



Il Laboratorio di Arese

UNI TER - Arese

Università del tempo libero e delle tre età

IL MITO DELL'ALIMENTAZIONE NATURALE

Silvano Fuso



cicap

Arese, 30 marzo 2023

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL VENETO / CRONACA



Colchico d'autunno (Colchicum autumnale L., 1753) o falso zafferano

PADOVA

Erba velenosa scambiata per zafferano finisce nel risotto, muore coppia veneziana

Non c'è stato nulla da fare per marito e moglie, Giuseppe Agodi e Lorenza Frigatti, di Cona. Avevano raccolto della colchicina pensando fosse commestibile

di Nicola Munaro

PADOVA Una coppia di Cona (Venezia) è morta per aver mangiato un'erba velenosa, la colchicina, molto simile allo zafferano. Giuseppe Agodi, 70 anni, e la moglie Lorenza Frigatti, 69, sono morti a distanza di una decina di giorni. La coppia era in vacanza a Folgaria, in Trentino, quando il primo settembre Giuseppe Agodi, ex cancelliere del Giudice di Pace di Cavarzere e Cona, si è sentito male ed è morto in pochi minuti.



Giuseppe Agodi e Lorenza Frigatti (Facebook)

All'inizio si era pensato ad un infarto, ma i dubbi su cosa lo avesse ucciso sono sorti alcuni giorni dopo, quando anche la moglie – tornata a casa - ha iniziato a sentirsi male.

L'autopsia rivelatrice

I medici che l'hanno ricoverata nell'ospedale di Piove di Sacco hanno notato i classici sintomi dell'avvelenamento e insospettiti da quanto successo al marito, hanno chiesto alla procura di Padova l'autopsia sul corpo del settantenne. È stato l'esame del medico legale Massimo Montisci a svelare l'avvelenamento dell'uomo, poi morto per via della colchicina. Inutili però le cure sulla donna, anche lei morta in ospedale a Piove di Sacco nel pomeriggio di lunedì 18 settembre.

Le indagini

La procura, che non ha ancora disposto l'autopsia sulla donna, ha inviato le carte al tribunale di Trento, competente perché è lì che è avvenuto il primo decesso, quello del marito. Dalle indagini dei medici emerge che la coppia aveva scambiato le piante della colchicina per zafferano. I due avevano poi preparato un risotto, senza mai accorgersi delle piccole, fatali, differenze tra le due piante.

COLDIRETTI PROPONE UNA LEGGE CHE VIETA PRODUZIONE, USO E COMMERCIALIZZAZIONE DEL CIBO SINTETICO IN ITALIA

FIRMA ANCHE TU!



SI AL CIBO NATURALE

- ✓ È FATTO DALLE PERSONE PER LE PERSONE USANDO BENE TECNOLOGIA E INNOVAZIONE
- ✓ TUTELA L'AMBIENTE E LO STRAORDINARIO PAESAGGIO RURALE
- ✓ UNISCE GUSTO, SALUTE, IDENTITÀ E STORIA
- ✓ LA DIETA MEDITERRANEA È UNO STILE DI VITA E PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO
- ✓ È IL PRIMO VETTORE DI PROSSIMITÀ CHE CREA LEGAME CON IL TERRITORIO E COESIONE SOCIALE
- ✓ SOSTIENE LA BIODIVERSITÀ E LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE NATURALI

NO AL CIBO SINTETICO

- ✗ È PRODOTTO IN UN BIOREATTORE DA CELLULE IMPAZZITE
- ✗ È DANNOSO PER L'AMBIENTE; CONSUMA PIÙ ENERGIA E INQUINA DI PIÙ
- ✗ È RISCHIOSO PER LA SALUTE UMANA
- ✗ LIMITA LA LIBERTÀ DEI CONSUMATORI E OMOLOGA LE SCELTE SUL CIBO
- ✗ FAVORISCE GLI INTERESSI DI POCHI CHE VOGLIONO MONOPOLIZZARE L'OFFERTA DI CIBO NEL MONDO
- ✗ SPEZZA LO STRAORDINARIO LEGAME CHE UNISCE CIBO E NATURA



RITORNO ALLA NATURA?

Da più parti si ritrovano inviti a tornare a uno stile di vita più naturale.

La natura viene spesso indicata come un modello di vita cui ispirarsi.



Altrettanto spesso però la natura viene confusa con la tradizione. Prova ne è che coloro che esaltano un ritorno alla natura sono gli stessi che propagandano la necessità di un ritorno a un “sapere nostalgico”, a un ipotetico e idealizzato passato in cui tutto era migliore, a cominciare, appunto, dal rapporto armonioso tra uomo e natura, che sarebbe stato rotto dal progresso tecnico-scientifico.

