

[Un nuovo appello di Fulco Pratesi](#)

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Scrivo Fulco Pratesi, a nome del Fondo Mondiale per la Natura ; e leggiamo sempre con interesse quella che porta la sua firma riprendiamo verso chi ci segue, invitandoli a seguire il nostro esempio ed ad aderire per il 2006 al W.W.F.:

“poche settimane fa, su una spiaggia della nostra penisola, circa 80 uova di tartaruga marina si sono schiuse. I nostri volontari avevano sorvegliato i nidi giorno e notte per tenere lontani i disturbatori e i predatori. (Poi, finalmente una mattina di ottobre, la lieta sorpresa. I piccoli tartarughini hanno cominciato la loro avventura nel mondo. Per tutti noi del WWF l'emozione è stata grande. Questo è un regalo che scalda il cuore, non è vero? Forse, proprio in questo periodo, dovremmo riflettere sul significato della parola “regalo”. In vista del Natale, infatti ognuno di noi è indaffarato per cercare il dono migliore per chi ci sta più a cuore Siamo bombardati dalla pubblicità di prodotti per essere sempre alla moda . . . ma il nostro futuro? Si regali un Natale diverso, faccia in modo che questo diventi un momento per riflettere e che riporti l'attenzione su ciò che è realmente importante. Non farà solo un regalo a se stesso ma al pianeta Terra ... un regalo anche per le generazioni future. Nel piccolo opuscolo che Le ho inviato scoprirà qualche esempio dei 2000 progetti concreti che ogni anno il WWF realizza in tutto il mondo: ognuno è un buon motivo per diventare Socio WWF e per credere nel nostro grande sogno. Se si iscriverà al WWF ci permetterà di fare di più per difendere la natura e al tempo stesso di testimoniare che anche i sogni possono diventare realtà, basta volerlo.”

Fulco Pratesi - Presidente

I Soci riceveranno: la tessera personale, che dà il diritto di entrare nelle Oasi del W.W.F.; il “Tutto W.W.F.”, con la storia dell'associazione ed il Programma di Conservazione con i principali progetti; la rivista ufficiale “Panda”, in 6 numeri l'anno “con mille informazioni e curiosità dal mondo della Natura”

W.W.F. Italia - Ong - ONLUS

Via Po 25/c

00198 Roma

tel. 06.84497500

Numero verde 800990099

C.C.P.: 323006

[Torna a Serra de' Conti la “festa della cicerchia”](#)

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Anche quest'anno un incontro bellissimo, nel centro storico di Serra de' Conti; ed anzi - come risulta dal pieghevole-programma fattoci gentilmente pervenire - ancora più "cantine del buon gusto" e più "Arti e Mestieri" e tanti incontri interessanti nelle giornate del 25-26-27 Novembre. Per "celebrare" un "legume povero" che per secoli ha fatto parte della nostra cultura alimentare.

Per ricordarlo come quel legume merita, con intorno una bella festa popolare e comunitaria volta a "riscoprire i sapori della memoria e mantenerli vivi, per promuovere i prodotti tipici di qualità e salvaguardare dall'estinzione, realtà produttive minori". La festa della Cicerchia è, insieme, l'esaltazione del buongusto, dei colori e dei profumi dell'autunno.

In particolare, sabato 26 novembre si tiene, presso la Sala Italia - un convegno "Una d.o.p. per la cicerchia di Serra de' Conti" - elemento di punta per un "paniere" dei prodotti del territorio. All'incontro partecipano anche i rappresentanti dei Comuni di Arcevia, Barbara, Montecarotto e Ostra Vetere.

E ancora leggiamo nel bel programma che "ospite d'onore sarà il Fagiolo di Sorana (val di Pescia - Pistoia) che il tutto è stato organizzato con il "Distretto Rurale di Qualità - Comune di Appianano Parco enogastronomico della Marra Centrale e che naturalmente visitatori e turisti sono invitati a scoprire le bellezze - davvero uniche in Italia - del Museo Arti monastiche - Le Stanze del tempo sospeso.

Appuntamento, dunque, all'insegna della cultura e civiltà del buon gusto, a Serra de' Conti - provincia di Ancona, su invito del Presidente Silvano Simonetti e del Sindaco Bruno Massi.

