

MINARDI NEWS

NUMERO 69 – ANNO XXX – APRILE 2024

Minardi ...ingrana la quarta !!!

Contribuire a rafforzare il legame con la nostra clientela è da sempre stato un punto di forza della nostra azienda; **conoscersi reciprocamente per servirvi al meglio.**

Sono in azienda da 35 anni e da 30 ricopro il ruolo di Direttore tecnico del prodotto, di controllo qualità e di regolatorio, la stessa età, trent'anni, del nostro **Minardi news.**

Credo di non smentirmi sostenendo di essere stata, in questo arco temporale, sempre al vostro fianco, per rispondere alle vostre necessità, quesiti, dubbi, difficoltà interpretative del nostro "pazzo" mondo erboristico, mi piace definirlo ancora così; mondo in continua evoluzione che, come sostengo da sempre, non è sicuramente fatto di sole "rose e fiori" o di delicate e profumate margheritine, ma che grazie al cielo, nonostante le innumerevoli problematiche, rimane affascinante e dinamico per tutti i giovani che hanno voglia e passione e, soprattutto, ci credono.

In questi anni ho assistito e vissuto in prima persona a tanti cambiamenti, ma oggi non desidero parlare di ricordi, né tantomeno fossilizzarmi sulla retorica del passato o degli anniversari, ma concentrarmi sul futuro, perché ho deciso, non senza coraggio, **di fare un passo indietro... e di passare il testimone.**

Una scelta quindi, non una necessità.

In India, per catturare una scimmia, si usa la trappola della noce di cocco: si scava un foro dentro al quale si fa scivolare del riso; la scimmia infila la zampa e resta incastrata tradita dal pugno che stringe il riso. Questo per dire che siamo effettivamente tutti un po' scimmie nel mollare i nostri ruoli sociali, le nostre cariche, le nostre idee ... È vero che man-

tenere la posizione è una forma di attaccamento alla vita, di resistenza alla paura di ciò che potrà avvenire nel momento in cui si vorrà prendere "qualche metro" di distanza...nel mio caso dall'azienda. Non identificarsi con il ruolo dovrebbe essere, e qui parlo al condizionale, la sola cura contro il trascorrere del tempo, fatto di nostalgia e condizionato dalla sindrome della perdita.

Andrebbe fatta poi la fondamentale distinzione fra il desiderio di continuare ad essere attivi, dare il proprio contributo, trasmettendo quanto accumulato nel tempo, senza voler rimanere ostinatamente ancorati al proprio ruolo.

Questo per informarvi che sì, io dall'inizio dell'anno sono e sarò ancora in azienda, ma a fare, spero ... le cose del mio mondo che mi piacciono di più .

Infatti, sono più che convinta di poter continuare la mia ricerca personale, pur facendo da "stampella", concedetemi il mestissimo termine, alle nuove generazioni. Questo non significherà minore impegno o minor entusiasmo, ma un maggior grado di libertà personale; restare liberamente fluttuante a volte può fare paura, ma d'altro canto "mollare la presa" ce lo insegna la vita stessa in continuo e a volte drammatico divenire. Io stessa l'ho subita sia a livello professionale, quando mio padre Diego nel 1994 alla guida dell'azienda scomparve ancora giovane in un incidente stradale, sia a livello personale in maniera altrettanto drammatica pochi anni fa.

Fare un passo indietro mi auguro significhi vedere e rivedere le proprie emozioni, idee e ruoli, riscoprendo che ci si può collocare in maniera diversa, facendo leva sulla capacità di comprensione e controllo... fulcro della vera maturità, mescolando talenti e generazioni;

in pratica, e qui utilizzo una parola grossa, essere felici senza un motivo particolare.

Ed infine, fare un passo indietro è soprattutto una questione di **fiducia** prima di tutto in sé stessi e, naturalmente, anche negli altri.

E qui è venuto il momento di parlare degli **Altri ...**

Abbiamo sempre avuto un turn over quasi inesistente, ma in questi ultimi anni abbiamo lavorato molto sul cambio generazionale, ed ora lo staff aziendale ha una media di età pari a poco più di 40 anni; una squadra di giovani e diversamente giovani, tutti determinati e pieni di entusiasmo e di nuove idee.

