

Gianluca Mech, “io e la Tisanoreica”

Nasce da un'antica formula galenica, tramandata di generazione in generazione, una delle diete più famose degli ultimi anni. Ben più di una moda, tanto che per la sua efficacia è ormai celebre in tutto il mondo. E pensare che tutto è iniziato da nonna Adelaide...

Così come insegna ancora oggi Epicuro, il vero saggio è colui che sceglie i cibi migliori e di qualità. Ed è quello che hanno sempre saputo fare le antiche famiglie di ‘mastri droghieri’ che dalla Svizzera si sono insediati, qualche centinaio di anni fa, in Piemonte.

Una lunga tradizione fatta di metodologie specifiche per gli estratti e gli infusi, che dovevano essere fatti decantare lentamente al calore assorbito dagli alambicchi in vetro soffiato. Antiche ricette, tramandate di generazione in generazione, e insegnate “confidenzialmente” ai progenitori di Gianluca Mech che grazie a queste speciali formule galeniche ha saputo ideare un regime dietetico diffuso in tutto il mondo. Nasce da qui la ‘ricetta’ della ‘Decottopia®’, che lega sinergicamente più di dieci piante senza l'utilizzo di alcool, senza zuccheri e senza conservanti ed ha la proprietà di “bruciare” lentamente i grassi in eccesso nel sangue, riducendo i livelli elevati di trigliceridi e di colesterolo.



E pensare che tutto questo nasce da un matrimonio (e quelli del passato spesso mutavano le economie di interesse regionali).

Il matrimonio tra Giuseppina Bonardo e Marcello Balestra, nel 1899, in seguito al quale l'originaria drogheria Bonardo si trasferisce, dal Piemonte sabaudo, nel Veneto marinaro. Il nuovo capofamiglia darà il proprio cognome alla drogheria “ambulante”, che prenderà il nome Balestra. Il successo dell'attività è dovuto a un prodotto che ha la fama di ridurre il rischio di mortalità ed è apprezzato in tutta Italia. Nel 1927 la

formula di famiglia passa ad Adelaide, primogenita di Giuseppina e Marcello, la quale nel 1911 sposa Rodolfo Mech, trasformando così la ditta in ‘Balestra & Mech’. Ed è da qui che inizia la ‘storia’ di Gianluca Mech e della sua Tisanoreica.

Gianluca Mech, ci spiega cosa si intende per Decottopia?

“La mia famiglia, titolare dell'azienda Balestra & Mech (oggi Gianluca Mech Spa) custodisce da generazioni il segreto di questa formula galenica del XVI secolo.

Amo dire che i decottopirici sono nati per curare la salute prima ancora della malattia. Bilanciare ciò che manca. Non sbilanciare ciò che è in armonia: sono questi i tre cardini di un antico sapere nato secoli fa da una dinastia di erboristi che ha rielaborato e perfezionato un metodo presente nel Cinquecento presso le minoranze protestanti delle Langhe piemontesi. Contro ogni apparenza fonetica 'Decottopia' non si riferisce ai 'decotti', ma deriva la propria radice dal greco 'deka' (dieci), per significare il 'metodo delle dieci piante'.

Infatti, mentre la fitoterapia tradizionale, per evitare possibili antagonismi, abitualmente non accosta più di tre o quattro piante, la Decottopia ne utilizza almeno dieci, con la totale e sempre documentata certezza che fra loro si sviluppino soltanto sinergie. Una volta selezionato il mix di dieci (o più) piante officinali si estraggono i principi attivi con procedimenti dolci, quali l'infusione, la macerazione e la decozione. L'estratto viene poi concentrato in forma liquida. Il risultato è un prodotto straordinariamente puro e totalmente naturale non solo nella formulazione, ma anche nei processi di lavorazione e di conservazione".

Che ricordo ha dei suoi nonni?

