



DOSSIER DE PREMSA

TISANA DEL PAPA LUNA



Tisana del Papa Luna. Glops autèntics d'història i benestar

La *Tisana del Papa Luna* és una recepta farmacèutica medieval sorgida de l'antiga cultura mediterrània, de la qual incorpora sabers ancestrals relacionats amb la salut. La fórmula magistral fidedigna correspon a un preparat d'herbes medicinals que va popularitzar el papa Benet XIII des de la seua seu pontifícia de Peníscola, entre 1411 i 1423.

El beuratge medicinal va ser considerat per la farmacopea valenciana com un remei de clàssica aplicació i tradició valenciana, molt familiar, usat i segur, per la qual cosa va ser prescrit durant els segles XV, XVI i XVII com a remei de provada eficàcia per a evitar flats, mals de cap, tensions produïdes per l'estrés, i malalties de ronyó.

Els elements de la Tisana del Papa Luna, preparats en determinada proporció centesimal, són llavors de coriandre, d'anís, de fenoll, de comí de prat i de comí, arrels de regalèssia i de dictam, i canyella, components herbacis comuns que poden trobar-se i cultivar-se en la seua majoria en l'espai protegit del parc natural de la *Serra d'Irta* de Peníscola.

Fórmula magistral a favor de Benet XIII, el papa de Peníscola

El preparat medieval comporta un record i reconeixement al controvertit Benet XIII (Illueca, 1342- Peníscola, 1423), una de les figures espanyoles més universalment conegudes, el nom del qual s'associa al de la ciutat de Peníscola.

L'il·lustre aragonés Pedro de Luna, conegut com el Papa Luna, es refugia a la fortalesa templera de la ciutat en ser destituït com a pontífex per no acceptar la corrupció del clergat i declarar la seua renúncia al joc de domini polític. Benet XIII, personatge històric excepcionalment culte i de caràcter polifacètic, es reclou així a Peníscola i convertix el castell en palau i biblioteca, on compon el *Libro de las consolaciones de la vida humana*, considerat com un dels més antics assajos filosoficoreligiosos de la llengua castellana.

La descripció de la recepta de la tisana va ser "magistralment preparada a favor del Papa Luna", segons consta documentalment, per la qual cosa la Tisana papal figura com a *Pulveris Papae Benedicti de Luna* perquè és un fàrmac natural pres pel pontífex. Aquest preparat medicinal va refer el Papa Luna de les seqüeles produïdes per un enverinament frustrat que va patir el 1418. Tanmateix, hi ha dos versions

possibles per les quals el papa de Peníscola va triar aquest beuratge per refer-se: la primera versió manté que la tisana va ser prescrita al vell pontífex pel seu metge Jerónimo de Santa Fe, la segona opció apunta que va ser ell mateix qui, pel seu coneixement en medicina, va sol·licitar al prestigiós gremi d'apotecaris valencians que acreditaren la fórmula com a magistral. En qualsevol cas, es tracta d'un medicament d'herbes medicinals pres pel Papa Luna i administrat principalment en pols triturada, preparació equivalent a l'ús actual del medicament en càpsules, i en forma de beguda d'herbes obtinguda per infusió.

La fórmula medieval documentada el 1601 ha permés conèixer la composició i les aplicacions per a la recuperació de la infusió medicinal. La recepta del preparat deixa, a més, constància de l'empremta que l'obra *Antidotarius*, del cèlebre metge Arnau de Vilanova, un dels volums de medicina de la biblioteca pontifícia peníscolana, ha exercit sobre la composició del beuratge medicinal.

Recuperació i potenciació de l'autèntica fórmula magistral

L'autèntica fórmula magistral de la Tisana del Papa Luna ha sigut recuperada per Juan Bautista Simó Castillo, un entusiasta investigador i historiador de Peníscola que ha dedicat més de quatre anys a l'estudi de la fórmula i el seu context històric. Nombrosos especialistes i estudiosos, com experts en matemàtiques medievals, en llatí popular del segle XV, en llatí científic, botànica o farmàcia han col·laborat amb el precursor de la tisana papal fins aconseguir desxifrar i formular els ingredients en la seua mesura exacta per obtindre el preparat d'herbes medicinals.

El Patronat de Turisme de Peníscola ha apostat fermament per la recuperació i la potenciació d'aquest producte únic des dels inicis del projecte. La primera acció que desenvolupa l'organisme turístic és la producció de mostres de promoció de la fórmula magistral, que es distribuïxen l'any 2005 a FITUR, la fira internacional de turisme de Madrid.

