

# Améle

NETTARE DI CARRUBE BIOLOGICO  
- GLUTEN FREE -



Il nettare di carrube che fa bene al  
tuo corpo e aiuta la tua terra.

## LA SFIDA DEI TRENTA GIORNI

---

A volte l'unica persona che può realmente valutare il tuo stato di salute sei tu.

Il tuo corpo ti manda continuamente segnali e comunica con te attraverso le sensazioni.

Ci sono giorni in cui sei giù di tono o ti senti stanco, altri in cui ti senti inspiegabilmente affranto, sconfortato, triste, a volte hai quella leggera sensazione di malessere, come un magone nello stomaco.

Bene, nella maggior parte dei casi è solamente il tuo organismo che ti sta dicendo che manca qualche nutriente al suo interno.

Sei d'accordo con me se ti dico che i cibi che mangiamo stanno perdendo sempre di più i loro nutrienti?

È sempre più facile avere una carenza di qualche sostanza nutritiva nel nostro corpo anche se facciamo una dieta equilibrata e varia.

Ed è qui che arriva la mia proposta. Una sfida di trenta giorni.

Prova ogni giorno per trenta giorni ad assumere un cucchiaino di Amèle, il nostro nettare di carrube.

Prendi un quaderno oppure usa un diario e segna ogni giorno quali sono le tue sensazioni.





Ti senti più energico? Più in forma? Come va l'intestino? Hai il diabete e lo misuri ogni giorno, che cosa sta succedendo ai tuoi valori?

Siamo interessati ai tuoi risultati.

Alla fine dei trenta giorni inviami una mail all'indirizzo **info@nettaredicarrube.it** e fammi sapere com'è andato il mese, dimmi se hai sentito miglioramenti fisici tangibili, e perché no, anche dell'umore.

Continua con la lettura e capirai il motivo per il quale Amèle potrebbe donarti vistosi miglioramenti. Non è magia, solo scienza.

## AMÈLE È LA TUA FONTE DI BENESSERE NATURALE

Amèle non può essere definito un semplice estratto di carrube, ma è IL NETTARE DI CARRUBE per eccellenza.

Amèle viene prodotto estraendo le sostanze nutritive dalla polpa dei baccelli di carrube attraverso un'innovativa tecnologia basata sugli ultrasuoni.

Amèle è prodotto esclusivamente utilizzando polpa di carrube ed acqua, senza zuccheri aggiunti.

Questa tecnologia permette di ricavare una grande quantità di elementi salutari ma, soprattutto, permette di lasciare intatte le qualità organolettiche proprie di questo meraviglioso frutto.

Perché? Semplice, basse temperature e zero chimica nel processo di estrazione.

Ecco perché, più che di un superfood, ci piace parlare di Amèle come dell'unico Ultrafood presente sul mercato.

### LE PROPRIETÀ DI AMÈLE

Il nettare di carrube è ricco di micronutrienti fondamentali.

#### Polifenoli

Il Nettare di carruba contiene circa

il 5% in peso di sostanze polifenoliche (cioè 50 grammi per chilo!), potenti antiossidanti ed antinfiammatori noti per contrastare i radicali liberi e per ridurre il rischio di malattie degenerative. Tra questi acido gallico, acido caffeico, acido p-cumarico, acido ferulico, miricitrina, quercitrina, per citarne solo alcuni.

#### Rame

La carrube sono una buona fonte di rame, coinvolto in diverse reazioni cellulari e fondamentale per il benessere delle nostre ossa;

#### Zinco

Utile al corretto funzionamento del sistema immunitario.

#### Vitamine B2, B6 e B3

Il Nettare di carrube è ricco di vitamine del gruppo B, fondamentali per il metabolismo e il corretto funzionamento dei processi energetici.

#### Fibre

Il Nettare di carrube è ricco di fibre, circa il 5% in peso, contribuendo così ad incrementare il senso di sazietà di chi lo consuma.

#### Prebiotici

Il Nettare di carrube esercita una

forte attività prebiotica, cioè favorisce la crescita di batteri probiotici nell'intestino (in particolare del ceppo B. animalislactis BB12), che competono con l'insediamento intestinale di batteri patogeni, quali Escherichia coli, Listeria, Salmonella, ecc..

