

Idee e acquisti per la settimana

M shopping



Caramelle alle erbe 150 g Fr. 5.80



Marzio Rigozzi, di Aquila, è uno degli appassionati coltivatori di erbe officinali ticinesi fornitori della COFIT. (Giovanni Barberis)

Una caramella?

Novità L'ultima new entry nell'assortimento dei Nostrani del Ticino si chiama *Caramelle alle erbe*

Dopo le Tisane in bustina Olivone e Brumana, la Tisana non gassata già pronta e la Frizzantè (lanciata appena la scorsa estate); l'intraprendenza della Cooperativa per le piante officinali e fitoprodotti ticinesi di Olivone ha portato alla concretizzazione di un altro prodotto a base di erbe officinali ticinesi: le Caramelle alle erbe. Incontro con Ario Conti, presidente della Cooperativa bleniese COFIT

Signor Conti, come è nata l'idea di lanciare le Caramelle alle erbe ticinesi?

La caramella è parte integrante della nostra cultura e tutti, dai più giovani agli anziani, amano gustare questo prodotto durante la giornata. Già da tempo che la

COFIT aveva nel cassetto la ricetta per preparare le Caramelle alle erbe. Finalmente, a nove anni dalla fondazione della Cooperativa, e grazie alla stretta collaborazione con Migros Ticino, si è potuto realizzare questo prodotto. L'augurio è che possa incontrare anch'esso i favori delle consumatrici e dei consumatori ticinesi, come di fatto è avvenuto per gli altri quattro prodotti derivanti dalle piante officinali: le tisane in bustina e quelle già pronte da bere.

Che cosa caratterizza queste caramelle?

Per produrle sono state utilizzate cinque erbe coltivate nel nostro cantone: la *mentha citrata* e *piperita*, la *melissa offi-*

cialis, la *lippia citriodora* e la *salvia officinalis*. Grazie alla presenza di queste piante, le caramelle sono in grado di esplicare un'azione calmante e digestiva. **Come avviene il processo produttivo?** Le cinque erbe, una volta raccolte dai coltivatori nostrani, vengono trasportate alla Centrale di lavorazione di Dangi-Torre dove, dopo un'attenta analisi della qualità, sono sottoposte al pro-

cesso di essiccazione e, a seguire, al taglio e alla miscelazione. La base così ottenuta permette di realizzare un estratto puro in conformità alle normali tecniche erboristiche. La successiva fase conduce al caramellificio dove viene preparata, pianificata e realizzata la produzione, il tutto con la costante supervisione della Cooperativa COFIT. **Insomma, questo nuovo prodotto è la**

riprova che quella ticinese è una terra ricca di opportunità...

Direi proprio di sì. La Cooperativa COFIT, per esempio, opera utilizzando esclusivamente i frutti della terra ticinese. Ciò rappresenta una vera e propria garanzia per poter proporre prodotti di nicchia e di alta qualità. Per questo si appella ai consumatori affinché abbiano a sostenere questa realtà produttiva di grande valore.

Gli altri prodotti da provare a base di erbe officinali della COFIT

Frizzantè bevanda gassata alle erbe
150 cl Fr. 2.20



Tisana Olivone 24 bustine Fr. 5.50
Tisana Brumana 24 bustine Fr. 5.50



Tisana nostrana non gassata
50 cl Fr. 1.90



Tutti i prodotti sono in vendita nelle maggiori filiali Migros.