



VINI e DIGESTIVI della SALUTE

VINI della SALUTE

Già uno studio francese del 1933 aveva individuato il rapporto tra vari tipi di vino e la salute dell'organismo: François Dougnac aveva infatti paragonato il numero di anziani della regione vinicola del Medoc con il numero totale di anziani dell'intera Francia e aveva riscontrato una maggiore longevità nei primi, nonostante un consumo abbondante di carni grasse. Dopo quel primo studio, la comunità scientifica (soprattutto dagli anni '70-'80) non ha fatto che dimostrare regolarmente la validità del detto popolare secondo il quale "il vino fa buon sangue". Il vino contiene infatti circa 800 sostanze diverse (polifenoli, glicerolo, alcol etilico, proantocianidi oligomeric, ecc.), che ne fanno uno dei migliori medicinali, specie contro i rischi vascolari. La "vinoterapia"

ha inoltre un **effetto positivo sul colesterolo, sui trigliceridi e sull'insulinemia**: un bicchiere di vino rosso a fine pasto aiuta a dimagrire perché riduce la glicemia e abbassa l'insulinemia, una delle cause principali dell'obesità. Il vino va assunto però a due precise condizioni:

- bere con moderazione non più di 2 bicchieri a pasto (solo 1 nella cura per dimagrire);
- bere solo durante i pasti e non fuori pasto.



ECCO I VINI CONSIGLIATI AL CENTRO ENOGASTRONOMICO DEL VILLAGGIO DELLA SALUTE PIÙ:

GIROVITA (kg in più)	Sangiovese - Gavi
TONICO e ANTISTRESS	Nebbiolo - Barbera
STANCHEZZA PSICOFISICA	Lambrusco - Dolcetto



DIGESTIVI della SALUTE

Grazie alle formule originali del Villaggio della Salute Più, tutto il benessere delle piante aromatiche, impiegate per la preparazione artigianale di liquori e distillati.

AMARO DELLA SALUTE

Liquore d'erbe a base di piante aromatiche, tra cui carciofo (che agisce sull'apparato digerente e contribuisce a mantenere il colesterolo nei giusti valori) e genziana (che agevola la funzione fisiologica digestiva).

COCKTAIL DEI FIORI DELLA VITA

Un concentrato di venti erbe della salute: timo, radici di curcuma, ireos, macis, coriandolo, cannella, angelica, issopo, chiodi di garofano, calamo aromatico, cartamo, stigmi di zafferano e altre ancora.

NOCINO DI ZELLO

Tutta la storia secolare dell'Oasi di Zello racchiusa in questo liquore dalla ricetta tradizionale.



MIELE



Al Villaggio della Salute Più si produce anche il miele, nelle qualità acacia, castagno, sulla e millefiori. Corroborante, energetico, antinfiammatorio per la gola e disintossicante del fegato, ottimo per la dieta degli sportivi e dei bambini, viene anche impiegato per gli originali **cocktail** del Villaggio.



terme dell'
villaggio della salute+ agriturismo

Terme dell'Agriturismo
Villaggio della Salute Più
Via Sillaro, 27 - Monterenzio (Bo)
Tel 051 929791 - 051 929972

APERTO TUTTO L'ANNO

www.villagiodellasalute.it



circuito della **salute+**

www.circuitodellasalute.it



Richiedi la
GUIDA GENERALE
del **Mare Termale Bolognese.**

Questo depilant è un promemoria consegnato brevi manu e non può essere esposto in luogo pubblico. Il presente tariffario annulla e sostituisce il precedente. Le tariffe potrebbero subire variazioni. I.P.

Sedi Legali e Amministrative:
Sa.Na Srl - Via Innerio 10 - Bologna - P. I. 01781991201



Un mare di gusto

Guida enogastronomica del Villaggio della Salute Più

www.villagiodellasalute.it

terme dell'
villaggio della salute+ agriturismo

TRE LINEE CULINARIE

Al Villaggio della Salute Più il gusto incontra la salute: attenzione ai prodotti del territorio, tradizione culinaria della vallata del Sillaro e scelta mirata di cibi ricchi di aminoacidi, vitamine, enzimi e oligoelementi, per mangiare in modo piacevole e sano al tempo stesso. Nel Villaggio della Salute Più operano **tre ristoranti**:

- **Ristorante Sillaro**
- **Ristorante Panoramico**
- **Pianeta Birra Termale**

e vengono servite **tre linee culinarie**.

1. Menù alla birra termale

Dall'antipasto ai primi, dai secondi al dessert: tutte le proposte più appetitose realizzate con l'apporto della birra termale **"Bionda"** e **"Mora"**.

2. Menù della tradizione contadina del Sillaro

Piatti della tradizione locale: pasta fresca fatta a mano, formaggi, carni al barbecue e salumi tipici, dolci e prodotti del territorio.

3. Menù del Pianeta Birra Termale - Stuzzicheria

Piatti sani e semplici per tutti i gusti e per tutte le tasche.



RISPETTO DELL'AMBIENTE

Al Villaggio della Salute Più è stata riconosciuta la **CERTIFICAZIONE ISO 14001 per la gestione ambientale**, che attesta e garantisce la conformità della tutela dell'ambiente. Dall'estate 2009 è attivo inoltre il nuovo **parcheeggio fotovoltaico da 200 Kw all'ora**, che rende il Villaggio completamente autosufficiente, dal punto di vista energetico, dall'autunno alla primavera. Un traguardo importante, perché è energia pulita che tiene conto del benessere del pianeta.