Pino Rauti

Mondovì: nasce il colosso per il vino

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

E' un intero "villaggio commerciale" quello che sta nascendo a Mondovì (Cuneo); è il primo progetto, in Italia "che riunirà in una sola area, vastissima (390mila quadrati!) tutte le tipologie relative alla distribuzione del vino; e oltre al centro commerciale, avremo punti vendita delle più note marche di elettronica, consumo e abbigliamento, molte "strutture di svago" e per il tempo libero.

I lavori termineranno nel 2007, come da presentazione del progetto dell'11 novembre; il tutto si

chiamerà "Mondovicino".

Frattanto si apprende che a Novello è stato messo in vendita un castello con intorno oltre cinque ettari di terreno; due di essi sono coltivati a Nebbiolo, l'uva da cui si produce il Barolo.

Sembra che ci siano molte richieste, nonostante il costo, fissato in 12 milioni di euro.

Novello è uno degli undici Comuni nei quali è "allocato" il Barolo; e la fama raggiunta a livello mondiale di questo vino fa da traino al mercato immobiliare d'alto livello che è tipico di tutta la zona; con prezzi altissimi anche per il terreno, che spesso ha raggiunto prezzi di 300 mila euro all'ettaro.

In parte, queste altissime quotazioni si spiegano con il successo del turismo; perché, grazie all'eno-gastronomia, sta nascendo una "stagione" di viaggi e di vacanze che dura da giugno a ottobre, anche se la struttura turistica classica è ancora al primo stadio.

Da sottolineare, ancora, che a differenza di quanto avviene in molte altre zone, lasciate libere di svilupparsi solo all'insegna del profitto e dei costi, qui vigila e "tutela" con severità il Consorzio del Barolo; che, come si ricorderà (andando anche su questo versante, contro corrente) negli anni scorsi si è battuto contro l'ampliamento delle "aree di denominazione" e sorveglia che esse vengano mantenute negli attuali confini.

U. Giusti

In una valle col cuore antico.....

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

La storia e la cultura di una valle che conserva un cuore antico si rivelano agli occhi e ai palati attraverso prodotti tipici dal gusto inconfondibile che conquistano al primo assaggio. I grandi vini rossi, il formaggio Bitto, la bresaola, il miele, le mele e i pizzoccheri e un territorio dalle mille bellezze. Signore e signori, siamo lieti di presentarvi la Mostra del Bitto!

Le origini della Mostra del Bitto si perdono nella notte dei tempi, tra le alte cime della Valtellina, che sveltano sino a sfiorare il cielo.

In alta quota salivano i pastori con le loro bestie per sfuggire alla calura estiva, e la storia narra che furono i Celti a dare il nome "bitu", che significa perenne, al formaggio tipico prodotto, che racchiudeva i profumi e gli aromi delle erbe d'alpe con le quali si nutrivano le cacche.

Con il trascorrere dei secoli i maestri casari hanno affinato la loro tecnica, hanno tramandato i loro piccoli, grandi segreti di padre in figlio, preservando la tipicità di un formaggio che ancora oggi

conserva immutate le caratteristiche di un tempo.

La Mostra del Bitto nasce agli inizi del 1800 per celebrare un formaggio ormai conosciuto ed apprezzato anche nelle valli limitrofe. In autunno, a Morbegno, il centro della Bassa Valtellina, si davano appuntamento caricatori e pastori che presentavano le forme prodotte nell'ambito di un concorso che si trasformava in una grande festa.

Da allora, e sono passati quasi cent'anni, la tradizione è continuata e l'antica Mostra del Bitto è stata valorizzata, quindici anni orsono, con la creazione della Fiera Regionale dei Prodotti della Montagna Lombarda che celebra, insieme al re dei formaggi valtellinesi, tutti gli altri prodotti tipici che hanno reso famose Valtellina e Valchiavenna.

La Mostra del Bitto è ospitata nel Polo Fieristico Provinciale, situato nella zona nord della cittadina di Morbegno, il capoluogo della Bassa Valtellina, che si raggiunge facilmente in auto o in treno da Milano.

La visita alla Fiera può trasformarsi in un'occasione unica per andare alla scoperta delle bellezze architettoniche della città attraversata dal torrente Bitto.