Partendo dall'alto... è con orgoglio che ufficialmente vi comunico che il mio ruolo sarà ora ricoperto dalla giovane e dinamica **Dr.ssa Giulia Berardi**, classe 1988, mia nipote, che rappresenta con grande fierezza - dopo la mia, quella di **mio padre Diego e di mio nonno Alfredo Minardi - la Quarta generazione; Giulia**, nipote di **Franca Minardi**, anch'essa figlia di Alfredo, in azienda fin dal 2006, è partita impolverandosi le mani come tutti i componenti della nostra famiglia. Si è laureata nel 2020 in Scienze Farmaceutiche applicate ad indirizzo erboristico, ed ora ha acquisito, oltre ad una conoscenza di tutti i fondamentali aspetti aziendali, una particolare esperienza di regolatorio e del controllo qualità. Molti di voi già la conoscono e ne hanno già apprezzato competenza e professionalità. Una giovane donna che rivestirà il ruolo di **amministratore delegato** e che ha fatto dunque una scelta consapevole e di grande responsabilità, cosa non del tutto scontata.

Vi ricordate la commedia di Aristofane... "le donne al parlamento"? Un sogno che, nel nostro caso, è sempre stato una realtà nella

quale, a partire dalla proprietà, le donne rivestono un ruolo fondamentale. Continuiamo da dove tutto ha origine, ovvero dalla responsabile del nostro ufficio acquisti, **Anna Cortesi**, anche lei della famiglia, figlia di Franca Minardi, oltre che mia cugina, che smuove mare e monti per trovare con determinazione, in un mondo sempre più complicato, le nostre e vostre amate piante. Proseguiamo poi con la precisissima **Sarah De Lorenzi**, un porto sicuro, la nostra responsabile amministrativa. A seguire la sempre affidabile colonna portante **Mirella Landi** che, con tatto e disponibilità, da sempre è la responsabile dell'ufficio commerciale; Mirella è supportata da **Giulia Timoncini**, una new entry proveniente dal difficilissimo mondo agroalimentare, dalla neo assunta **Francesca Liverzani**, giovanissima laureata in scienze e tecniche erboristiche, con esperienze dirette nei confronti del consumatore finale, da **Elisa Guerrini**, sempre alacremente all'ufficio commerciale con il plus di competenze acquisite sul campo e con un occhio sempre attento ai documenti di qualità, alle modalità elettroniche e al nostro sito, fino al puntiglioso e prezioso aiuto di espe-