Il centro enogastronomico del Villaggio della Salute Più presenta un originale assortimento di bevande: la **Birra Termale** in versione **Bionda** e **Mora**, i sei **vini** della salute e i **digestivi** alle erbe aromatiche.



■ **COS'È LA BIRRA TERMALE?**

È birra artigianale, non filtrata e non pastorizzata, prodotta usando l'acqua termale delle Terme Felsinee. Viene proposta in versione "Bionda" e "Mora".



■ **ACQUA TERMALE? CIOÈ?**

È acqua proveniente dalla fonte "Alexander" delle Terme Felsinee. Si tratta di acqua purissima con preziose proprietà bicarbonato-solfato-calciche e autorizzata dal Ministero della Salute per l'idropinoterapia grazie alle sue qualità diuretiche e depurative e la ricchezza di minerali (magnesio, manganese, silicio...).



■ **E COME FATE A FARCI LA BIRRA?**

Si prende l'acqua termale dalla fonte "Alexander" e la si porta a un birrifico autorizzato.

Qui l'acqua termale, assieme a malto, luppolo e lievito, viene usata per fare la birra, in modo analogo a come avviene per tutte le birre artigianali di questo mondo: solo che questa usa l'acqua della fonte termale Alexander.

Dopo un periodo adeguato di fermentazione (la cosiddetta "cotta", di circa un mese) viene imbottigliata o messa nelle spillatrici... ed eccola qui.



■ **QUINDI... PIÙ NE BEVO E PIÙ STARÒ BENE?**

È pur sempre una birra e quindi va bevuta responsabilmente! Ma, come tutte le birre artigianali non pastorizzate rappresenta un valido apporto di enzimi, vitamine del gruppo B che stimolano il metabolismo cellulare, minerali, oligoelementi (calcio, fosforo, zinco, selenio). Parafrasando il detto popolare "chi beve birra campa cent'anni", possiamo dire che... "chi beve birra termale campa cent'anni in forma".



■ **COSA SIGNIFICA "BIRRA ARTIGIANALE"?**

Significa che è prodotta senza conservanti, coloranti o additivi: ci sono solo acqua termale, malto d'orzo, luppolo e lievito, e nient'altro. La birra termale inoltre è non pastorizzata e non filtrata: mantiene intatti quindi tutti i suoi preziosi enzimi e oligoelementi e il gusto originale degli ingredienti naturali. Cosa che le birre industriali non riescono ad avere.



■ **CHE SAPORE HA?**

La "Bionda" è fresca, con un bilanciamento fra le note dolci del malto e quelle amare del luppolo. È particolarmente indicata a chi ha sete e apprezza birre "beverine".

La "Mora" ha un aroma tostato, con un gusto più deciso, ed è maggiormente rivolta alla degustazione e meditazione. Comunque per scoprire che sapore ha veramente... non resta che provare!



■ **A CHE TEMPERATURA VA BEVUTA?**

La "Bionda" preferisce una temperatura fresca (4-6 gradi) per esaltarne tutte le proprietà. La "Mora" invece va servita a una temperatura di 8-10 gradi perché possa sprigionare i suoi aromi al palato.



■ **A CHE TEMPERATURA SI CONSERVA?**

Si tratta di birra non pastorizzata ricca di enzimi e senza conservanti e quindi può restare fuori da un luogo fresco al massimo per 15 giorni (se questo accade la birra è ancora buona da bere, ma potrebbe perdere un po' in gusto e proprietà).



■ **DOVE LA TROVO?**

La birra termale è in vendita presso il Villaggio della Salute Più di Monterenzio (BO) e all'**Emporio del Benessere Più** (Via Innerio 10/L, Bologna), nonché online su www.emporiobenessere.it.



Birra lager dal colore giallo paglierino chiaro. Gusto e aroma mostrano un ottimo bilanciamento fra i due sapori fondamentali di questo stile: il malto e il luppolo. Nelle birre artigianali, proprio perché non pastorizzate, questi due sapori riescono a raggiungere il massimo della fragranza mostrando un **perfetto bilanciamento fra le note dolci del malto** (crosta di pane, cracker, miele) e **quelle amare del luppolo**. **alc. ca. 4,6% vol.**

ABBINAMENTI Bevanda tipicamente "beverina" e a tutto pasto, dall'aperitivo alla frutta. Perfetta con la classica pizza, con i risotti, ma anche con sapori più decisi come la carne e persino per stuzzichini salati o frutta.



Birra stout dal tipico colore scuro. Ha un notevole impatto aromatico grazie alla forza dei malti tostati che si ripresentano al palato piacevolmente morbidi; **mostra una gamma di note tostate forti** (cioccolato, caffè, leggera liquerizia) ma mai acri o secche. Birra interessante perché presenta grande forza gustativa senza avvalersi di un grado alcolico importante. Birra **da meditazione...** e ottima in cucina. **alc. ca. 5,8% vol.**

ABBINAMENTI Ideale con formaggi stagionati e dal gusto deciso, con le carni grigliate, quella di maiale in particolare, ma anche con i dessert, soprattutto al cioccolato.