Girando tra le vie del centro storico si potranno ammirare le Chiese, i palazzi e gli scorci più caratteristici. Morbegno è una cittadina che offre numerose attrattive e il suo circondario non è da meno con la costiera dei Cech, le valli Orobiche e la Val Masino.

P.R.

Polo Fieristico Provinciale - via Passerini 7/8 - 23017 Morbegno (SO)

[Un "passito" del Nord, come diceva Cassiodoro](#)

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

E' proprio vero che sui vini italiani non si finisce mai di imparare. E leggendo in giro si viene a sapere per esempio, che c'è un ottimo passito che non ci arriva dal Sud e dalle isole assolate intorno alla Sicilia o al largo di Napoli, ma dal Nord, dalla provincia di Rovigo. Un prodotto non solo ottimo ma che ha una lunga "storia" culturale alle spalle. Leggiamola insieme: "verso gli inizi del secondo millennio sorge sull'estremo lembo del territorio polesano, che si incunea tra le province di Verone, Vicenza e Padova, l'Abbazia della Vangadizza. Numerose e continue donazioni (non ultima quella datata 1075 da parte di Azzo II d'Este, capostipite degli Hannover) ne attestano l'importanza che cresce pari passo all'estendersi dei territori bonificati in cui il silenzioso lavoro dei monaci diffonde la coltivazione di grano e vite.

Cassiodoro descrive con meraviglia come nella pianura padana sia diffusa la pratica, di origine greca, di procedere all'appassimento delle uve prima della loro vinificazione. Usanza che sopravvisse alle vicende del Medioevo e trova riscontro nei trattati di Pier de Crescenzi. Da alcuni vigneti di Raboso Veronese (varietà autoctona, da tempi immemorabili presente nel territorio dell'antica Abbazia) condotti secondo i criteri dell'agricoltura biologica, sono state selezionate le uve che sono state vinificate dopo alcuni mesi di appassimento su graticci ottenendo questo vino passito. Da 23 q.li di uva si sono ottenuti 550 lt di vino, posti in "tonneau" per un totale di 1.400 bottiglie da lt 0,375. Dal colore rubino vivacemente intenso, profumo vinoso e delicato con sentori fruttati, corpo pieno, e vino da momenti particolari: si accompagna con dolcetti secchi ed invita ad una discussione pacata.

Cantina Sociale Altopolesana VIGNE, UVA, VINO - 45020 Giacciana con Barucchella (RO) - Via G. Fiocco, 5 - tel 0425- 50035 - fax: 0425- 50577

[Alla ricerca del gusto con il "Club Papillon"](#)

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Il Club è nato il 19 Giugno del 1992 attorno al periodico di sopravvivenza gastronomica "PAPILLON", pubblicazione di pura critica enogastronomica diretta dal giornalista PAOLO MASSOBRIO.

Le finalità del Club, sono quelle della riscoperta dell'originalità di una cultura popolare attraverso il gusto. Attualmente sono 50 i Club di Papillon locali, sorti per dar corpo all'idea di rendere l'Associazione una realtà nazionale. Ogni Club è autore di varie iniziative atte a favorire un legame sempre più stretto con il territorio. I principali sono sorti nelle seguenti regioni: Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Umbria, Lazio, Campania, Calabria, Sicilia e Sardegna.

I soci del club di Papillon vengono invitati periodicamente ad approfondire le tematiche del gusto con le "Giornate di resistenza umana" e ricevono una serie di pubblicazioni originali sul tema. La tessera del Club di Papillon coincide con la "Personal Card" CdO, che permette di usufruire di una serie di sconti per acquisti di ogni genere e di accedere ad alcune esclusive convenzioni.

Tra le convenzioni più importanti, segnaliamo la "convenzione Bancaria" stipulata dalla Compagnia delle Opere a livello nazionale con quindici prestigiosi istituti di credito, che permette di aprire o commutare il conto corrente bancario già esistente per ottenere tutte le condizioni riservate ai possessori di Personal Card.

Il circolo di Paolo Massobrio cura anche la segnalazione di “prodotti di nicchia”; tra quelli recentemente trovati, segnaliamo l’olio denocciolato di Cortese, che è un olio calabro eccezionale.