RITORNO ALLA NATURA?

I bei tempi antichi, i sapori di una volta, i rimedi della nonna, la genuinità di certi prodotti, l'armonia con la natura sono richiami che esercitano un fascino irresistibile su molti individui.



È quindi inevitabile che di essi si sia impadronito il marketing. “Ecologico”, “biologico”, “verde”, “naturale”, “genuino”, “tipico”, “di una volta”, “sostenibile”, ecc. sono oramai termini che ricorrono costantemente nel linguaggio pubblicitario.

È piuttosto paradossale che ciò che è nato come contrapposizione e rifiuto della società consumistica e capitalistica venga oramai utilizzato quotidianamente proprio per aumentare i consumi.

NATURALE E ARTIFICIALE

Sono due concetti che crediamo di conoscere bene.

Ma è sempre così chiara la differenza?

Facciamo un piccolo test:



Diga di Nurek in Tagikistan: la più alta del mondo



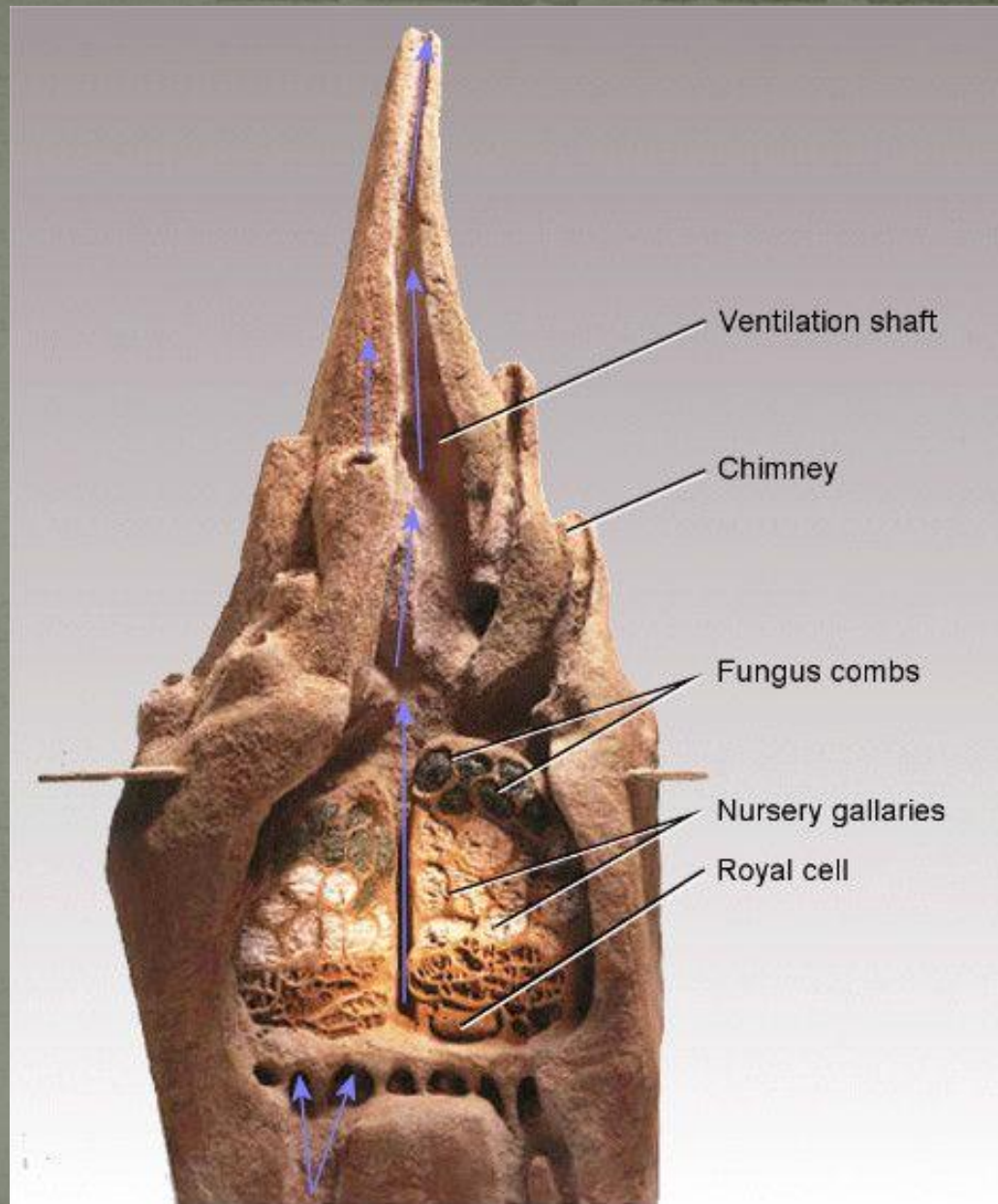
Diga costruita da castori



Burj Khalifa, grattacielo di Dubai (altezza 829,8 m)



