



CONFEDERAZIONE SVIZZERA
ISTITUTO FEDERALE DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

(11) **CH** **713 320 A2**

(51) Int. Cl.: **A23L** **2/52** (2006.01)

Domanda di brevetto per la Svizzera ed il Liechtenstein

Trattato sui brevetti, del 22 dicembre 1978, fra la Svizzera ed il Liechtenstein

(12) **DOMANDA DI BREVETTO**

(21) Numero della domanda: 01759/16	(71) Richiedente: Anna Genoeffa Carteri, Via Filippo Turati 96 00185 Roma (IT)
(22) Data di deposito: 29.12.2016	(72) Inventore/Inventori: Anna Genoeffa Carteri, 00185 Roma (IT)
(43) Domanda pubblicata: 29.06.2018	(74) Mandatario: Carmela Frison Raso, Av. d'Echallens 2 B 1004 Lausanne (CH)

(54) **Rigenerante.**

(57) Il rigenerante è una bevanda dai benefici straordinari che nasce dall'associazione di più ingredienti, quali:

- Melograno o melagrana
- Arancia
- Mela verde
- Zenzero
- Peperoncino
- Acido citrico
- Essenza di bergamotto o olio essenziale di bergamotto
- Olio d'oliva
- Sale

Unendo prodotti alimentari di facile reperibilità si è riusciti ad ottenere un integratore rivoluzionario, non per il gusto o il colore ma per la sua capacità di indurre l'organismo a rigenerare tutte le cellule del corpo con benefici immensi.

Una formulazione semplice e completa che migliora il vivere ed allunga la vita!

Descrizione

[0001] Il nostro organismo, per funzionare bene e mantenersi in buona salute, ha necessità di assumere sostanze che integrino i nutrienti ingeriti con la normale alimentazione.

[0002] Studi condotti in quest'ambito hanno portato all'associazione di più elementi per la formulazione di una bevanda dai benefici straordinari. Unendo prodotti alimentari di facile reperibilità si è riusciti ad ottenere un integratore rivoluzionario, non per il gusto o il colore ma per la sua capacità di indurre l'organismo a rigenerare tutte le cellule del corpo con benefici immensi.

[0003] Gli ingredienti che lo compongono sono tutti, tranne un pizzico di sale, di origine vegetale, economici e di facile reperibilità:

– Melograno o melagrana (il succo di un frutto)

Del quale si utilizza il succo che si ottiene dalla spremitura degli arilli, piccoli semi ricoperti da un sottile strato di una polpa molto succosa. Il sapore del succo è molto variabile, secondo le varietà, alcuni succhi possono essere molto dolci, altri più acidi. Il melograno ha proprietà riconosciute e apprezzate da molti secoli. I nostri antenati consideravano questo frutto rosso come la cura di tutti i mali. Il melograno è costituito da un'abbondante quantità d'acqua, è fonte di potassio e fosforo, ma si osserva anche da una buona quantità di sodio, magnesio e ferro, mentre lo zinco, il manganese ed il rame sono presenti solo in tracce. Il melograno è inoltre abbastanza ricco di vitamina C.

– Arancia (il succo di un frutto)

Frutto del citrus aurantium, ossia l'arancio, che si presenta di forma arrotondata ed è caratterizzato da una scorza esterna piuttosto ruvida ed una parte interna polposa e suddivisa in spicchi più o meno sugosi, a seconda delle varietà. Le arance rappresentano una importante fonte di vitamine: soprattutto la C e la A, ma anche una larga parte di quelle del gruppo B, (in particolare Tiamina, Riboflavina e oltre alla vitamina PP ovvero la Niacina). Le arance «vantano» anche un elevato contenuto di bioflavonoidi, sostanze che assieme alla vitamina C, sono molto importanti soprattutto per la ricostituzione del collagene del tessuto connettivo, la qualità «rossa» delle arance è molto ricca di antocianine in grado di contrastare con successo, gli stati infiammatori.

– Mela verde (il succo di un frutto)

La mela, dal latino malum, è il frutto del melo. Esistono circa 7000 varietà di mele, di diversa origine nei vari paesi, differenti per colore, consistenza, sapore e contenuti nutrizionali. Per questa preparazione, indipendentemente dalla qualità, si predilige una mela dalla buccia verde, preferibilmente scura. Questo tipo di mela è ricco di sali minerali come il potassio, magnesio, il fosforo e il calcio. Le vitamine presenti, specie la C, sono maggiori rispetto alle altre qualità di mela. E' inoltre ricca di composti antiossidanti come flavonoidi e polifenoli. Anche il contenuto proteico delle mele verdi non è da sottovalutare in quanto sono ricche di aminoacidi come cistina, alanina, istidina, e altri aminoacidi essenziali.

– Zenzero (un pizzico)

Lo zenzero è una pianta erbacea delle Zingiberaceae (la stessa famiglia del Cardamomo) originaria dell'Estremo Oriente.

Coltivata in tutta la fascia tropicale e subtropicale, è provvista di rizoma carnoso e densamente ramificato.