“E’ un olio, il prodotto da urlo di questa settimana. E’ un olio calabrese eccezionale, o meglio di una serie di oli, visto che l’azienda Cortese di Firmo (Cosenza) ne produce di almeno 5 varietà utilizzando cultivar autoctone. Ecco allora la Nocellara del Belice denocciolata dal colore verde limpido, profumo intenso di carciofo fresco, delicatissimo, fine e floreale nell’assaggio. Quindi la Carolea denocciolata che dà la sensazione di mangiare un carciofo fresco. E’ un olio molto intenso e fruttato e la sensazione in bocca ricorda vagamente la menta. Il prototipo più convincente è stato comunque l’olio prodotto con olive Cassanese denocciolate. Il colore è giallo torbido, il profumo è di fiori di campo ed erba; in bocca senti addirittura la dolcezza della banana. Straordinario!

Completano la gamma, altri due oli: il Tondino intero e il Tondino denocciolato”

Frantoio Cortese di margherita Viafora - tel. 0981-940493

Per saperne di più sul Club Papillon - Via Ardigò 13/b - 15100 Alessandria - tel. 0131 - 261670

Le nostre segnalazioni FOGGIA: ALIMENTAZIONE CON SCIENZA E SAPORI

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Sta diventando un’abitudine corrente, da parte di chi acquista e consuma; e piano piano, gradualmente, con una qualche (comprensibile, per motivi di costo) riluttanza sta diventando abitudine anche da parte di chi produce. Parliamo della indicazione esatta del cosiddetto “valore energetico” di quello che ci si appresta a mangiare. Abbiamo per esempio sott’occhio, mentre scriviamo, i contenitori di cui si serve la APO - Foggia per il suo “asparago verde” della Daunia. E pensiamo subito che una confezione così, se verrà mostrata in un qualche negozio o ristorante dell’universo mondo dove arrivano i prodotti alimentari italiani, farà colpo. Un bel colpo!

Infatti, vi leggiamo- tornando ai valori energetici - di 29 Kcal. Di 3,6 proteine - g, di 3,3 carbidrati, di 0,2 grassi, di 18,0 mg. di vitamine e via così; con una minuzia attenta che neanche una ricetta medica. Perché poi ci sono i vari formati di questa pasta, i vari “calibri”, come scrivono, da 8 - 12; da 12 - 16 e da 16 - 22. E cosa, dunque, chiedere di più, in questo mondo dove l’alimentazione (e fa benissimo!) si intreccia alla scienza e alla chimica ed essa stessa sta diventando “scienza”? Ma conservando intatti i sapori di sempre!

E dunque segnalazione nostra meritata alla Coop. Agr. Salnitro (Via Bari - pad. 756 - 71100 Foggia -

A cura di Davide Paolini FINALMENTE, L'ENCICLOPEDIA SUI NOSTRI "PRODOTTI TIPICI"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

E' uscito finalmente il libro che più e più volte abbiamo "auspicato"; un libro - dizionario, un libro - enciclopedia, sulla gastronomia nazionale. E non poteva curarlo - al meglio - se non quel Davide Paolini che da decenni si batte in prima linea su quel "fronte"; perché poi di vero fronte si tratta, vista la guerra che vi imperversa.

Tra "invasioni" di prodotti cinesi e pressioni di quelle multinazionali americane che vorrebbero spazzarla via, l'agricoltura europea. Sulla quale incombe anche la minaccia di una liberalizzazione ad oltranza, vista la crisi dell'Europa.

Abbiamo dunque un bel volume - bello e grosso per consistenza e anche per numero di pagine, quasi 700!, dedicato a qualcosa che noi dovremmo difendere tutti come un "gioiello"; anzi, un gioiello inimitabile e dunque unico al mondo. Perché è vero - come leggiamo nella <<Premessa>> - che noi siamo l'Italia delle meraviglie naturali, dell'ineguagliabile patrimonio artistico, delle molte civiltà, delle ricche (orti; l'Italia di Dante, di Verdi e poi del design, della moda: la cultura e lo stile, il made in Italy". Ma il ritratto non è completo. L'Italia ha un'altra inestimabile ricchezza: la sua gastronomia, risultato di arte paziente, manualità, fantasia e ingegno, buongusto, rispetto e sensibilità". E' tutto un "patrimonio", dalle radici non solo antiche ma, per fortuna, anche solide, perché basate sullo stretto "rapporto con il territorio e con il clima, dall'intreccio di mille tradizioni, sensibile agli influssi della storia. Quella del cibo è anch'essa, a pieno titolo, una cultura".