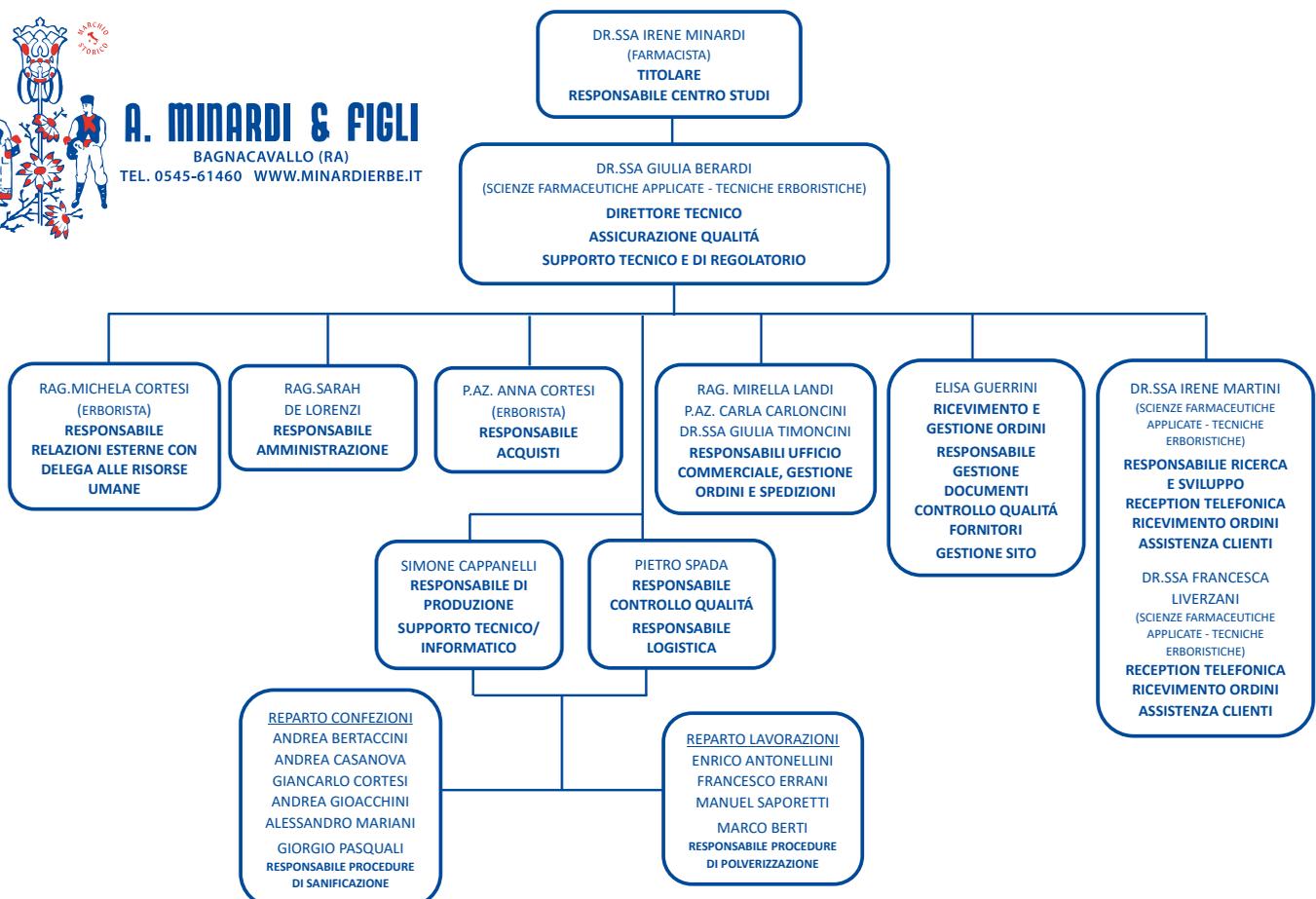
rienza di **Carla Carloncini**, da oltre trent'anni in azienda. Una menzione particolare spetta alla mia omonima **Irene Martini**, anch'essa laureata in scienze e tecniche erboristiche, che oramai tutti conoscerete, il front office efficacissimo della nostra azienda, che di fatto ricopre il ruolo di Ricerca e Sviluppo. Ed infine, last but not least, e sempre della famiglia, **Michela Cortesi**, mia cugina, anch'essa figlia di Franca Minardi, che con la sua quarantennale esperienza in azienda continuerà a supportarci nel percorso dedicato alle relazioni esterne. È pur vero... che non esiste solo la concretezza e l'intraprendenza delle donne... ma anche l'effettiva energia, efficienza e velocità del nostro reparto produzione che vede in primis il nostro scrupoloso responsabile controllo qualità e di logistica **Pietro Spada** - anch'esso di famiglia - e l'oramai giovane veterano, responsabile di produzione e di tracciabilità informatica, **Simone Cappanelli**. A seguire troviamo **Giancarlo Cortesi**, rodato esperto di miscelazione, e una efficientissima ed affiatata squadra, in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza

di confezionamento e di imballo, composta da **Alessandro Mariani**, **Andrea Bertaccini**, **Giorgio Pasquali**, **Andrea Gioacchini** e **Andrea Casanova**.

Termino con il team del reparto lavorazioni, uno dei nostri fiori all'occhiello, che vedono l'efficientissimo **Marco Berti**, oramai navigato responsabile dei nostri mulini, circondato da un giovanissimo gruppo sempre alla ricerca di produttive soluzioni di lavorazione, anche per quelle più impensabili, sempre più mirate per ogni specifica pianta: l'energico **Francesco Errani**, il curioso **Enrico Antonellini** e il giovanissimo **Manuel Saporetti**.

Una nuova squadra con un rinnovato connubio di esperienza e di entusiasmo, una -lasciatemelo dire- gustosa ed efficace **Miscela** di inclinazioni e di nuove generazioni a cui auguro di cambiare senza stravolgere, mantenendo intatto stile ed entusiasmo, perché ... *il nostro lavoro ha una storia !*

Dr.ssa Irene Minardi



LE PIANTE SOTTO LA LENTE

MISCELA SPICY SUNSET

È una nuova miscela, che trae ispirazione dalla medicina ayurvedica, appena formulata dal nostro ufficio ricerca e sviluppo, dal delicato sapore agrumato e piacevolmente pungente, che unisce il gusto fresco del karkadè, del lemon grass e del cardamomo a note dolci e speziate di liquerizia, cannella e zenzero, arricchita da un inconsueto e originale tocco di noce moscata.

Richiedeteci senza impegno una campionatura per assaggiarla direttamente.

CLITORIA TERNATEA FIORI BLU

CLITORIA TERNATEA L. (BLUE BUTTERFLY FLOWERS - BUTTERFLY PEA BLUE FLOWERS).

