

AJO Y TINTURA DE AJO NEGRO

TRADICIÓN E INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA SALUD NATURAL

El Ajo ha sido considerado durante miles de años como el rey de los remedios naturales por sus cualidades y versatilidad de aplicaciones. Aunque es utilizado frecuentemente como alimento, los extractos de ajo concentrados pueden ser de gran utilidad para prevenir riesgos o mejorar nuestro estado de salud y vitalidad general.

Recientes descubrimientos han hecho que podamos beneficiarnos aún más (o mejor) de este milenario remedio con el que contar en nuestro botiquín casero natural. Se trata de la primera Tintura hidroalcohólica de Ajo Negro del mercado internacional, innovación de una empresa española que está sorprendiendo gratamente por su eficacia y prestaciones, tanto a usuarios como a profesionales de la salud. Veamos en qué consiste:

La virtud del ajo para tiempos modernos

Precisamente las propiedades del ajo (inmunitarias, desintoxicantes, hepáticas, metabólicas, circulatorias y adaptógenas al estrés, etc.) contribuyen a minimizar los riesgos a los que estamos expuestos o son más frecuentes en nuestras culturas "modernas": sobrecarga metabólica y hepática, sobreexposición a toxinas, radiaciones y radicales libres, medicación química, inflamación y acidez, malos hábitos alimentarios, sedentarismo, alteraciones circulatorias, inmunitarias, respiratorias, exceso de estrés, etc.

Pero hay (o había) un inconveniente....

Aunque las múltiples propiedades y efectividad del ajo para la salud tienen amplia demostración científica, su uso prolongado o en altas concentraciones conlleva una serie de molestias leves pero difíciles de salvar (como el mal aliento, olor corporal, molestias digestivas, irritación) Esto hace poco confortable su empleo intensivo y en ocasiones desaconsejado.

Han sido muchos los intentos de "desodorizar" el ajo, pero en ese proceso también se eliminan la Alicina y otras moléculas inestables ricas en azufre, responsables no sólo de las molestias asociadas del ajo, sino de muchas de sus propiedades. Por tanto, estos productos ven reducido su efecto sobre la salud o sólo aprovechan parcialmente sus virtudes. Así era hasta que se descubrió en Corea hace 30 años el ajo negro y con ello nuevas posibilidades para este milenario remedio.

¿Qué es el ajo negro?

El ajo negro es ajo común (bulbo de *Allium Sativum*) que ha sido envejecido durante un tiempo controlado a temperatura y humedad constante. La alicina y otros compuestos azufrados se transforman en sustancias estables que no producen irritación, olor o mal aliento. Además cambia su color, sabor y textura. De hecho, se ha ganado el interés dentro de la alta cocina por sus cualidades.

Pero aquí no acaba la cosa, ya que el ajo negro retiene y concentra entre 2 y 10 veces más los nutrientes del ajo en sustancias con gran actividad biológica, como los polifenoles S-Allil-Cisteína (SAC) y S-Allil-Mercaptano-Cisteína (SAMC). El ajo negro es el alimento más concentrado en azufre orgánico conocido y el segundo (después del cacao) en polifenoles antioxidantes.

Es un cóctel natural de oligoelementos y sustancias precursoras de glutatión, superóxido dismutasa y catalasa, nuestras principales enzimas antioxidantes (como el selenio y el zinc). Adquiere mayor poder detoxificador e incrementa la salud interna de nuestro sistema inmunitario, de nuestro hígado, de nuestra circulación, la protección de arterias y venas, de nuestro vigor, buena respuesta al estrés y metabolismo de azúcares y grasas.

La mayoría de propiedades se ven incrementadas aunque sus propiedades antiparasitarias sean menos intensas (por no contener alicina). En Japón es considerado un alimento funcional o superalimento, ya que es capaz de favorecer la salud de múltiples sistemas en muchas personas.

Del ajo negro a la tintura de vanguardia

Cuando queremos aprovechar todo el potencial y concentración de las virtudes de una planta es muy valioso el empleo de las tinturas hidroalcohólicas. Las tinturas se elaboran macerando en orujo de uva la planta escogida, para extraer todos los principios activos y vibracionales.

El ajo negro responde perfectamente a este método de elaboración debido a que la mayoría de sus componentes son solubles en agua o alcohol. La tintura de ajo negro alcanza un grado máximo de extracción, disponibilidad y actividad bioenergética de los nutrientes del ajo negro. Obtiene la máxima concentración, conservación y respeto a la acción conjunta de sus componentes (sinergia nutricional), lo que no sucedía hasta ahora con otros preparados de ajo.