Il rizoma contiene i principi attivi della pianta: olio essenziale (composto in prevalenza da zingiberene), gingeroli e shogaoli (principi responsabili del sapore pungente), resine e mucillagini, e presenta in modo più pronunciato il sapore e l'aroma tipico che lo vedono ampiamente utilizzato come spezia, specie in forma essiccata e polverizzata, o fresco in fette sottili. Gli stessi sono in misura minore contenuti anche nel legno di zenzero, utilizzato ad esempio per spiedini, soprattutto di pesce.

– Peperoncino (un pizzico)

Frutto dell'omonima pianta (Capsicum frutescens) appartenente alla famiglia delle Solanacee. Questa pianta erbacea di origine sudamericana produce bacche verdi ed indeiscenti, ricche di semi; durante la maturazione, questi frutti mutano di colore, acquisendo sfumature dapprima gialle, poi arancioni ed infine rosse (la tipica tonalità del peperoncino maturo è conferita dall'abbondante presenza di carotenoidi, in particolar modo di capsantina).

– Acido citrico (una punta di cucchiaino da caffè)

composto organico, acido tricarbossilico alifatico, di formula $C_3H_4(OH)(COOH)_3$, che si presenta in cristalli incolori, inodori, di sapore acidulo; è molto diffuso nei vegetali, spec. nel frutto degli agrumi, da cui si estrae, e si forma anche nei tessuti animali, dove partecipa tra l'altro al cosiddetto ciclo dell'acido citrico, catena di reazioni metaboliche, che porta all'ossidazione e all'eliminazione dei frammenti bicarboniosi provenienti dal metabolismo dei glicidi, acidi grassi, ecc.; viene usato nella preparazione di bevande acidule dissetanti, in medicina come blando disinfettante, diaforetico, diuretico, nella tintura e stampa dei tessuti, ecc.

– Essenza di bergamotto o olio essenziale di bergamotto (3 o 4 gocce)

L'olio essenziale di bergamotto noto comunemente come essenza di bergamotto, è un olio essenziale ottenuto per spremitura a freddo delle bucce dei frutti del bergamotto.

Contiene importanti sostanze quali il limonene (antisettico e tonificante) e l'acetato di linalile, con proprietà antivirali. L'olio essenziale si presenta come un liquido di colore giallo-verdognolo dalla fragranza fresca, leggera e fruttata, con proprietà antisettiche, antibatteriche, antinfiammatorie, cicatrizzanti, sedative, digestive, sebo-regolatrici, ecc.

L'olio essenziale di Bergamotto grazie alle sue proprietà è applicato per molti usi medicinali e industriali.

Alcuni componenti dell'olio essenziale di bergamotto sono antibiotici e disinfettanti in natura. Essi inibiscono la crescita di germi, virus e funghi. Inoltre proibiscono efficacemente le infezioni, comprese quelle della pelle. Se usato regolarmente con acque di balneazione o in saponi (è ampiamente utilizzato in saponi per la cura della pelle), la pelle rimane protetta dalle infezioni come anche i capelli che diventano lucidi e ne si contrasta la caduta.

Le sue proprietà cicatrizzanti sono il motivo dell'ampio uso in cosmetici e prodotti per la cura della pelle come saponi di bellezza, creme e lozioni. In cosmetica viene inoltre sfruttato per la sua ricchezza di antiossidanti unita ad una profumazione molto gradevole.

L'olio essenziale di bergamotto ha proprietà disinfettanti e antibiotiche che lo rendono un buon agente antisettico. Esso non solo promuove la guarigione rapida delle ferite, crepe sulla pelle e tacchi, ulcere, eczema, e prurito, ma protegge anche le ferite. Non solo tratta e guarisce gli effetti di altre infezioni, ma inibisce la formazione di nuove infezioni.

– Olio d'oliva (3 gocce)

L'olio di oliva è un grasso monoinsaturo composto per la quasi totalità da trigliceridi; gli acidi grassi più rappresentati sono l'oleico, il linoleico e il palmitico. L'olio d'oliva viene ricavato dai frutti della pianta dell'ulivo, è ottenuto per pressione a freddo della polpa delle olive e, come tutti sappiamo, è un olio dall'aspetto fluido con un profumo caratteristico e un colore che va dal giallo dorato al verde. È uno dei più ricchi di acido oleico, il più abbondante tra gli acidi grassi monoinsaturi a lunga catena presenti nel nostro corpo, con grandi proprietà nutrizionali ed emollienti per la pelle.

Oltre all'acido oleico, l'olio d'oliva contiene acido linoleico, acido palmitico e acido stearico.

Contiene inoltre una frazione insaponificabile che fornisce a questo olio una significativa concentrazione di ingredienti attivi antiossidanti tra cui: composti fenolici, clorofilla, Vitamina E, fitosteroli con azione riparatoria e antinfiammatoria e squalene, uno dei principali componenti della superficie della pelle.