El Patronat municipal, conscient de la necessitat d'universalitzar i fer extensiu a tot el públic aquest producte natural autèntic i singular, aconseguix a mitjan 2006, juntament amb les mercantils Cafés B+O i La Casa del Papa Luna, un acord de cessió, venda i promoció amb el precursor i propietari dels drets del descobriment de la fórmula papal, Juan Bautista Simó. La col·laboració publicoprivada permet que el beuratge medicinal pugui introduir-se en el circuit comercial com un producte únic i distintiu de la ciutat.

El Patronat de Turisme de Peníscola pretén amb aquesta iniciativa “conservar, potenciar i donar a conèixer aquest producte autèntic, natural, agradable, diferent i saludable” lligat a la figura del Papa Luna, personatge vinculat històricament a la ciutat. La recuperació i la creació d’aquest producte de consum autòcton enriqueix el patrimoni de Peníscola a través de la promoció de la seua història i cultura i de la difusió i dignificació de la figura de Benet XIII.

L’ens dedicat al turisme participa com a protector i encarregat de la tutela del projecte de recuperació i potenciació de la Tisana del Papa Luna amb accions de promoció i de difusió del beuratge medicinal. El Patronat municipal ha dissenyat una nova imatge de marca, atractiva i arriscada, per a tot el material de promoció i informatiu i ha adquirit a més, els dominis www.tisanadelpapaluna.com i www.tisanadelpapaluna.es. A través del portal web, es pretén, a més, convertir la infusió medieval que prenia el pontífex aragonés en un producte representatiu i propi de Peníscola, conegut universalment i que ajude en la difusió i diversificació de la imatge de la ciutat.

Distribució i venda d’un producte singular

Les firmes comercials Cafés B+O i La Casa del Papa Luna incorporen la tisana a la seua explotació mercantil amb formats del producte diferenciats. La introducció en el circuit de venda d’aquest producte singular amb marca registrada en l’Oficina de Patents dota els establiments d’un producte de qualitat, de gran valor i únic en el món, i el fa extensiu a tot el públic.

La venda directa al públic i a comerços qualificats és competència de La Casa del Papa Luna, tenda especialitzada en productes d’alimentació típics de Peníscola i de la zona, que disposa de la infusió en presentació denominada en trossos i envasada en bosses de cent grams.

La Casa del Papa Luna és una botiga dedicada a la venda d’especialitats típiques i artesanes de la comarca del Maestrat i de vins i licors d’elaboració pròpia. L’empresa, creada el 2001 per Ángel Doménech i Rosa Blasco compta en l’actualitat amb quatre empleats i dos comerços dedicats exclusivament a productes d’alimentació especialitzats.

La distribuïdora de café i infusions Cafés B+O és la firma autoritzada per a la venda i distribució a l’engròs de la fórmula a restaurants, cafeteries i bars. El producte destinat

a la restauració i l'hostaleria es presenta en caixes de vint bosses de filtre monodosi. Cafés B+O té una àrea de distribució que abraça des de Castelló fins a l'Hospitalet de l'Infant i la zona del Maestrat.

Cafés B+O és una empresa dedicada a la distribució de cafés, infusions i productes diferencials per a l'alta hostaleria i restauració amb torrador propi, fundada el 1961 pel Sr. Eduardo Ribes Herrero i la Sra. Josefina Lluch Masip. La firma ubicada a Benicarló ha sigut innovadora en el seu sector des dels inicis, n'és mostra la introducció, fa més de 30 anys, del café descafeïnat en la línia de cafés d'hostaleria i l'obertura de la primera cafeteria amb un concepte diferent de tenda-cafeteria, que va permetre al públic femení apropar-se a un tipus de locals que fins aquell moment era de difícil accés si no era amb la companyia d'un home.

Seguint en la línia d'expansió, el 1993 Cafés B+O obri la seua segona tenda de cafés, i és la primera tenda a la província de Castelló que compta amb diferents orígens de café. La nova obertura els permet ingressar en el *Club de Tostadores Artesanos de Café Gourmet* oferint únicament en el seu establiment 12 orígens diferents de café gourmet i 6 Blends de diferents tipus de café, 3 d'aquests aràbics 100%. El producte incorporat més recentment és el café IPANEMA natural i descafeïnat en llauna, comercialitzat sota un nou concepte de servei inclòs en aquest.

Cafés B+O està regentat en l'actualitat per Martín Ribes i Fernando Bordería i compta amb 17 empleats en les seues diferents seccions i departaments i amb una cartera de prop de 1.000 clients.

www.penicola.com

www.tisanadelpapaluna.com

www.tisanadelpapaluna.es