Il Nettare di carrube può infine esercitare un'attività antibatterica contro patogeni umani.

Assumendo quotidianamente Amèle, potrai provare i benefici di un nettare di carrube dalle proprietà uniche.

Con un solo cucchiaino da caffè di Amèle al giorno, potrai:

- assumere il tuo fabbisogno giornaliero di antiossidanti e di antinfiammatori, difendendoti dall'invecchiamento cellulare causato dai radicali liberi.
- migliorare il livello di colesterolo nel sangue, in particolare del cosiddetto colesterolo cattivo (LDL), ritenuto responsabile della formazione delle placche arterosclerotiche.
- aumentare l'assorbimento di glucosio da parte dei muscoli, diminuendo così la produzione di insulina.

• favorire la crescita di batteri probiotici nell'intestino, che competono con l'insediamento intestinale di batteri patogeni.

## MA NON BASTA, E' NECESSARIA UN'ATTENZIONE AL TERRITORIO

Amèle è prezioso non solo per il tuo benessere ma è fondamentale per la conservazione del nostro territorio.

Il carrubo è un grande albero che insieme all'olivastro, al terebinto e al lentisco, già in epoca fenicia ricopriva con fitte foreste i paesi della costa mediterranea.

Di queste grandi foreste è rimasto ben poco, ma il carrubo, in Puglia, è riuscito ad ambientarsi nonostante le alte temperature e la carenza di acqua.

Per questo motivo, gli alberi di carrubo sono un'opportunità di riqualificazione dei territori colpiti e minacciati dal diffondersi della Xylella.

Attraverso la valorizzazione di questa pianta millenaria, infatti, è possibile garantire una produzione agricola più resistente agli attacchi degli agenti esterni e capace di dar vita a prodotti ad elevato valore nutraceutico, come Amèle.

## AMELE SOSTIENE IL PROGETTO CE.SI.R.A.

Il Progetto CE.SI.R.A. è solo l'inizio dell'interessante processo di valorizzazione della biodiversità pugliese legata al carrubo.

La ricerca scientifica e tecnica messa in atto dai partner del progetto, guidati dall'Azienda Agricola Olère, ha creato un importante punto di partenza nella creazione di valore attorno ad una pianta antichissima, quale è il carrubo, il cui studio ha permesso di porre le basi per la creazione di una filiera autoctona, tutta pugliese, che permetterà di dare una nuova fonte di reddito al settore dell'agricoltura.

Tutto questo è stato possibile grazie al costante dialogo tra pubblico e privato, tra il mondo della ricerca (Politecnico di Bari, rappresentato dal Prof. Amirante, l'Università degli Studi di Bari rappresentata dai Prof. Clodoveo e Nigro e dal dott. Crupi e il CNR-ISPA, con il dott. Di Venere) e le imprese del territorio di Ostuni, Cisternino, Fasano e Monopoli (Az. Agr. F.lli Barnaba, Az. Agr. Biologica D'Amico Vitamaria, OP Acliterra Brindisi, Az. Agr. Olère) e con il Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere in costante attenzione alle buone

pratiche di tutela e valorizzazione dell'ambiente.

Sono tanti i risultati che CE.SI.R.A. ha conseguito: censimento, concimazione, innesti, raccolta, per passare alle opere di ingegneria come la realizzazione del primo prototipo di estrazione industriale a ultrasuoni dei componenti nutraceutici delle carrube, che abbatte di oltre cinquanta volte i tempi di produzione canonici dei concentrati.

L'estrazione industriale ad ultrasuoni, con il prototipo progettato dal Politecnico di Bari, riesce a provocare a temperatura ambiente ed in tempi ridottissimi la rottura delle cellule in modo da estrarre quello di buono ed utile che in esse è contenuto.

Sono state analizzate ed identificate, da parte dell'Università di Bari e del CNR-ISPA, molte delle sostanze contenute nell'estratto, e sono stati prefigurati ed in parte testati i possibili usi delle stesse in vari settori: come prodotto nutraceutico e probiotico, come componente farmacologico, come biocida contro organismi nocivi sia nell'uomo, sia in agricoltura.