Da sottolineare che adesso - e il libro lo fa; e anche per questo è apprezzabile - in questo "arcipelago goloso" e baluardo "efficace contro l'omologazione del gusto" vi sono i cosiddetti "prodotti minori"; quelli che più o meglio consentono di recuperare e di continuare a far vivere "le nostre radici, le tradizioni, la storia di un passato che rischia di smarrirsi in un mondo sempre più indifferenziato, sempre più uguale, anche a tavola...".

E ce ne sono - a migliaia - di cose da imparare; ed anche di tanti "retrotterra culturali" di valore storico alle spalle delle "voci", dall'A alla Z, da Acciuga a Zucchini. E poi, ancora più invitanti per chi voglia approfondire sì una virtuale, quelle "cose", anche nel loro contesto storico - territoriale, nei "Profili gastronomici delle Regioni", ricchi anch'essi di illustrazioni e dipinti, stampe, incisioni a colori che, da sole, già dovrebbero far correre all'acquisto del volume. E ancora, come se già tutto

questo non bastasse, un capitolo di tipo davvero "inedito" riservato a "Cuochi, scalchi, gastronomi e storici della cultura alimentare italiana, nonché la Classificazione dei prodotti - Consorzi di tutela, altro punto utilissimo di riferimento.

"Prodotti tipici d'Italia" - a cura di Davide Paolini - Enciclopedia - "Le Garzantine" 2005 - Euro 35,00 - "Garzanti" - via Gasparotto, 1 - 70124 Milano - Tel. 02-674171 - Fax. 02-67417323 - Pres.te: Luciano Mauri - Dir.re edt.le: Oliviero Ponte di Pino; Uff. Studi: Edia Mancate.

Pino Rauti

Si può diventare gastronomo "esperto"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Grazie ad un'iniziativa della ConfCommercio di Roma, è in arrivo lo specialista della distribuzione alimentare. Esiste anche preparando il titolo di "esperto in gastronomia".

Riprendiamo dai giornali qualche dettaglio sulle due iniziative.

"Il complesso mondo del settore food si arricchisce oggi di una nuova e richiestissima figura professionale: il manager della distribuzione alimentare.

Per rispondere alle esigenze del mercato sempre più ampio e concorrenziale, la ConfCommercio Roma, in collaborazione con l'Associazione provinciale tra le Imprese del Dettaglio. Alimentare, offre agli imprenditori ed ai loro collaboratori, ma anche a tutti coloro che intendano intraprendere la gestione di un'impresa alimentare. L'opportunità di divenire dei professionisti del settore attraverso un corso di formazione ad hoc.

La durata del corso è di 80 ore e prevede l'acquisizione di una base comune di conoscenze economiche ed aziendali, l'approfondimento delle tematiche inerenti l'organizzazione d'impresa, la gestione delle risorse umane, il marketing, le tecniche di comunicazione e la psicologia di vendita...

Sono previsti, per ora, 20 partecipanti e i Corsi saranno gratuiti...".

La ConfCommercio ha avviato anche un altro "corso" importante. Perché, leggiamo:

"I piaceri della gastronomia nostrana sono sotto gli occhi degli italiani tutti i giorni. Supermercati, norcinerie, drogherie hanno un'offerta sempre più varia e accattivante di, prodotti alimentari, tanto che spesso ci si perde tra prezzi, confezioni e nomi chiedendoci, infine, quale sia davvero il prodotto migliore.

Il consiglio del venditore diviene in questi momenti determinante; ci lasciamo aiutare e consigliare, chiediamo suggerimenti, accettiamo volentieri idee culinarie creative e ricette tradizionali.

Ma questo ruolo, da sempre così importante per la qualità del commercio alimentare, diviene oggi elemento fondamentale per la sopravvivenza del dettaglio specializzato ed ha dunque bisogno di una professionalità che non sia lasciata al caso o alla buona volontà, ma che venga formata adeguatamente.

Per rispondere alle esigenze del mercato sempre più sensibile alla cura del servizio, si apre grazie all'iniziativa della ConfCommercio Roma, in collaborazione con l'Associazione Provinciale tra le Imprese del dettaglio Alimentare, il corso per Esperto gastronomo.

