

## Attività dell'Associazione

- coordinare e/o promuovere iniziative legali, legislative ed associative per lo sviluppo della coltivazione della canapa, del lino, dell'ortica e della juta, e la tutela dei propri associati;
- partecipare ad Enti ed organismi che hanno scopi analoghi e che comunque svolgono attività che sono di interesse per lo sviluppo delle suddette coltivazioni e delle attività connesse;
- realizzare e gestire marchi che valorizzino le produzioni dei propri associati, predisponendo appositi disciplinari che definiscano le caratteristiche di qualità necessarie per l'utilizzo dei marchi stessi;
- realizzare, anche in collaborazione con altri organismi ed enti pubblici o privati, attività di informazione e di formazione per agricoltori, operatori del settore, tecnici e utilizzatori;
- stimolare e/o coordinare e/o supportare la presentazione nel settore di progetti sperimentali e/o innovativi finanziati con fondi UE, e/o nazionali e regionali; promuove l'instaurazione e il consolidamento per lo sviluppo di tali progetti, di partenariati con altre realtà imprenditoriali e associative europee;
- gestire, anche in collaborazione con altri enti ed organismi, attività editoriale, anche periodica, per la divulgazione di notizie inerenti la propria attività e di interesse specifico per il settore di riferimento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL'OLIO

L'olio di semi di Canapa è un alimento dalle straordinarie proprietà nutrizionali.

### La proporzione perfetta: Omega6 - Omega3

La qualità più importante di quest'olio è senza dubbio la presenza di acidi grassi essenziali polinsaturi Omega 6 -Omega 3 nella proporzione migliore per l'essere umano: **nessun altro alimento in natura** è infatti in grado di garantire una proporzione 3:1, rapporto raccomandato dalle ricerche mediche e dalle più avanzate teorie in ambito di nutrizione.

### Perchè l'olio di canapa è migliore rispetto agli altri integratori di acidi grassi

La principale differenza tra l'olio di semi di canapa e gli altri olii utilizzati per l'integrazione dietetica di acidi grassi polinsaturi sta ancora una volta nell'eccezionale e unico rapporto tra Omega 6 e Omega 3, poco sopra descritta. Passando in rassegna altri olii molto 'quotati' troviamo infatti che l'olio di **borragine** non contiene Omega 3 (ma contiene tracce di tossine naturali che col tempo possono danneggiare l'organismo).

Gli integratori di Omega 3 a base di olio di **pesce** sono ottenuti mediante processi di estrazione chimici e possono soffrire dell'inquinamento tipico del pesce (mercurio, diossina, metalli pesanti) che alla lunga sono molto pericolosi per la salute. L'olio di **lino**, fin troppo 'osannato', presenta rispetto all'olio di canapa un rapporto invertito e quindi sfavorevole tra Omega6 - Omega 3 e può contenere linamarina, potenzialmente tossica.

### Naturalmente antiossidante e immunomodulante

Nell'olio di canapa sono presenti quantità significative di **Vitamina E**, antiossidante naturale; fitosteroli e **cannabinoidi** (specialmente CBD, Cannabidiolo) che secondo le più recenti acquisizioni medico-scientifiche hanno un'importante funzione di modulazione per quanto riguarda il sistema immunitario e le funzioni cognitive.

L'olio di canapa è anche ricco di fibre, sali minerali, oligoelementi preziosi (calcio, potassio e magnesio) e carboidrati, tutti elementi che lo rendono ancor più un integratore completo e dal notevole profilo energetico.

### Indicazioni e principali effetti benefici sul metabolismo: l'esperienza del dott- Jonas

Nel corso della sua attività il dott. **Jonas Elia**, medico chirurgo specializzato in pediatria e neuropsichiatria infantile, dichiara di aver ottenuto risultati eccellenti grazie all'integrazione alimentare di olio di canapa in caso di:

- artrosi e artriti
- patologie autoimmuni e sclerosi multipla
- tendenza a sviluppare cisti e polipi
- ipercolesterolemia e problemi nella funzionalità epatica;
- dermatiti atopiche e affezioni cutanee in genere (psoriasi, herpes, eritemi, ecc..)
- patologie a carico del tratto gastro-intestinale
- ipertensione arteriosa e altre vasculopatie
- patologie tipicamente femminili quali cisti ovariche, disturbi del ciclo, fibrocisti mammarie
- tumori
- disturbi del linguaggio e caratteriali, autismo, nevrosi, depressione
- dolori muscolari e articolari
- cardiopatie e aterosclerosi
- convalescenza a seguito di ictus o infarto

Il dott. Jonas suggerisce un **apporto quotidiano** di olio di semi di canapa nella misura di:

- un cucchiaino da tè al giorno in funzione **preventiva** (da sospendere solo nei mesi più caldi)
- da uno a 3 cucchiaini da tavola da distribuire nella giornata per **terapie d'attacco** per una risposta ottimale nel caso in cui si vada a curare (o coadiuvare una cura per) una patologia già presente

La raccomandazione è valida ed **efficace sui bambini**, sugli adulti e sui centenari che hanno preservato con una sana condotta di vita la propria salute psicoemofisica.

### L'olio di semi di canapa a tavola

Il suo sapore ricorda la nocciola, è **molto gradevole** e va utilizzato a crudo per preservarne intatte le straordinarie qualità nutritive e virtù terapeutiche; può quindi accompagnare insalate, cereali, zuppe, pasta ecc.. al posto o a fianco dell'olio extravergine di oliva. L'olio di canapa è rigorosamente spremuto a freddo e viene venduto prevalentemente nei negozi di alimentazione biologica, va tenuto lontano da fonti di calore e luminose e una volta aperto si conserva in frigorifero.

### Olio di semi di canapa e THC

Vale lo stesso discorso fatto sui semi di canapa ma in casi simili è sempre utile ripetersi.

L'olio di semi di canapa contiene una percentuale infinitesimale di **THC** (meno di una parte su un milione), il principio responsabile dell'effetto psicoattivo della marijuana. Il che significa che per avere un effetto tossico da questo alimento (analogo a quello che si ottiene con un solo spinello), occorrerebbe berne una quantità intorno ai dieci litri al giorno...

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA FARINA

La farina di semi di canapa è un'eccezionale materia prima per la preparazione di prodotti ad elevato profilo nutrizionale. Il motivo per cui questa farina è così pregiata sta nella sua composizione nutritiva che è determinata da un contenuto elevatissimo di proteine (oltre il 27%), fibre e grassi (Omega 3 e Omega 6 in misura estremamente bilanciata, ovvero 1 a 3). Contiene inoltre vitamine E (antiossidante naturale), B1 e B2, sali minerali e fitosteroli.

Essendo una farina **senza glutine** va usata in combinazione a farine che lo contengono (quindi frumento, segale, kamut e farro). Va impiegata dal 15% a salire.

Valori Nutrizionali Medi per 100g di Prodotto:	
Valore Energetico (Kcal):	395
Proteine (g)	27,9
Carboidrati (g)	50,7
Grassi (g)	8,9
Saturi (%)	10
Monoinsaturi (%)	15
Polinsaturi (%)	75
Acido Linoleico (%)	52
Acido Linolenico (%)	20
Acido Gamma-Linolenico (%)	3