



Profumatore per ambiente con bastoncini al Cedro

Fragranza naturale al Cedro con dispensatore di midollo di canna di bambù. Confezione sufficiente per più di dodici mesi di profumazione. Senza alcool.



MOMENTANEAMENTE NON DISPONIBILE

Confezione da 200 ml.

Aromaterapia: elimina l'odore del fumo e ridona freschezza all'ambiente, indicato per ambienti con fumatori.



Citrus

La pianta è un arbusto che può raggiungere i 4 metri di altezza.

I rametti giovani sono rossastri o violetti, con foglie lunghe fino a 20 cm.

I fiori crescono in gruppi da tre a dodici e sono molto profumati; i boccioli sono rossastri, ma il fiore aperto è bianco.

Il frutto è grande 20-30 cm, giallino, ovale o quasi rotondo, talvolta con una leggera protuberanza al peduncolo e un po' appuntito dalla parte opposta.

La buccia è molto ruvida ed eccezionalmente spessa. Costituisce fino al 70% del frutto, per cui – tolti pure i semi e la pellicola tra gli spicchi – solo un 25-30% del cedro è edibile.

Va detto però che comunque questo frutto si consuma fresco assai di rado; la caratteristica peculiare del cedro è infatti quella di produrre frutti completamente dolci o completamente agri.

Il cedro viene impiegato nell'industria alimentare per il consumo come frutta da tavola, per la preparazione di bibite analcoliche e frutta candita, ma la maggior parte ne viene consumata nell'industria farmaceutica per la produzione di olio essenziale.

L'essenza ricavata dal cedro è però facilmente deteriorabile, per cui solitamente si usa corretta con l'essenza di cedrina.

La cedrina (*Citrus medica citrea gibocarpa*) è una varietà usata esclusivamente per la produzione dell'essenza. Dato infatti che il cedro è scarsamente utilizzabile come frutto fresco, si è cercato di svilupparne delle varietà che potessero essere sfruttate industrialmente.

Dalla cedrina si estrae un olio essenziale con forte odore di cedro; consistente perlopiù di limonina, citrale ed altri terpeni. Mentre l'essenza originale del cedro facilmente si intorbida e lascia dei residui resinosi, l'essenza di cedrina rimane limpida.

È dunque un eccellente sostituto, tanto che vari agronomi propendono per un totale abbandono delle coltivazioni del cedro a favore di quelle della cedrina.

Una menzione particolare va fatta del cedro giudaico o etrog (*Citrus medica* var. *ethrog*) che viene usata dai credenti ebrei nella Festività dei Tabernacoli. È una varietà coltivata in Grecia, Etiopia e soprattutto in Palestina, ma anche in Calabria nella Riviera dei cedri.

A differenza di tutti gli altri agrumi, possiede un'albedo (la parte bianca della buccia) commestibile ed anzi molto succosa. Gli steroli contenuti nell'albedo sono un ottimo rimedio contro il colesterolo. Il frutto intero viene impiegato per la produzione di bibite analcoliche.



Il cedro conta un gran numero di varietà; la varietà più diffusa in Italia è quella coltivata in Calabria, denominata cedro liscio di Diamante (di grosso taglio e profumata, destinata in gran parte alla canditura); in Sicilia è tipica quella bitorzoluta ("vozza vozza", a bassa acidità, buona per il consumo crudo), mentre in Campania se ne coltiva una molto acida, dall'albedo amarognolo, e una dolce e grossa ("sfusato").

Tra quelle straniere, è da menzionare il cedro di Corsica, il più noto a polpa dolce.

Informazioni estratte da: www.wikipedia.org

Istruzioni per l'uso: per la prima settimana i bastoncini vanno capovolti almeno una volta al giorno per fare in modo che si impregnino della fragranza.

Successivamente capovolgere i bastoncini quando si seccano o quando se ne ritiene opportuno.