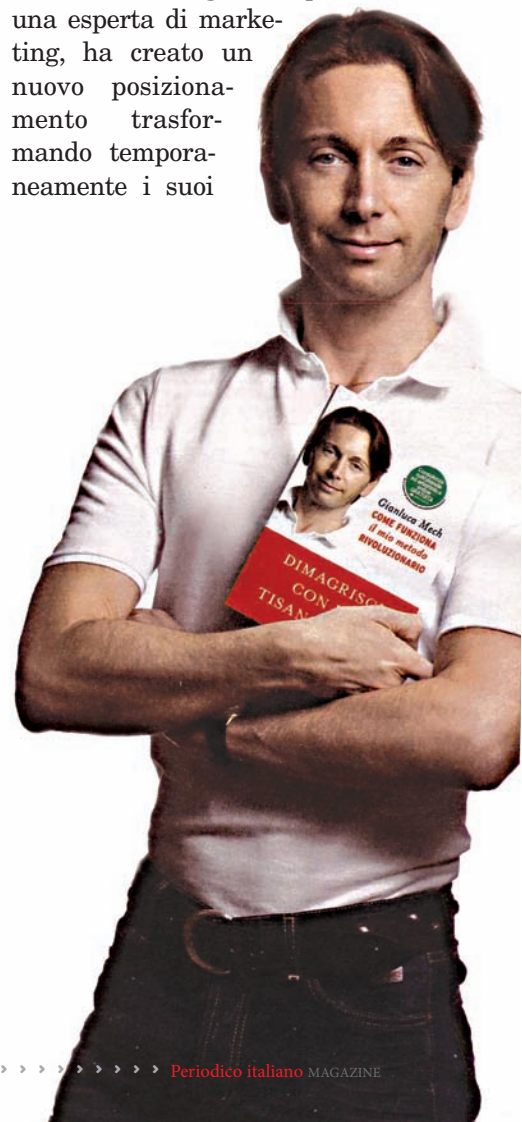
"Nonna Adelaide era una donna straordinaria, una persona molto saggia e una bravissima commerciante. Ho trascorso una normale infanzia nella provincia di Vicenza e il fatto di essere nato e cresciuto in provincia mi ha reso 'affamato' di conoscenza. Per questo già giovanissimo

sono entrato in azienda, che allora era piccola e a conduzione familiare, dividendomi tra il lavoro e gli studi. Già all'età di 6 anni seguivo mio padre Giovanni in laboratorio e lo aiutavo a preparare gli estratti più semplici insieme al fratello e alle tre sorelle che, crescendo, hanno imboccato strade diverse. È spettato quindi a me, appena maggiorenne nel 1987, prendere in mano le redini dell'azienda. Negli anni '90 ho cominciato a studiare un metodo alternativo alla tradizionale dieta 'taglia calorie' introducendo proprio le fondamentali proprietà delle erbe per il controllo del peso. Ci sono voluti ben 10 anni di studi e 5 di incubazione: sono questi i tempi di elaborazione e ricerca che hanno permesso di mettere a punto un programma alimentare innovativo e senza precedenti: il metodo Tisanoreica, un nuovo programma alimentare scientificamente testato e approvato dal Dipartimento di Fisiologia e Anatomia dell'Università di Padova. Il metodo si basa sul paradosso che per dimagrire bisogna mangiare in maniera disequilibrata attivando quel processo fisiologico chiamato chetogenesi. Oltre alla collaborazione con l'Università di Padova, la dieta Tisanoreica viene sviluppata 365 giorni all'anno da una struttura ad hoc, il Centro Studi Tisanoreica, con uno staff di medici che continuamente affrontano i casi dei clienti, elaborano nuove soluzioni, pensano a nuovi orizzonti. Da questo studio è nata la Tisanoreica senza glutine, la prima dieta per le persone celiache. Per usare un binomio

in voga in questi tempi, il Centro Studi Tisanoreica è il nostro motore di 'ricerca e innovazione', oltre che di ascolto nei confronti di chi intraprende la dieta. E per chi non lo sapesse il termine Tisanoreica deriva da 'Ti sano', ovvero 'ti rendo sano'.

Una nonna imprenditrice: una 'mosca bianca' per quell'epoca.

"Mia nonna è stata davvero un'imprenditrice illuminata. Con l'avvento dei prodotti farmaceutici, la tradizione galenica perse presa sui consumatori cambiando lo scenario di mercato. È allora che mia nonna Adelaide, con il guizzo tipico di una esperta di marketing, ha creato un nuovo posizionamento trasformando temporaneamente i suoi



estratti d'erbe in 'amari', primo tra tutti lo storico amaro Balestra.

Tutt'oggi la Decottopia® è il vero motore trainante di tutti i progetti successivi aziendali, compreso lo sviluppo della Tisanoreica® studiato in collaborazione con l'Università di Padova”.

Da ditta ad azienda internazionale. Come c'è riuscito?

“Io ho avuto sicuramente l'intuizione e la forza di non arrendermi mai nemmeno di fronte e chi mi ha chiuso tante porte in faccia. Il merito lo devo all'efficacia dei prodotti e del nostro protocollo che è stato meticolosamente studiato e testato. Il consumatore finale decreta sempre il successo o l'insuccesso di un brand e noi vantiamo migliaia di follower e clienti che apprezzano non solo i nostri prodotti, ma anche il lifestyle. Parte del mio successo lo devo anche al team di collaboratori, medici, fitoterapisti, di tutto lo staff dell'azienda, dei nostri agenti, distributori e clienti che in tanti anni hanno dato dimostrazione di lealtà supportando lo sviluppo internazionale del marchio”.

Lei ha avuto l'occasione di



conoscere Hillary e Bill Clinton. Quale sensazione ha avuto da questo fortunato incontro?

