



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MIELE DI EUFORBIA



500 gr

Prodotto della Cooperativa
TAYMATE, socia della Rete
Mediterranea per lo Sviluppo e
l'Economia Sociale



Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Miele di Euforbia resinifera
Produttore	<p>Cooperativa Agricola TAYMATE</p> <p>La nostra cooperativa è nata nel 2008. All'inizio eravamo 16 soci con un capitale di 1200 dh (120 €) ciascuno ed oggi siamo 20 soci ben formati nel settore e divenuti una risorsa complementare al sostentamento delle nostre famiglie. Ci occupiamo principalmente della conservazione naturale delle olive, prodotto tipico del nostro territorio del Medio Atlante. Nel 2016 e 2018 abbiamo ricevuto la "Medaglia d'oro" alla fiera internazionale di Meknes come premio per la qualità delle nostre olive.</p>
Luogo di produzione	Comune di Timouliit, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra
Certificazioni	Certificazione ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires). Tutti i nostri prodotti sono 100% naturali.
Metodo e filiera di produzione	<p>Il nostro territorio è pieno di questa pianta grassa, l'Euforbia resinifera, per cui molti apicoltori del nostro comune, durante il periodo di fioritura, raccolgono dalle api questo miele portentoso. Tra questi anche un nostro socio, il quale pratica una produzione 100% naturale, senza aggiunta di zuccheri o altri additivi. Il miele di Euforbia è un miele dal gusto sottile, che pizzica la lingua e agisce riscaldando in gola, infatti contiene un'alta concentrazione di resiniferatossina, un analgesico naturale simile alla capsicina contenuta nel peperoncino. Il miele che ne deriva presenta all'analisi sensoriale una piccantezza tipica inconfondibile ma non irritante. Le sue virtù terapeutiche tradizionali sono molteplici: aiuta a sbarazzarsi di depressione e stanchezza cronica; migliora tiroide; riduce la possibilità di blocco dei vasi cerebrali; a causa del contenuto di iodio in esso è regolato da molti processi del corpo; rivitalizza i capelli, rinforza le unghie; nei bambini e negli adulti migliora la memoria; serve come protezione contro la sclerosi multipla. E' molto ricercato come farmaco tonificante, stimolante e riscaldante, efficace contro il mal di gola e altri disturbi. È consigliato anche contro la tosse convulsa e l'asma, ed è una preziosa fonte di ferro.</p>
Consigli per l'uso	<p>Si consiglia di utilizzarlo in caso di bisogno, non tanto come dolcificante, ma più per rimedi della medicina tradizionale. Meglio usare il miele nella sua forma pura – no mediante trattamento termico. La maggior parte degli oligoelementi e delle vitamine si decompone anche a +60 ° C.</p> <p>Per sintomi di nevrosi e insonnia è consigliato 30 minuti prima dei pasti mezza tazza di acqua calda (non troppo) con 1 cucchiaino di miele. Tale bevanda 'risveglia' l'intero organismo, fa funzionare tutti gli organi e aumenta il livello di emoglobina.</p> <p>Per il raffreddore si consiglia 1 cucchiaino di miele al mattino ed 1 alla sera.</p> <p>Per l'influenza è consigliato prendere 1 cucchiaino 2 volte al giorno mescolato con mezzo cucchiaino di aglio.</p> <p>Controindicazioni: l'unico aspetto negativo del miele è l'elevata allergenicità. Non vale la pena dare miele naturale a bambini molto piccoli (sotto un anno di età). Lo stesso vale per le donne in gravidanza. Queste due categorie sono le più sensibili ad eventuali allergeni, è importante non provocare una reazione durante questo periodo. A causa delle proprietà di abbassare la pressione, non può essere consumato da ipotensivi. Nelle persone con bassa pressione sanguigna, il consumo incontrollato di nettare può portare a una crisi ipotonica.</p>



BP 88 - Timouliit - Prov. d'Azilal - Marocco +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289

boukhhizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhhiza - responsabile commercio equo e solidale