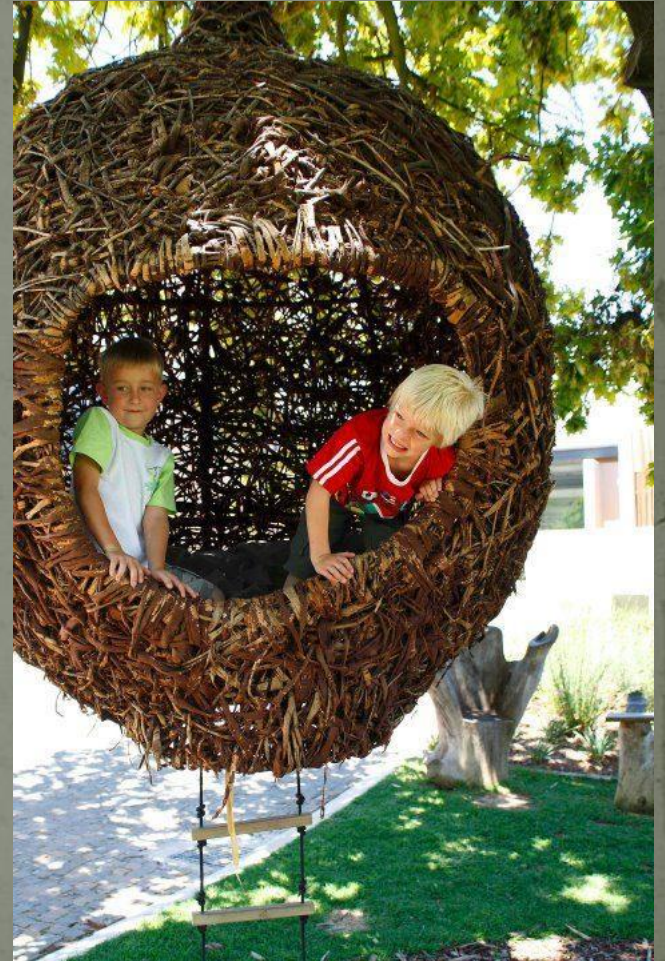
Termitaio (Botswana)





Nido di uccelli tessitori (*Ploceidae Sundevall*)





NATURALE E ARTIFICIALE

Ha senso stabilire una netta distinzione tra ciò che è naturale e ciò che è artificiale?

Per molta gente ha senso. Per costoro, viene semplicemente considerato naturale tutto ciò che avviene indipendentemente dall'uomo e artificiale ciò che viene invece prodotto volontariamente dagli esseri umani.

Ma anche *Homo sapiens*, al pari di castori, termiti, uccelli tessitori, è parte della natura. E, al pari di essi, modifica l'ambiente in cui vive.

Forse quindi la distinzione non sembra trovare un fondamento concettuale molto solido. Tutt'al più i due termini naturale e artificiale, così intesi, possono essere due definizioni di comodo da utilizzare nel linguaggio quotidiano.

AMBIGUITÀ DELL'IDEA DI NATURA

Natura è uno dei termini più ambigui della storia della filosofia¹, e forse dell'intera cultura occidentale. Insieme con l'aggettivo *naturale*, ha assunto una quantità e diversità di significati impressionante².

1) N. Bobbio, *Giusnaturalismo e positivismo giuridico*, Comunità, Milano 1965, p.165;

2) R. Bondi, A, *La Vergata, Natura*, Il Mulino, Bologna 2015;

È stato detto, dimostrato e ribadito in quasi tutte le salse che non c'è niente di più culturale dell'idea di natura. Nondimeno ci sono altrettante prove del fatto che non c'è niente di più difficile da sradicare dell'idea che esistano situazioni che sono per definizione naturali o più naturali di altre. Un'idea che in sé non avrebbe nulla di problematico se non viaggiasse sempre in compagnia, per motivi che dipendono anche dalla nostra natura, del pregiudizio per cui ciò che è considerato "naturale", in quanto tale viene giudicato più "buono", più "giusto", più "sano" e più "sicuro"³.

3) G. Corbellini, *Perché gli scienziati non sono pericolosi*, Longanesi, Milano 2009;

NATURALE=BUONO?

È piuttosto evidente che esistono un'infinità di cose naturali che non sono affatto buone:

- I veleni più potenti sono naturali (serpenti, funghi, ecc.);
- Virus e batteri, che causano malattie, sono perfettamente naturali;
- Terremoti, alluvioni, uragani, ecc. sono perfettamente naturali;
- Ecc. ecc.



