



Come detto in [questo](#) articolo, l'integrazione di saponi al taglio in un punto vendita di detersivi alla spina aumenta la marginalità di vendita. Oggi presentiamo l'azienda Naturarci produttrice di saponi e prodotti naturali per l'igiene della persona.

Ne parliamo con il dott. Arcidiacono il quale ci parla della mission aziendale: "La mission è quella di creare prodotti naturali e semplici con ingredienti di qualità. La nostra etica" prosegue "è quella di lanciare sul mercato attuale dei prodotti assolutamente naturali, dal prezzo, però, contenuto, accessibile ai più, in modo tale da diffondere ulteriormente l'idea del beneficio delle erbe e, al tempo stesso, del rispetto dell'ambiente. Ci definiamo degli "integralisti del naturale". Da qualche anno viviamo nel sud della Calabria dove creiamo artigianalmente prodotti biologici e compatibili con l'ambiente. Mettendo in pratica una vita di tipo rurale, usufruendo e trasformando le materie prime offerte direttamente dalla terra calabrese, quali, ad esempio, l'olio d'oliva, il bergamotto, la lavanda, il mirto, il rosmarino, le mandorle dolci".



"Il sapone NATURARCI, assolutamente naturale, d'olio di oliva, è costituito da essenze e da ingredienti locali, tutti genuini e di ottima qualità. E' creato nel nostro laboratorio, partendo da ingredienti semplici. La loro qualità è fondamentale. Noi saponifichiamo esclusivamente olio di oliva calabrese, da coltivazione biologica che, unito alla soda, a determinate temperature, e a profumazioni, forma una crema. Mescolando a mano, dopo alcune ore, in un calderone, con il mestolo di legno, si viene a formare il sapone base; come si dice in gergo tecnico, il sapone "nastra" e si può pertanto colare e far stagionare in appositi contenitori. Dopo alcune settimane si scioglie e si cuoce su stufa a legna per circa 3 ore. Si può ora arricchire con le profumazioni e gli ingredienti che caratterizzano il sapone (oli essenziali, scorze, petali...). Si passa poi alla colatura, nelle forme, dove il sapone in 24/48 ore, prende consistenza solida. Tolto dallo stampo, viene posizionato in scaffali e, grazie ad una ventilatura naturale, stagiona per circa quattro settimane. A questo punto è pronto per il confezionamento o per la vendita a barre e a peso."