Il progetto offre inoltre importanti riflessioni e strumenti sul tema della rigenerazione dei paesaggi agrari in Puglia ai tempi della xylel-

la ed in anni di grandi cambiamenti climatici. La realizzazione di un sistema di censimento digitale dei carrubi esistenti nelle aziende coinvolte, lo studio e l'ottimizzazione dei processi colturali sugli esemplari esistenti, lo studio sui nuovi impianti e sulla urgente necessità di creare una filiera per la fornitura di una grande quantità di esemplari già innestati e certificati, oggi inesistente.

Il nostro Nettare di Carrube, infatti, è ottenuto dalla polpa di silique di carrubo, estratta tramite gli ultrasuoni, una tecnologia capace di preservare intatte le caratteristiche organolettiche della pianta.

Acquistando Amèle, non solo migliorerai il tuo benessere ma sosterrai un progetto che ha cuore la salute e la biodiversità del tuo territorio.

## CHI SIAMO

---

Amèle, il Nettare di Carrube, è un prodotto di Masseria Olère, un'azienda agricola che sorge ad Ostuni, nel cuore della campagna pugliese. L'Azienda Agricola Olère nasce dall'innamoramento nel 2013 di due architetti Carmela e Leonardo per il Paesaggio Agrario storico più antico del mondo: la Piana degli Olivi Secolari che va da

Carovigno a Monopoli. I nostri 13 ettari di oliveti con 2000 olivi di cui 350 secolari di trovano nel territorio di Ostuni e ci hanno riservato un'altra bellissima sorpresa: avevamo anche 60 alberi di carrubi anch'essi secolari. Avvalendoci delle migliori competenze abbiamo iniziato la produzione di due oli extravergini bio: OLUI, monocoltivar di ogliarola, e OLEI, monocoltivar di coratina. Nella nostra storia immediatamente dopo l'acquisto degli oliveti è successo che un batterio, la Xylella, stava distruggendo gli oliveti nel Salento: eravamo anche noi nell'Alto Salento in pericolo e mentre cercavamo in tutti modi di capire come salvare i nostri oliveti abbiamo iniziato a domandarci perché in Puglia non si trasformano le carrube? Ed abbiamo iniziato a studiare la pianta del carrubo, siamo andati in Sicilia perché era ed è l'unica Regione Italiana che sa cosa fare con le carrube. Abbiamo fatto molti incontri con Aziende Agricole ed Istituzioni per capire come approfondire e promuovere la trasformazione delle carrube in Puglia e l'interesse per questo antico frutto cresceva insieme alle proprietà che avevano rivelato diversi studi scientifici e insieme, purtroppo, alla prospettiva che i nostri olivi potessero essere

distrutti dalla xylella. Volevamo avere comunque delle prospettive e la pianta del carrubo costituisce anche una buona opportunità per diversificare i nostri prodotti ed è per questo che ci siamo fatti promotori, e ne siamo diventati Azienda Capofila, del Progetto CESIRA. L'Azienda Agricola Olère, dopo aver studiato come iniziare a trasformare le carrube, ha finalmente messo in produzione la sua farina di polpa di carruba certificata biologica e certificata Gluten Free nel marzo del 2020, e nel giugno del 2020 abbiamo promosso in co-marketing con l'Azienda Cardone di Fasano la pasta "Foglie di carrube". Abbiamo anche iniziato a distribuire in alcuni Mulini del territorio la nostra farina e alcuni panifici hanno già iniziato a produrre pani, friselle e tarallini alle carrube. La coltivazione del Carrubo non richiede né concimi, né pesticidi (perché è resistente e ha pochissimi nemici naturali) esso cresce naturalmente in modo "biologico", senza bisogno di trattamenti di alcun genere. Da qui, l'ambizioso processo di valorizzazione della carruba, uno dei frutti più caratteristici delle campagne pugliesi.



# Amèle

NETTARE DI CARRUBE - GLUTEN FREE

**Società Agricola Olère s.a.s.**  
*di Carmela Riccardi*

Contrada San Salvatore 10  
72017 Ostuni Br

+39 333 40 21 340  
[www.nettaredicarrube.it](http://www.nettaredicarrube.it)  
[info@nettaredicarrube.it](mailto:info@nettaredicarrube.it)

