



IL SALE ROSA DELL'HIMALAYA

**By: Alessio Faggioli, Andrea Munari, Angelo Montini, Davide Spirandelli, Matteo De Giorgi,
Tommaso Roveri**

A.S. 2020/2021

Cos'è il sale dell'Himalaya?

Il sale dell'Himalaya (sale rosa) è un minerale ricco di cloruro di sodio che possiede notevoli proprietà depurative, dovute all'enorme pressione esercitata su di esso per milioni di anni. Il sale rosa è un sale marino fossile. La sua formazione cristallina risale infatti a circa 250 milioni di anni fa.



Caratteristiche del Sale Rosa dell'Himalaya

Il sale himalayano è ricco di sali minerali.

E' puro ed incontaminato da eventuali agenti inquinanti, che invece possono essere presenti nel sale estratto da mari e oceani.

Non viene sottoposto a nessun trattamento chimico.



I presunti vantaggi del sale Himalayano

Partiamo dai presunti **vantaggi del sale dell'Himalaya**. Il sale rosa, sarebbe puro, molto antico, privo di tossine e di sostanze inquinanti.



Com'è formato e come si è formato il sale rosa?

Il sale rosa è stato il risultato di un processo di sedimentazione durato circa 250 milioni di anni.

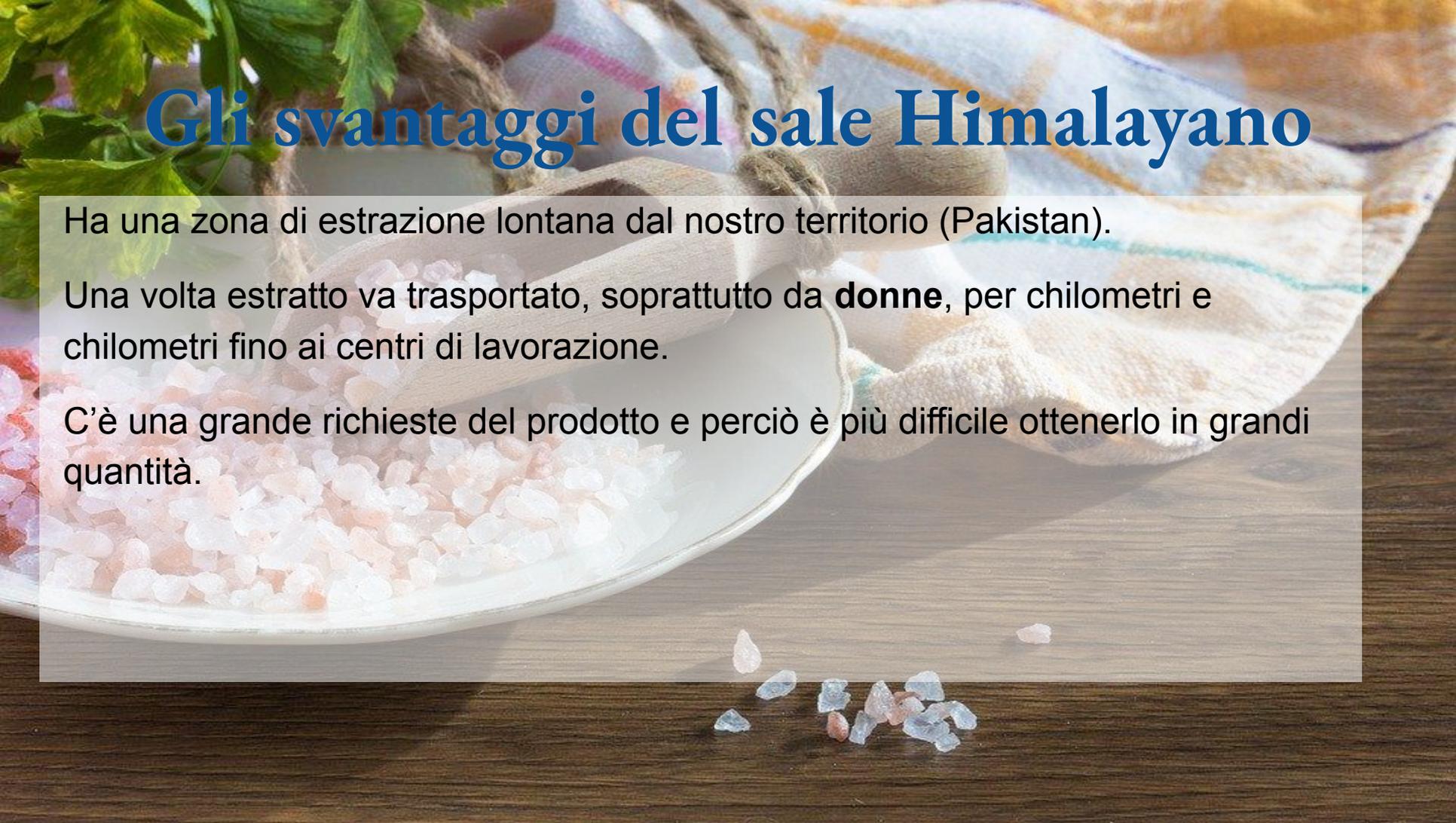
Nel corso degli anni, il sale si è arricchito sempre di più di elementi considerati molto preziosi per il nostro organismo.

I benefici del sale rosa

1. Riduce la ritenzione idrica e l'ipertensione
2. Migliora la salute del sistema digerente
3. Riduce la comparsa dei segni dell'invecchiamento.
4. Favorisce l'equilibrio del pH a livello cellulare.
5. Riduce la frequenza di crampi muscolari.
6. Favorisce un riposo regolare e salutare.
7. Regola i livelli di acqua del nostro organismo per garantirne il corretto funzionamento.
8. Riduce l'affaticamento dei reni.
9. Migliora la circolazione sanguigna e quindi la respirazione.
10. Ricco di sali minerali, fortifica le ossa.



Gli svantaggi del sale Himalayano



Ha una zona di estrazione lontana dal nostro territorio (Pakistan).

Una volta estratto va trasportato, soprattutto da **donne**, per chilometri e chilometri fino ai centri di lavorazione.

C'è una grande richiesta del prodotto e perciò è più difficile ottenerlo in grandi quantità.

Le mille bufale del sale rosa dell'Himalaya

Continuando a replicare una bufala prima o poi qualcuno ci crederà e la racconterà a sua volta arricchendola di nuovi particolari. È la dinamica tipica delle leggende urbane ed è quello che è successo con il sale rosa dell'Himalaya. Tutte quelle cose che abbiamo scritto nelle slide precedenti infatti sono false, perché in realtà non ha niente di più del normale sale da cucina.



Sitografia

SITO 1

SITO 2

SITO 3

SITO 4