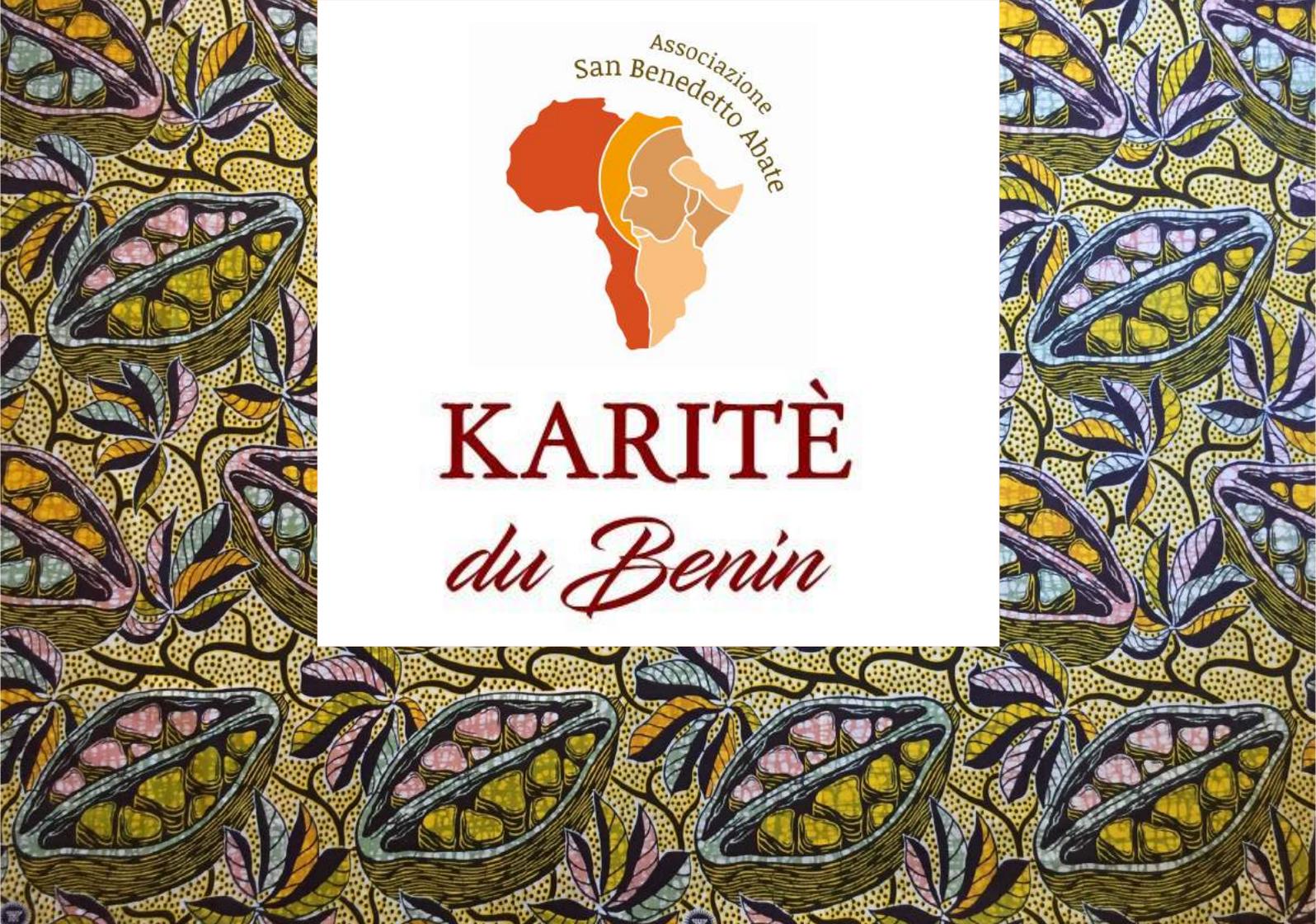


Associazione
San Benedetto Abate



KARITÈ

du Benin





L'albero di Karité è una pianta appartenente alla famiglia delle Sapotacee, che cresce spontaneamente nelle savane del Benin nord occidentale ed è scientificamente conosciuta come *Vitellaria Paradoxa* o *Butyrospermum Parkii*.

Produce frutti molto simili a prugne, dotati di un nocciolo, coperto da una polpa verde, che contiene al suo interno una mandorla di colore biancastro, da cui si ricava il burro di Karité.

Questo è una materia grassa, commestibile e al 100% naturale. Infatti, non sono presenti conservanti, parabeni, profumi o altri additivi artificiali, quindi il suo utilizzo è a scarso rischio di allergie. È adatto sia agli adulti che ai bambini, anche per le pelli più sensibili. È ricco di antiossidanti, in particolare di vitamina E, che contrasta i radicali liberi, di vitamina D e di vitamina A, che previene e combatte le rughe, gli eczemi, le dermatiti ed ha un'azione cicatrizzante, donando luminosità alla pelle. Contiene acido linoleico, squalene e lattice. Ha un alto contenuto di sostanze insaponificabili, che potenziano l'elasticità cutanea. È in grado di formare un film protettivo sulla cute, proteggendola dall'aggressione degli agenti atmosferici e mantenendone l'idratazione. In particolare protegge dal vento, dal freddo e dalle radiazioni ultraviolette. Esercita anche un'azione lenitiva in caso di scottature, contusioni e dolori articolari e muscolari. Queste preziose sostanze rendono il burro di Karité ottimo per svariati utilizzi, soprattutto nel settore della cosmesi.