Corso che ha avuto inizio il 26 aprile u.s. e prevede lezioni per 120 ore. Il supporto tecnico è stato affidato allo "chef" del ristorante Zi Gaetana di Via Cola di Rienzo. Previsti: un esame finale e il rilascio di un attestato.

Per ulteriori informazioni - e per riprendere altrove queste iniziative, rivolgersi alla segreteria della Promo.ter Roma Confcommercio, aperta dal lunedì al giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.00 in Via Properzio,5; Tel. 06.68437214 - 294, Fax 06.6832330.

Le piante e le foglie aiutano a curarci?

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

“Non si tratta di fitoterapia” - così esordisce Monica Melotti in un articolo pubblicato di recente sul supplemento settimanale di “Repubblica delle Donne”. Non è fitoterapia ma “l'emissione elettromagnetica” delle piante.

Secondo la tecnica del “Bioenergetic Landscape” alcune piante generano campi elettromagnetici che influiscono in modo positivo sui vari organi dell'uomo, e se collocate secondo precisi schemi possono creare dei veri e propri giardini terapeutici. «La tecnica si basa sull'elettromagnetismo e le piante ne sono una notevole sorgente», spiega Marco Nieri, ecodesigner di Bologna che, grazie alla collaborazione col professor Walter Kunnen di Anversa (uno dei primi ricercatori in questo campo), del giardinaggio ha fatto una scienza. «Bisogna però individuare le piante più adatte e collocarle in punti strategici in modo che possano diffondere i loro effetti positivi interagendo con alcune correnti dell'elettromagnetismo naturale. Per individuare questi percorsi e la esatta collocazione delle piante si usa l'antenna Lecher,- leggiamo ancora nell'articolo della Melotti - uno strumento radiestesico molto perfezionato in grado di misurare le lunghezze d'onda biologica e la loro intensità, che ci aiuta a capire come le onde emesse dalle piante possano influire sugli organi e le funzioni della mente. Chi entra in un giardino bioenergetico, soprattutto se particolarmente sensibile ai campi

elettromagnetici, percepisce subito una sensazione di benessere: «Non ci sono ancora prove scientifiche sulla validità della teoria, ma ogni essere umano produce un campo elettromagnetico ed è risaputo che il verde ha effetti benefici sulla psiche dei malati», spiega Aldo Zecchini D'Aulerio, docente di patologia vegetale alla facoltà di Agraria di Bologna che ha collaborato con Nieri. Ma quali sono le piante da mettere in un giardino terapeutico? «L'agrifoglio e la magnolia aiutano il sistema nervoso», risponde l'ecodesigner. «La rosa e l'alloro stimolano il sistema immunitario e rafforzano quello digestivo. Il tiglio e la quercia, invece, armonizzano il sistema cardiocircolatorio, mentre l'olivo aiuta quello linfatico. Piante malefiche? Il noce, il tasso e le ortensie sono disturbanti per il sistema nervoso, cardiocircolatorio e immunitario» .

Non tutti possono usufruire di un giardino personale. Che fare?

«Per collocare le piante in modo ottimale ci vogliono degli spazi ampi», risponde Nieri. Insomma per combattere lo stress e recuperare il benessere psicofisico ci vorrebbe almeno una terrazza”.

Secondo le regole indicate dalla “Bionergetic Landscapes” la progettazione non deve avvenire a caso “perché i campi elettromagnetici delle piante sono diversi tra loro e di conseguenza anche la loro collocazione segue schemi precisi.

In primo luogo si fa un'analisi dell'area per aver una precisa definizione planimetrica di particolari correnti elettromagnetiche naturali che l'attraversano. La rilevazione viene effettuata seguendo la metodologia di Walter Kunnen, che ha fondato nel 1960 il Centro Archibo Biologica di Anversa, il primo istituto di ricerche sulla biosfera e sulla bioenergetica. Grazie all'antenna Lecher e a moderne apparecchiature bioelettroniche, si può conoscere l'esatta influenza biologica del segnale elettromagnetico naturale e delle piante specifiche da utilizzare per creare, fino ad alcune decine di metri attorno, una risonanza positiva tra il magnetismo del luogo, delle piante e delle persone che ci passeggiano.
