

Le Bacche di Goji fresche e italiane, superfood “certificato”, arrivano sugli scaffali

Attualità News Prodotti Mag 17, 2017



Il superfood amato da salutisti di inizio millennio è ora disponibile fresco e italiano: già perché questo frutto di cui solo vent'anni fa nessuno conosceva l'esistenza, ma coltivato da migliaia di anni nelle regioni del Tibet, Ningxia, Mongolia e utilizzato dalla medicina tradizionale cinese, ha trovato un ottimo terreno di coltura in Calabria, nella piana di Sibari. Qui si trova il **Favella Group**, la prima realtà agricola in Europa a coltivare Goji che oggi copre circa la metà della produzione nazionale, fatta di tanti piccoli imprenditori agricoli.

La regina dei superood è stata introdotta sette anni fa ed è il frutto di lunga selezione: oggi l'azienda agricola, nata agli anni '30 e specializzata nella produzione di prodotti a base di latte di bufala, ha 60mila piante tra Calabria, la maggior parte, e la provincia di Padova, e prevede quest'anno di arrivare a una produzione di 50 tonnellate. Già in vendita l'anno corso in alcune realtà della Gdo italiana in vaschette da 100 grammi, da pochissimo le bacche di Goji fresche – dal gradevole sapore dolce, ben diverso dalla ben più diffusa variante secca, proveniente per lo più dalla Cina – sono disponibile anche con l'e-commerce. Oltre alle bacche fresche, Favella Group deriva dal prodotto fresco sugh, confetture, succhi e specialità al cioccolato. La linea alle bacche di Goji è vegana e naturale avendo solo ingredienti naturali e vegetali, coltivati con metodi naturali, nessun ingrediente di origine animale, è senza OGM e senza conservanti

Più potenti delle cinesi

Già, la Cina: sappiamo che la produzione proveniente dai Paesi fuori Ue non rispetta i disciplinari dell'agricoltura nostrana. Non solo: una ricerca dell'università di Perugia dimostra una maggiore presenza di sostanze benefiche nelle bacche italiane rispetto alle cugine asiatiche, sia nella concentrazione sia nel profilo dei carotenoidi. Le bacche di goji vantano un alto potere antiossidante e molte sono le evidenze scientifiche che confermano un effetto di prevenzione su alcune forme di cancro e della degenerazione maculare dovuta all'invecchiamento.

La coltivazione in Europa ha permesso di avere a disposizione il frutto fresco, che deperisce entro pochi giorni come ci ha spiegato **Nicola Rizzo**, che guida Favella Group. Le bacche vengono raccolte a mano da personale specializzato, garantendo così l'integrità delle proprietà organolettiche naturali e mantenendo tutto il potenziale vitaminico e antiossidante, a differenza delle bacche essiccate che perdono buona parte del proprio potenziale nel processo di disidratazione.

Like 0 **G+1**



Anna Muzio

[Home](#) [La redazione](#) [Chi siamo](#) [Le nostre riviste](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Cookie policy](#)



Instore è un network di Fiera Milano Media.
Fiera Milano Media SpA Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano
Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)
Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA. [Contatti](#)
Copyright 2017 - Tutti i diritti riservati

Società del gruppo