“È successo a Washington presso l'Ambasciata italiana, in occasione dell'appuntamento annuale ormai fisso per la Clinton Foundation. Ma l'impegno dell'America nei confronti della lotta all'obesità, è promosso anche dalla first Lady statunitense Michelle Obama. Una liaison tra USA e Italia, iniziata con l'Anno della Cultura Italiana in USA, un progetto con oltre centottanta eventi culturali di alto profilo – molti dei quali sul modello agro-alimentare di qualità italiano – voluto proprio da Hillary Clinton, all'epoca Segretario di Stato, con l'allora Ministro degli Esteri Giulio Terzi. I Clinton li ho incontrati insieme all'amico Franco Nuschese, grande ambasciatore del cibo Made in Italy in USA, e sono due persone ricche di umanità, molto sensibili ai problemi dei bambini. Hanno illustrato con calore e passione le finalità della loro Fondazione, la quale fornisce medicinali e aiuti ai bisognosi ed è molto impegnata anche nella lotta all'obesità infantile, che negli Stati Uniti, come in Italia, ha raggiunto ormai livelli preoccupanti. Con immenso piacere ho raccontato a Hillary Clinton delle due grandi campagne che abbiamo promosso anche in Italia per la lotta all'obesità, con la Federazione dei Medici di Medicina Generale, la Federsanità, l'ANCI, l'Associazione delle Farmacie Comunali Italiane e la Federazione Italiana Medici Pediatri. L'obesità infantile è un problema che non ha confini: non a

caso l'Organizzazione Mondiale della Sanità la considera la più preoccupante e pericolosa “pandemia” dei prossimi anni”.

Gli americani come percepiscono le novità italiane?

“Noi in America abbiamo presentato un nuovo lifestyle che abbiamo chiamato 'Nouvelle cuisine dietetica italiana', che coniuga bontà e salute. Tisanoreica è infatti l'ultima tendenza in cucina, una sorta di 'rinnovamento gastronomico' della cucina orientato al benessere e al mantenimento della forma fisica, senza rinunciare al sapore e a una gioiosa convivialità. Tale regime alimentare vanta un menù ampio e accattivante con piatti del Made in Italy di qualità ma soprattutto che non fanno ingrassare. Con gli alimenti Tisanoreica, miscelati a ingredienti comuni di utilizzo quotidiano, è possibile degustare portate all'insegna della leggerezza e senza alcun sovraccarico calorico. Non solo: con gli alimenti Tisanoreica è possibile spingersi oltre la sola degustazione salutistica, ed effettuare un vero e proprio protocollo dimagrante. Si pensi che collegandosi al nostro sito si può accedere ad una comoda Chat Online gratuita, dove il team del Centro Studi Tisanoreica offre una consulenza nutrizionale-erboristica gratuita e risponde ai quesiti dei clienti”.

In Italia come è trattata la questione obesità?

“Il sovrappeso è un problema economico del paese perché i costi sanitari trattare l'obesità incidono molto sulle casse dello Stato. Ho presentato qualche



GIUSEPPE LORIN

La versione slow della dieta di Gianluca Mech non è invasiva e non implica il meccanismo della chetosi per bruciare grassi, avendo una durata di soli 6 giorni, ma ha un forte effetto detox e in più fa perdere peso migliorando il sistema linfatico e aiutando a ridurre gli accumuli adiposi alla base della cellulite.

Il cofanetto include:

-

Miscelare 50 ml di Biosmech + 40 ml di Venmech in 1,5 lt d'acqua; possibilmente a basso contenuto di sodio, che servirà per l'intera giornata.

Con l'apposito Shaker in dotazione miscelare 150 ml di acqua normale con un Preparato Tisanoreico, agitare sino ad ottenere un composto omogeneo e bere. Chi lo desidera può bere una o due tazze di caffè o the, durante la mattinata, dolcificate con aspartame.

Un piatto di carne bianca o carne magra priva di grasso o pesce accompagnati da una ricca insalata verde o verdure bollite.

In alternativa, consumare un'insalatona a base di tonno, 1 pomodoro, cetriolo, 1 uovo sodo e verdura verde a volontà, condire con un cucchiaino d'olio d'oliva, sale e limone, **NON USARE ACETO BALSAMICO** ma solo aceto di mele. In alternativa un piatto di bresaola con rucola e scaglie di grana ed insalata verde. **EVITARE IL PANE**

Con l'apposito Shaker in dotazione miscelare 150 ml di acqua normale con un Preparato Tisanoreico, agitare sino ad ottenere un composto omogeneo e bere.

Un piatto di riso integrale o pasta di kamut o farro, condite con verdure saltate in padella, più un piatto di carne bianca o carne magra priva di grasso o pesce; accompagnati da una ricca insalata verde o verdure bollite.