

# 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...*

**C**osì 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 ‘Decotopia®’, 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 intere regioni).

Il matrimonio tra Giuseppina Bonardo e Marcello Balestra, nel 1899, in seguito al quale l'originaria drogheria Bonardo si trasferisce, dal Piemonte sabauda, 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 Decotopia?**

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



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



anno fa 'La manovra dietetica in Parlamento', con la promozione di iniziative concrete finalizzate a ridurre la percentuale di obesi in Italia e i conseguenti costi generati per lo Stato. Per prevenire e combattere l'obesità, che si conferma sempre più come un vero e proprio allarme sociale, ho promosso la campagne di formazione, informazione e prevenzione '2010. Anno di Lotta all'Obesità' e '2011, Anno di lotta all'obesità giovanile', insieme a importanti istituzioni quali FIMMG (Federazione Italiana Medici di Famiglia), Federsanità ANCI (Aziende Sanitarie e Comuni per l'integrazione socio-sanitaria) e Metis (Società Scientifica Medici di Medicina Generale), Assofarm (Associazione farmacie comunali), FIMP (Federazione Italiana Medici Pediatri) e col patrocinio della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica.

GIUSEPPE LORIN

## La tisanoreica da 6 giorni

*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.*

Alfa Tisanoreica 6 Days è uno starter Kit di sei giorni, al Metodo Tisanoreica. Adatto a coloro che desiderano ottimizzare la propria forma fisica, mantenerla efficiente, depurare e tonificare l'organismo.

Il cofanetto include:

- 3 Scatole da 4 buste ciascuna, proposte in 2 sapori: Cappuccino e Bevanda Al cacao. Le pietanze sono sufficienti per 6 giorni più uno shaker.
- 1 Balestra & Mech Bios Mech 500 ml
- 1 Balestra & Mech Ven Mech 250 ml



### GIORNATA TIPO

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.

### COLAZIONE

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.

### PRANZO

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

### MERENDA

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.

### CENA

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.