

Bacche di Goji, frutto di lunga vita

Inviato da Marista Urru
lunedì 09 novembre 2009

Sembra un peperoncino, invece sono dolci piccole bacche che crescono su arbusti rampicanti nelle zone montane dell'Himalaya tra il Tibet e la Mongolia, vengono chiamate anche i "frutti della vita", pare che il gusto sia piacevole: di ciliegio secco con una sfumatura di agrume.

La particolarità risiede nel fatto che il suo succo contiene 19 aminoacidi diversi di cui 8 essenziali, numerosi minerali quali zinco, calcio, selenio e fosforo, notevoli quantità di vitamina B e E ed è ricchissimo in vitamina C., ricco di antiossidanti, ricchissimo in licopene, luteina e betacarotene.

I polisaccaridi contenuti nel succo di goji sembra siano di aiuto per le persone molto stressate. Infine, sono state rinvenute buone quantità di betaina, una sostanza ad azione detossificante sul fegato, lo si consiglia per le sue proprietà antibatteriche e antimicotiche, per combattere l'insonnia, come elisir di lunga vita, per rimediare alle disfunzioni sessuali e per rafforzare le difese immunitarie.

Insomma una pianta miracolosa che riuscirebbe ad allungare la vita.

Pare che in Inghilterra il consumo di queste bacche sia notevole tanto che le hanno illegalmente importate dall'est asiatico senza curarsi del fatto che potrebbero causare importanti fitopatologie alle piantagioni di pomodori e patate, secondo il governo poiché esse appartengono alla stessa famiglia delle patate e dei pomodori (Solanacee), eventuali parassiti e fitopatologie possono facilmente trasferirsi tra cultivar simili, con effetti disastrosi per le cultivar di patate e pomodori inglesi.

Ma il fatto che contengano fino a 500 volte la vitamina C contenuta in una arancia, spiega la passione degli Inglesi. Sta di fatto che in Tibet questa bacca in Tibet è stata dichiarata tesoro nazionale dalla commissione governativa scientifica e tecnologica.

Gli studi scientifici più recenti hanno mostrato che la bacca di goji possiede delle proprietà anti-tumorali e immunostimolanti dovute alla presenza di polisaccaridi glicconiugati