Appartenente alla famiglia delle leguminosae (Fabaceae), è una pianta erbacea rampicante, con foglie pennate, composte da 5 a 7 foglie ovali, lunghe circa 4 cm, con stipola. I fiori sono solitari ed ascellari, pentameri zigomorfi, con un calice tubolare costituito da 5 sepali che sono fusi per circa due terzi della loro lunghezza e la vistosa corolla è costituita da 5 petali; le corolle sono spesso di colore blu scuro, ma possono anche presentarsi in bianco e varie sfumature di blu e bianco intermedie. Il frutto è un legume lineare - baccello - lungo circa 7 cm, contenente tipicamente circa 10 semi rotondi. Si usano i petali dei fiori. Ha un odore delicato, erbaceo con un sapore lieve e dolciastro. È una pianta

coltivata di provenienza asiatica. Tra i componenti principali si rilevano flavonoidi, in particolare kaempferolo, quercetina, miricetina; isoflavone genisteina; antociani quali ternatina, costituita da delfinidina 3,3',5'-triglucoside.

Ricchi di flavonoidi ed antociani, presentano azione antiossidante e risultano utili nel migliorare la memoria, le funzioni cognitive, il rilassamento ed il benessere mentale.

In Asia sud-meridionale i petali dei fiori sono usati tradizionalmente come colorante alimentare per colorare tè, dessert e vestiti.

Attualmente i fiori ed i loro estratti sono usati dall'industria alimentare per colorare alimenti e bevande, per dare una colorazione blu a pane, farine, riso, dolci, tisane e latte ed ottenere cocktail blu vibranti, che cambiano colore a seconda del pH (ad es. gli antociani presenti nei fiori di *C. Ternatea* reagiscono con il limone dando una colorazione più violacea). Per uso esterno, grazie alla proprietà antiossidante e l'alta concentrazione di polifenoli, i fiori risultano utili per migliorare l'aspetto della pelle e dei capelli, stimolando la produzione di collagene ed elastina, contrastando l'invecchiamento. Preparazione: infuso a freddo per estrarre il colore, ponendo circa 20 gr di petali in 1 L di acqua fredda per circa 30 minuti. Infuso in alcol, ponendo circa 20 gr di petali in 1 L di alcool (possibilmente trasparente per apprezzare maggiormente la colorazione, es. gin o vodka) per circa 30 minuti.

Il nome *Clitoria* deriva da clitoride in quanto il fiore lo ricorda nell'aspetto e inoltre questa pianta possiede proprio capacità di contrastare le infezioni vaginali; si ipotizza che l'etimologia del nome provenga dall'isola di Ternate, nell'arcipelago indone-

siano. Questa pianta è stata poi distribuita in Africa meridionale e orientale, India, Madagascar e in altre isole dell'Oceano Indiano occidentale. In Asia sud-meridionale i petali dei fiori sono usati tradizionalmente come colorante alimentare per colorare tè, dessert e vestiti.

BIBLIOGRAFIA PRINCIPALE:
GRAN DIZIONARIO ILLUSTRATO DE LAS PLANTAS MEDICINALES - DR. J. L. Berdonces; *BUTTERFLY PEA (CLITORIA TERNATEA), A CYCLOTIDE-BEARING PLANT WITH APPLICATIONS IN AGRICULTURE AND MEDICINE* - G.K. Oguis, E.K. Gilding, M.A. Jackson, D.J. Craik.

CAROTA RADICE

Il suo nome botanico è DAUCUS CAROTA L. ed appartiene alla famiglia delle APIACEAE (UMBELLIFERAE). È pianta erbacea biennale con radice carnosa, rossa a fittone, con porzione interna non dura; le foglie sono munite di un picciolo amplessicaule, sono 2 o 3 pennatosette con segmenti dentati; i fiori sono raccolti in ombrelle, bianchi o rossi; il frutto ellissoide, aculeato è formato da 2 acheni addossati a faccia ventrale piana, bruno-verdastra, è lungo circa 3 mm e largo 1,5 mm, si presenta con 5 costole più sporgenti, le altre meno pronunciate, giallastre ed è abbastanza tenero. La droga è costituita dalla radice essiccata, tagliata in pezzi di circa 0,5 - 1 cm, piatti, di colore arancione esternamente ed arancione con striature biancastre internamente. È coltivata, si raccoglie a fine estate e ha un odore ed un sapore delicato e dolce.