El valor vibracional o bioenergético de la tintura además es incrementado teniendo en cuenta el saber y procedimientos de alquimia

tradicional (Espagírica) y herbolaría moderna. Como resultado y demostración vemos la efectividad del remedio obtenido, siendo necesarias pocas gotas diarias para beneficiarse de sus propiedades.

Medicina biológica, bioenergética y tintura de ajo negro

"No existen enfermedades sino enfermos" decía el padre de la medicina Hipócrates.

En este sentido los síntomas son el camino natural que el organismo toma para reestablecer su equilibrio y las terapias naturales han de respetar y ayudar al organismo a responder bio-lógicamente. En este mismo sentido biológico actúa la tintura de ajo negro. Cuando nuestra alimentación contribuye a mantener saludable la circulación sanguínea, los tejidos y órganos de depuración limpios y el aporte adecuado de nutrientes fundamentales como el oxígeno, nuestros mecanismos de adaptación reaccionan adecuadamente y podemos decir que "nuestro alimento es medicina". (Ver gráfico)

Las medicinas ancestrales ya habían valorado significativamente aquellos alimentos o preparados que eran capaces de estimular la energía interna, la depuración y la nutrición del organismo a la vez. En medicina ayurveda se conocen como "Rashayanas", sustancias virtuosas capaces de alargar la vida y la salud por contener en sí mismas un gran equilibrio energético.

Desde la visión bioenergética ayurvédica, TAN justifica su comportamiento amplio y efectivo debido a su contenido en los 6 rashes/sabores (el picante perdido en el envejecido del ajo se reestablece de nuevo en la maceración alcohólica) y por tanto adquiere un nuevo equilibrio bioenergético actuando de este modo multi sistema aunque prefiero decir "holísticamente".

Tradición e innovación

En primer lugar el ajo negro concentra los nutrientes y elimina los efectos indeseados del ajo. En segundo lugar la tintura vuelve a concentrar los compuestos solubles en formas altamente disponibles, asimilables, energizadas y equilibradas lo que supone en muchas ocasiones resultados más rápidos o más sostenidos en el tiempo. Esto no es ninguna novedad en terapia herbal y menos aún en alquimia aplicada.

Sencillamente a nadie se le había ocurrido todavía reunir el valor del ajo negro con el de elaboración de tinturas concentradas de gran calidad vibracional. TAN es capaz de promover una respuesta holística sobre la salud de forma generalizada, aunque lógicamente, no todo el mundo observa mejoría de todas las propiedades del ajo, sino las que su propio organismo prioriza.

Además su presentación en gotas es una forma de administración cómoda, sencilla y dosificable según las circunstancias o personas.

Siempre conviene recordar que las recomendaciones no sustituyen una valoración profesional y en caso de enfermedad, diagnóstico médico o tratamiento farmacológico hemos de comunicar y consultar siempre a nuestro profesional de la salud. Especialmente en las personas con problemas de coagulación, ya que como hemos visto el ajo hace fluida la sangre. En cualquier caso los beneficios de los complementos alimentarios son distintos en las personas y en el tiempo.

Como complemento a una dieta saludable, variada y rica en alimentos naturales frescos, podemos incorporar la tintura de ajo negro durante el tiempo que consideremos, para el apoyo de nuestra salud global, especialmente en época invernal o primaveral donde las defensas o nuestro hígado pueden agradecer un refuerzo.

También es un producto muy interesante para deportistas o rendimiento físico intenso, personas que pasen mucho tiempo en la misma postura o expuesta a químicos industriales, ancianos, adolescentes, personas que quieran apoyar un programa de nutrición, desintoxicación o depuración, o sencillamente cuando queremos mejorar la salud de los sistemas u órganos diana del ajo: estrés, salud circulatoria (fluidifica y limpia la sangre), microcirculación, salud y protección vascular, hipertensión, metabolismo de grasas y colesterol, salud hepática, sistema respiratorio, antimicótico, antibacteriano y fluidificador de mucosidad.

He observado los efectos de la primera tintura hidroalcohólica del mercado durante 1 año en muchas personas y me ha sorprendido gratamente en muchas ocasiones. A partir de ahí he querido investigar y aportar mi granito de arena, reflexionando hasta qué punto el ajo negro y su novedosa tintura puedan ser la nueva forma en la que “el rey de las hierbas” recupere su prestigio y empleo dentro de la nutrición y medicina natural. Os animo a probarlo.

Héctor Ribao González