

Finalmente *anche l'Italia* ha il “suo” **GOJI!**

La nuova filiera del
“Goji Italiano” regala
benessere e salute
made in Italy



Di **Camilla Alessandri**



Rosario Previtera, presidente della Rete di imprese Lykion per la filiera del “Goji Italiano”



FRESCO E NON SOLO...

Le bacche di Goji “made in Italy” sono disponibili fresche in vaschetta, disidratate, sotto forma di gelato, granita, smoothie e frullati. Si sta lavorando alla confettura, al succo, all'infuso alcolico, per la gamma completa ed esclusiva di prodotti a base di Goji Italiano.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.gojiitaliano.com
info@gojiitaliano.com
Su Facebook: GOJI Italiano

Le preziose bacche di Goji sono ormai sempre più utilizzate e conosciute grazie alle loro infinite proprietà benefiche e ai risultati incoraggianti di studi clinici che ne dimostrano le caratteristiche “miracolose” sulla salute e contro le più disparate malattie.

A cosa fa bene

Le caratteristiche benefiche del Goji sono tantissime: non solo “super red fruit” e **importantissimo antiossidante naturale** (il Ministero della Salute italiano ha inserito il *Lycium barbarum* nell'elenco ufficiale degli antiossidanti sin dal 2012), ma anche potente barriera ai radicali liberi, antiage, antinfiammatorio, stimolatore delle difese immunitarie e del metabolismo, vasodilatatore ed energizzante, miglioratore del sonno e della memoria, regolatore della glicemia e della pressione, antiallergenico, riduttore del colesterolo “cattivo”, **ricco dei 19 aminoacidi essenziali e di numerose vitamine, minerali, microelementi e tanto altro ancora.**

Un Goji tutto italiano e... bio!

Finora, però, il “mondo del Goji” è stato limitato alle produzioni che arrivano esclusivamente dalla Cina: le bacche disidratate, il succo puro (usato anche come terapeutico) o in mix con altri succhi rossi, qualche bevanda gassata.

Ma da oggi, grazie alla filiera del “Goji Italiano”, le bacche di Goji essiccate ma soprattutto fresche provengono dalle coltivazio-

ni biologiche di *Lycium barbarum* del Sud Italia!

Le famose “bacche della felicità, della longevità e della salute” vengono sfruttate anche dagli chef, non solo perché nutraceutiche ma perché molto versatili in cucina e di gusto piacevole.

“È una pianta rustica, resistentissima e altamente produttiva grazie al caldo e alle ore di luce del Meridione, e questo grazie alle origini mediterranee di antiche specie del *Lycium*, che alcune ricerche re-

centi dimostrano non essere esclusivamente tibetano” ci dice l'agronomo

Rosario Previtera, presidente della Rete di imprese Lykion per la filiera del “Goji Italiano”, che annovera numerose aziende produttive per un totale di 15 ettari in più regioni, costituendo così l'impianto più grande d'Europa.

“Il *Lycium barbarum* selezionato opportunamente dopo alcuni anni di sperimentazione in Calabria”, prosegue Rosario Previtera, “oggi viene coltivato secondo il disciplinare dell'agricoltura biologica; la produzione di bacche è già certificata ‘Vegan OK’ e ‘MUN - Marchio Unico Nazionale IT’ a garanzia della vera italianità del prodotto, il quale, a differenza di quello cinese che consumiamo da anni, è assolutamente privo di conservanti, solfiti e sali, ed è completamente naturale. Le collaborazioni intraprese con l'Università degli Studi di Salerno e l'Università degli Studi di Reggio Calabria supportano la filiera così come l'assistenza tecnica in campo offerta dalla Rete ‘Lykion’ a tutte le aziende associate. Una Rete che annovera anche imprese turistiche per la valorizzazione dei ‘luoghi del Goji’, oltre a chef, nutrizionisti ed esperti del settore”.