

11/01/17

The screenshot shows a web browser window with the URL www.goldenbackstage.com/2017/01/a-roma-dal-17-al-19-febbraio-la-3a.html. The page features the 'Golden Backstage' logo at the top. Below the logo is a navigation menu with links for 'HOME PAGE', 'ABOUT GB', 'CONTACT INFORMATION', 'COPYRIGHT', and 'DISCLAIMER'. The main content area is titled 'mercoledì 11 gennaio 2017' and 'A Roma dal 17 al 19 febbraio la 3a edizione di Canapa Mundi'. It includes a photograph of people at a food stand and a text block describing the event and the benefits of hemp. On the left side, there is a 'Primo piano' section with three articles: 'All'evento lo Bevo Così Milano i vini naturali e del territorio', 'I suggerimenti antispreco di Conienco sui Ticket Restaurant', and 'Minishow gratuiti dello spettacolo "Lo schiaccianoci on ice"'. The Windows taskbar at the bottom shows the date as 12/01/2017 and the time as 16:13.

A Roma dal 17 al 19 febbraio la 3a edizione di Canapa Mundi

La canapa, alimento gluten free, si presta a preparazioni dolci e salate

Ancora poco utilizzata in Italia, la canapa è una pianta dai molteplici utilizzi, dall'alimentazione (essendo 100% gluten free, può essere consumato da tutti, anche da celiaci e vegani) alla cosmesi, fino alla bioedilizia e all'abbigliamento, tanto che le è stata dedicata la manifestazione Canapa Mundi. Quest'anno la terza edizione della Fiera Internazionale della Canapa, organizzata dall'Associazione Culturale Tuanis sarà ospitata al Pala Cavicchi di Roma dal 17 al 19 febbraio. Decine gli espositori provenienti dall'Italia e dal mondo, tra cui stand gastronomici che proporranno alimenti a base di canapa, sia dolci sia salati, accompagnati da un buon boccale di birra alla canapa.

I semi di canapa sono ricchi di Omega 3 e Omega 6, elementi utili al benessere del sistema cardiocircolatorio e indispensabili per il nostro organismo, ma anche di proteine, vitamine, carboidrati, sali minerali e fibre.

L'olio di canapa ha proprietà antinfiammatorie

Il ridotto apporto di grassi e zuccheri ne consente il consumo anche in caso di diete ipocaloriche. Ad esempio, i suoi semi possono essere mangiati anche crudi, aggiungendoli ai cereali o allo yogurt per una colazione sana, leggera e gustosa, come pure all'insalata o alla macedonia di frutta. I semi possono, inoltre, essere polverizzati e aggiunti per insaporire zuppe o condire carne e pesce, senza dover ricorrere a troppo sale o condimenti grassi e calorici, oppure per dare una nota diversa e profumata a torte, frullati di verdura o frutta. I fiori di canapa, invece, sono ideali per realizzare tisane, come quelle proposte da Hemp Farm Italia. Coltivati in Abruzzo con metodi di agricoltura biologica, senza l'utilizzo di pesticidi o additivi chimici, l'infuso realizzato con questi fiori ha effetti miorilassanti, antipsicotici, tranquillanti, antiepilettici,

antiossidanti e antinfiammatori. Ideale per il benessere anche l'olio di canapa, noto per le sue proprietà antinfiammatorie e utile in casi di 'incendio' nel corpo, dovuto a un accumulo di tossine o in caso di affaticamento di stomaco e intestino. Quest'olio è anche un elisir di giovinezza, in grado di rendere la cute morbida, elastica e levigata.