i suoi benefici effetti deve essere consumato **crudo**:

- da solo: per condire insalate, pesce, cereali, ecc., come l'olio d'oliva.
- in salse: emulsionato con yogurt, limone, sale, cipolle tagliate finissime, prezzemolo, un pizzico di miele; lasciare riposare almeno 2 ore; oppure senza yogurt, con gli stessi ingredienti di cui sopra, e con aceto balsamico al posto del limone.

