

**LE VARIETA' DI SALVIA
COLTIVATE**

Salvia Officinalis

Salvia Officinalis Extracta

Salvia Officinalis Montanina

Salvia Elegans (Ananas)

AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Le nostre erbe, il vostro benessere

SALVIA *Salvia Officinalis L.* - LABIATE

ORIGINI E SIGNIFICATI: Originaria dell'Europa meridionale, tenuta in grande considerazione fin dalla preistoria. I cinesi l'amano e la paragonano al loro the, accettandola come merce di scambio. Gli egizi la usavano per imbalsamare e debellare la sterilità. Coltivata in Grecia, presso i romani viene chiamata erba sacra e le vengono attribuite proprietà divine. L'origine del nome Salvia deriva dal latino Salus, salute, per le proprietà curative e medicamentose. Ippocrate e Galeno la tenevano in onore e la raccomandavano, fino a cadere nel dimenticatoio e ad essere ripresa nei monasteri Benedettini. Faceva parte del giardino dei semplici, dove i monaci coltivavano erbe per proprietà curative e la Salvia era utilizzata per togliere il tremore alle mani, per le febbri, contro il diabete e per malesseri femminili. La Scuola Medica di Salerno del IX sec., la prima e più importante istituzione medica d'Europa nel Medioevo, antesignana delle moderne Università, la denominò Salvia Salvatrix per la sua efficacia. La salvia, con lo scorrere del tempo, ha mantenuto intatta la sua reputazione e ancora oggi si utilizza in numerosi campi. Appartiene a un genere che conta 900 specie.

CARATTERISTICHE: Cespuglio sempreverde, perenne, suffrutice, alta dai 30 ai 70 cm. Diffusa nelle regioni mediterranee fino a 800 mt, preferisce terreni sassosi e ben esposti. Fusto ramificato, legnoso; foglie grandi picciolate verdi-biancaste, e pelose; fiori tubolari blu-violacei in spighe terminali, in maggio-luglio, unisessuali con fiori solo femminili oppure sia maschili che femminili, oppure si autoimpollinano senza aprirsi.

PARTI UTILIZZATE: foglie mondare prima della fioritura, sommità fiorite, seccate all'aria e conservare in recipienti a chiusura ermetica, al riparo dall'umidità. **COSTITUENTI:** olio essenziale, resine, acido tannico, flavonoidi, una saponina. **PROPRIETA':** Regola e stimola le secrezioni, regolarizzare il flusso mestruale, per problemi durante la menopausa. Antisettico, antidiuretico, antireumatico, antispasmodico, antisudorifero, carminativo, cicatrizzante, coleretico, digestivo, emmenagogo, ipoglicemizzante, stimolante, stomachico, tonico del cuore e del sistema nervoso, vulnerario. Sconsigliato l'uso in gravidanza.

UTILIZZI: Utilizzato per aromatizzare le vivande, per proteggere indumenti e tessuti dalle tarme negli armadi, come cura di bellezza e per vincere i malesseri. E' efficace per curare stati di malinconia e calmare le crisi d'ansia, negli stati depressivi ed esaurimenti. Il profumo intenso e il suo gusto sono invitanti, ma non bisogna abusarne perché la salvia contiene le stesse sostanze tossiche dell'assenzio, ed è perciò controindicata ai temperamenti sanguigni e ipertesi. Si usa in polvere come tonico del cuore e per la circolazione; macerato in vino come digestivo. L'infuso è un ottimo rimedio per l'asma. Insieme al miele è un ottimo rimedio contro la tosse catarrale. I semi posti in acqua rilasciano una mucillagine che veniva utilizzata per togliere gli arrossamenti degli occhi. Per gli usi esterni: in infusione come collutorio per le affezioni del cavo orale, alito cattivo; foglie fresche strofinaste in bocca per sbiancare i denti; decotti per le medicazioni, bagni tonificanti e stimolanti, foglie secche fumate in pipa come sedativo. Benefico per: allattamento, asma, astenia, bagni, capelli, colorito, convalescenza, depressione, diabete, disinfezione, distorsione, enfisema, frigidità, gengive, impotenza, leucorrea, menopausa, mestruazioni, nervosismo, parto, piedi, puntura, sterilità, sudorazione, tabagismo. In oriente stimata come prolungatrice della vita, infatti i flavonoidi contenuti nelle foglie hanno proprietà antiossidanti.

I NOSTRI PRODOTTI CON

LA SALVIA

**FOGLIE DI SALVIA
OFFICINALIS ESSICcate
SFUSE**

**N.1: TISANA
ENERGIZZANTE**

**N. 7: TISANA PER IL
DIABETE**

**N.17 TISANA TABAGISMO
(uso esterno)**

**N.23 TISANA POZIONE
D'AMORE**

SALE ROSA PROFUMATO

SALAMOIA PROFUMATA



AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Vino alla salvia 80 gr di foglie di Salvia, lasciate a macerare per 8 giorni in un litro di Marsala. Filtrare.

Focaccia alla salvia 300 gr di farina di frumento, 15 gr. Di lievito di birra fresco, una manciata di foglie di Salvia, 1 tazza di latte. Olio extravergine d'oliva, sale. Impastare farina, latte, lievito, sale e olio. Fare lievitare. Per 2 ore. Aggiungere la salvia e porre su una teglia in forno a 200°C per 20 minuti.

Sede: via Marzabotto, 53 - Loc. Graziosa - 41018 Tel.: 388-8329352

San Cesario sul Panaro (MO)

Ingresso visite: via Modenese, 5356 (di fronte

alla villa Graziosa) San Cesario sul Panaro (MO)

Posta elettronica: a.montorsi@leerbedellagraziosa.it

Tel: 330-802520

Posta elettronica: c.baccolini@leerbedellagraziosa.it