Tra i suoi componenti principali vengono evidenziati: alanina, alfa-bergamottene, alfa-carotene, alfa-pinene, alfa-terpinene, alfa-terpineolo, alfa-tocoferolo, arginina, acido ascorbico, beta-carotene, beta-pinene, beta-sitosterolo, cariofillene, geraniolo, acido glu-

tammico, isoleucina, leucina, limonene, linalolo, acido linoleico, acido linolenico, lisina, acido oleico, pectina, amido, triptofano; calcio, magnesio, fosforo, potassio; carboidrati, d-glucosio, fibre, proteine; olio essenziale.

Utile nel regolare il drenaggio dei liquidi corporei, la funzionalità delle vie urinarie, l'eliminazione dei gas intestinali e la funzione digestiva. Grazie al contenuto di beta-carotene e vitamina C presenta azione antiossidante, preservando il benessere della vista. Viene anche utilizzata per l'estrazione dei pigmenti coloranti arancioni.

Le radici essiccate, tostate e polverizzate vengono utilizzate in infuso come surrogato del caffè. Per uso esterno è emolliente, cicatrizzante, risolutiva tramite applicazione diretta o triturrata in impiastro, viene infatti applicata su ascessi e dermatosi squamose. Tonicificante della pelle, rendendola vellutata, rassodata e liscia; il decotto viene usato come cataplasma nelle dermatiti, nelle scottature, su ferite recenti, foruncoli oppure come tonico nutriente per impacchi facciali o da applicare sui capelli per donare lucentezza. Tintura oleosa: porre 10 g di radice in 100 ml di olio di semi, lasciare macerare per 2 giorni ed applicare con lieve massaggio sulla pelle. La denominazione del genere *Daucus* deriva dal greco *daukos* che pare derivasse da *daiô*, "io irritato".

BIBLIOGRAFIA PRINCIPALE:
ERBORISTERIA ITALIANA – L. Pomini; *ENCICLOPEDIA DELLE ERBE* – Istituto Geografico De Agostini – Novara; *SEGRETI E VERTÙ DELLE PIANTE MEDICINALI* – Selezione dal Reader's Digest; *VEGETALI ALIMENTI – MEDICAMENTI DELL'UOMO* – L. Pomini; *CURA DELLE MALATTIE CON ORTAGGI FRUTTA E CERALI* – J. Valnet.

IL BORSINO DELLE ERBE:

Il mercato nazionale attuale è, se mi concedete il termine, un po' stanco, nonostante ci siano diversi articoli molto richiesti; riteniamo ci sia un vero e proprio scollamento con i produttori nazionali che sono lontani anni luce dal mondo dei trasformatori e grossisti.

L'aumento dei costi è dovuto principalmente alla crisi del Mar Rosso e queste variazioni si riflettono anche nelle cifre del commercio in calo per la Germania e in generale nell'UE, visto che le merci trasportate sono ancora in mare e non sono state ancora scaricate nei porti come previsto. Grande impatto sui prezzi lo stanno avendo anche le recenti politiche di deforestazione, soprattutto per articoli come caffè, cacao e soia, o di protezione della specie come per la rodiole rosea radice.

Arnica montana fiori:
continua la pressoché assoluta mancanza sul mercato a prezzi ragionevoli da quasi tre anni.

Fiordaliso fiori rossi:
continua il perdurare della difficoltà di reperimento di questi particolarissimi fiori.

Mandarino scorze:
grandi complessità nel rintracciare lotti conformi, nonostante le innumerevoli richieste di mercato.

Genzianella fiori e foglie intere:
fino a nuovo raccolto, produzione non disponibile.

Licopodio spore:
continua il perdurare delle difficoltà di reperimento.

Panace erba:

la raccolta è stata regolare e senza interruzioni, dopo un lungo periodo di assenza dal mercato.

Siderite erba tt:

segnaliamo che la disponibilità del raccolto in corso sta progressivamente scemando, non ci sono per ora notizie in merito alla reperibilità.

Yerba Mate Cruz de Malta da kg. 0,500 e da kg.1:

le notizie a nostra disposizione ci dicono che dopo le enormi difficoltà dovute non tanto all'approvvigionamento quanto a difficoltà di confezionamento, tra maggio e giugno dovrebbero essere finalmente in arrivo.



- Opuscolo riservato esclusivamente agli operatori del settore
- Questo numero è stato chiuso il 31 Marzo 2024
- Per la riproduzione è necessaria l'autorizzazione della DITTA MINARDI
- Scrivete alla nostra redazione per suggerimenti o consigli particolari: e-mail: info@minardierbe.it con oggetto: MINARDI NEWS