Il procedimento necessario per trasformare la materia prima estratta in burro è lungo, faticoso e complicato. Infatti servono oltre 20 ore di lavorazione per ottenere 1 kg di prodotto. Sono le donne del Benin, che con impegno e dedizione, instancabili, rendono possibile la creazione di questo bene noto per le sue pregevoli doti. E non è un caso che in Africa il burro di Karité sia noto anche con il nome di “Oro delle donne”.



La raccolta

La raccolta delle nocciole di Karité richiede grande impegno e pazienza: gli alberi possono infatti raggiungere i 20 metri d'altezza e producono i primi frutti solo dopo 20 anni. Essa è prevista nel periodo che va da giugno a settembre.

Una volta raccolti i frutti, la polpa viene mangiata e il nocciolo conservato per la successiva lavorazione.

La Lavorazione del nocciolo

Raccolti i noccioli, si rompe il guscio a mano e si raccoglie il dado di Karité contenuto al loro interno. Successivamente si lavano i dadi, che vanno ripuliti dai frammenti di nocciolo e asciugati per eliminare tutta l'umidità. Una volta asciutti, i



dadi si schiacciano a mano con mortai di legno e vengono grigliati, aggiungendo soltanto una piccolissima quantità d'acqua. Terminata la cottura, i grani vengono portati al mulino per essere polverizzati.

La lavorazione a freddo

La polvere viene lavorata energicamente a mano, aggiungendo poco a poco dell'acqua, fino ad ottenere una pasta omogenea, di colore marrone scuro, simile al cioccolato.

Il mescolamento e la purificazione della pasta

La lavorazione della pasta continua, sbattendola con le mani in grossi recipienti, incorporando sempre dell'acqua, fino a che non assume un colore bianco.

Dopo il lungo mescolamento a mano, una volta che la pasta bianca è resa omogenea e malleabile, viene separata dall'acqua, eliminando qualsiasi impurità.



La separazione del grasso dall'olio

La pasta viene poi scaldata lentamente sul fuoco, senza arrivare alla cottura: così facendo il grasso si separa dall'olio, che si deposita sul fondo.

Il risultato finale è un liquido di un giallo chiaro che viene riposto in piccoli recipienti di terra cotta. Una volta raffreddato, prende la forma della terrina, assumendo l'aspetto di un panetto di burro non raffinato, il cui colore può variare dal bianco fino al giallo, dal profumo debole e dolciastro.

Il burro di Karité utilizzato per la realizzazione dei nostri prodotti proviene dal villaggio di Kokoubou, situato al centro nord del Benin, ed è stato lavorato dalle donne della tribù Peul, etnia nomade, dedita alla pastorizia e all'agricoltura. Il valore di cui i Peul vanno più fieri è la bellezza. Hanno un portamento slanciato ed elegante, grandi occhi, fronte alta e denti bianchissimi. I loro abiti sono sempre impreziositi da gioielli e monili. È per questo che si dedicano molto anche alla cura del corpo con la produzione e l'utilizzo del burro di Karité.



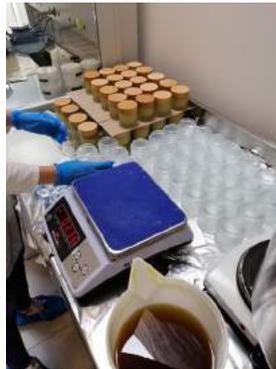
Lavorazione in laboratorio

I panetti di burro vengono posti all'interno di un contenitore di acciaio inox sterile e portati ad una temperatura di circa 80°C. Con tale procedimento si ha il passaggio dallo stato solido allo stato liquido.

Successivamente vengono effettuati tre processi di filtrazione, mediante delle retine di acciaio inox, dotate di pori di diversa grandezza, in modo da eliminare tutte le impurità.

Terminato il processo di filtrazione, il burro di Karité in forma liquida è pronto per essere utilizzato per la realizzazione di prodotti cosmetici.

Adottando un orientamento sostenibile non solo per la scelta della materia prima, ma anche per il confezionamento, è stato scelto un packaging assolutamente plastic free, prediligendo il legno di frassino per il tappo e il vetro per i flaconi. Entrambe i materiali trasmettono calore, raffinatezza e attenzione all'ambiente, essendo totalmente riciclabili e riutilizzabili, assicurando inoltre una migliore e più duratura conservazione del prodotto.





 www.sanbenedettoabate.it

 info@sanbenedettoabate.it

 [associazionesanbenedettoabate](https://www.facebook.com/associazionesanbenedettoabate)

 Vico Municipio, SNC 87022

 IT78N031118074000000001967

 direzione@pec.sanbenedettoabate.it

 [associazionesanbenedettoabate](https://www.instagram.com/associazionesanbenedettoabate)

 +39 334 1573117