– Sale (un pizzico)

Il sale è un composto chimico costituito dall'insieme di più ioni, disposti all'interno di un reticolo cristallino. Il comune sale da cucina è il cloruro di sodio o il sale di sodio dell'acido cloridrico. A temperatura ambiente si presenta come un solido cristallino, incolore e con un odore e un sapore caratteristico. In generale, il cloruro di sodio è essenziale per la vita sulla Terra. La maggior parte dei tessuti e dei fluidi degli esseri viventi contiene una qualche quantità di questo minerale. Gli ioni sodio sono essenziali per la trasmissione dei segnali sensoriali e motori lungo il sistema nervoso. Una soluzione acquosa contenente lo 0,9% di cloruro di sodio è detta «soluzione fisiologica» perché ha la medesima pressione osmotica del plasma sanguigno umano, ed è perciò usato in medicina per curare la disidratazione. Il sale naturale, quello prodotto per evaporazione solare dell'acqua di mare (non inquinata), è un composto più o meno equilibrato nella sua struttura: oltre al cloruro di sodio sono presenti cloruro di magnesio, solfato di magnesio, solfato di calcio, solfato di potassio, carbonato di calcio, bromo e iodio. Inoltre troviamo anche tracce di tutti i minerali conosciuti come boro, bario, silicio, fluoro, litio, manganese, zinco, fosforo, rame, argento, ecc. che consentono al nostro corpo di funzionare in maniera ottimale.

[0004] Una formulazione semplice e completa che migliora il vivere ed allunga la vita!

[0005] La «Soluzione antinfiammatoria, antimicrobica, cicatrizzante e curativa su tanti fronti» è capace di soddisfare, curare e migliorare parecchie malattie della pelle e non solo.

[0006] Formulata per intervenire su problemi più o meno gravi che interessano la cute (e non solo), si ottiene dall'unione di tre componenti, miscelati insieme con una sbattitura lenta e carezzevole, che sono:

- Essenza di bergamotto o olio essenziale di bergamotto
- Aceto di vino bianco
- Acqua distillata

[0007] Miscelando i tre componenti, in uguale proporzione, con movimento oscillatorio, lento e costante, la cui traiettoria è quella del pendolo inverso ma la corsa si interrompe a metà percorso per tornare all'inizio e ripartire. Il movimento deve ripetersi per un tempo pari a circa 20/25 minuti. Le spinte generate nel liquido permettono alle particelle di legarsi in soluzione e si otterrà così un composto atossico e privo d'intolleranze con molteplici proprietà benefiche.

Anche l'olio essenziale di bergamotto, che normalmente è foto tossico (per cui se applicato sulla pelle si devono evitare esposizioni solari), perde, nel legarsi agli altri componenti, questa sua unica caratteristica negativa.

[0008] Si riporta di seguito un breve elenco di proprietà benefiche della «Soluzione antinfiammatoria, antimicrobica, cicatrizzante e curativa su vari fronti»:

- Va a migliorare le papille gustative colpite da varie malattie, specialmente quelle autoimmuni, con un lieve e delicato vaporizzare;
- Allontana le zanzare;
- Rallenta ed ammorbidisce la psoriasi. Continuando ad utilizzare il prodotto, senza abusare, sulle parti colpite da psoriasi può migliorare le cellule danneggiate;
- Ferma, cura e previene la caduta dei capelli;
- Guida e rafforza l'indebolimento delle unghie. Nel caso di unghie rigate, callose, e disgustosamente sollevate il trovato va a guarire, dalle parti molli alle parti ossee;
- Gioia e serenità per chi soffre di ragadi;
- Guida sicura per curare le piaghe da decubito, molto lentamente ma molto efficacemente;
- In presenza di parodontite, cura la malattia ed aiuta la ricrescita della gengiva;

CH 713 320 A2

- Guarisce dalle punture di calabroni. Applicando piccole quantità durante il giorno, guarisce molto in fretta lasciando la pelle morbida e vellutata;
- Durante la gravidanza, passando il prodotto delicatamente sull'areola, si prepara il seno ad un allattamento dolce, senza tanti fastidi;
- Realizzando una maschera di bellezza, da applicare con leggero picchietto, previene le rughe lasciando la pelle rigenerata e morbida;
- Può essere usato come base per il trucco per proteggere l'epidermide.

Rivendicazioni

1. La «Soluzione antinfiammatoria, antimicrobica, cicatrizzante e curativa su tanti fronti» si ottiene dall'unione di tre componenti:
 - Essenza di bergamotto o olio essenziale di bergamotto
 - Aceto di vino bianco
 - Acqua distillatamiscelati insieme in uguale proporzione con movimento oscillatorio, lento e costante, la cui traiettoria è quella del pendolo inverso ma la corsa si interrompe a metà percorso per tornare all'inizio e ripartire. Il movimento deve ripetersi per un tempo pari a circa 20/25 minuti. Le spinte generate nel liquido permettono alle particelle di legarsi in soluzione.

Rivendicazioni

1. Il rigenerante è una bevanda dai benefici straordinari che nasce dall'associazione di più ingredienti, quali:
 - Melograno o melagrana
 - Arancia
 - Mela verde
 - Zenzero
 - Peperoncino
 - Acido citrico
 - Essenza di bergamotto o olio essenziale di bergamotto
 - Olio d'oliva
 - Sale