Buona parte del progresso umano è consistito proprio nello sviluppo di strategie difensive nei confronti della natura!

EVIDENTI OSSIMORI

- **Agricoltura
naturale**
- **Medicina
naturale**
- **Cosmesi
naturale**



DAVVERO NATURALE?

Lo stesso paesaggio agricolo che siamo abituati a vedere e che ci ispira sentimenti di unione con la natura è in realtà quanto di più artificiale si possa immaginare. Di questo si era già perfettamente reso conto Giacomo Leopardi (1798-1837) che scriveva:



una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è, anzi è piuttosto artificiale: come a dire, i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine, i fiumi stretti infra certi termini e indirizzati a certo corso, e cose simili non hanno quello stato né quella sembianza che avrebbero naturalmente...; è cosa artificiata, e diversa molto da quella che sarebbe in natura.

G. Leopardi, "Elogio degli uccelli", in *Operette morali*, Rizzoli, Milano 2008.

CIBO NATURALE?



Praticamente nessuno dei cibi
che mangiamo abitualmente è
mai esistito in natura!!

(Con buona pace di coloro che rivendicano la
necessità di un cibo naturale).

CURIOSI ANACRONISMI



Red Delicious: 1880
Gala: 1930

UN PO' DI STORIA

- Per tutto il Paleolitico i nostri progenitori furono dediti alla caccia e alla raccolta di vegetali spontanei. Solo all'epoca il cibo poteva dirsi naturale.
- La scoperta del fuoco portò alla cosiddetta *ignicoltura*. L'incendio intenzionale del sottobosco e delle praterie stimolava la germinazione di piante erbacee utili sia per uso alimentare sia come richiamo per gli animali selvatici che poi potevano essere cacciati.

UN PO' DI STORIA

- Con la rivoluzione neolitica si affermò la semina intenzionale che, alla fine dell'ultima era glaciale, divenne vantaggiosa, consentendo un rilevante aumento di produttività dei vegetali.
- La semina intenzionale condusse poi a un processo di selezione che portava a riseminare le varietà più grandi, con più semi o più frutti privi di sostanze amare o tossiche e quindi più utili e gradevoli. Questo processo di selezione viene chiamato *domesticazione* e riguardò non solo le piante, ma anche gli animali.

UN PO' DI STORIA

- La rivoluzione neolitica ebbe luogo in 4 centri di domesticazione primaria che sono:
 - 1) la cosiddetta “**mezzaluna fertile**”, in medio oriente, (civiltà del frumento);
 - 2) il **sudest asiatico**, fra India e Cina, (civiltà del riso);
 - 3) l'**area sub-sahariana** (civiltà del sorgo);
 - 4) l'**area centro e sudamericana** (civiltà del mais).

Le varie civiltà prendono il nome dalla specie più rappresentativa, tuttavia le specie domesticate furono molte e fra esse figurano sempre le leguminose.
- Il passaggio dalla semplice semina intenzionale alla domesticazione avvenne in un periodo compreso tra i 300 e i 1000 anni (fase di pre-domesticazione).

NASCE L'AGRICOLTURA

- La domesticazione delle piante coincide con la nascita dell'agricoltura che consiste quindi in una manipolazione della natura con lo scopo di modificarla, cercando di ottenere risultati favorevoli per l'uomo.
- L'espressione "agricoltura naturale", sbandierata da più parti e contrapposta all'agricoltura industriale o convenzionale, appare pertanto un palese ossimoro.
- L'agricoltura, per definizione, non può essere naturale poiché il suo scopo è proprio quello di modificare la natura, nel tentativo di ottenere da essa ciò di cui l'uomo ha bisogno.

QUALCHE ESEMPIO

Dal teosinte (in alto) al mais (in basso), trasformato dagli agricoltori nel corso dei millenni.



Evoluzione della banana: una delle sue prime versioni presentava una quantità fastidiosa di semi di dimensioni considerevoli.



Noi riteniamo perfettamente naturale il colore giallo del mais.

Ma le antiche varietà di mais, originario della grande valle messicana di Tehuacàn, nella regione di Oaxaca, avevano pannocchie con colorazioni e dimensione molto diverse dalle varietà attuali.



- Se pensiamo ai pomodori, immancabilmente ce li immaginiamo di un bel colore rosso, che riteniamo faccia parte integrante della loro natura. In realtà però le prime piante di pomodoro, che lo spagnolo Hernán Cortés (1485-1547) portò con sé dall'America in patria nel 1540, avevano frutti color oro, da cui deriva loro nome.
- Il cambiamento di colore avvenne successivamente, solamente grazie ad accurate selezioni.



- Anche l'arancione tipico delle carote è tutt'altro che naturale.
- Le più antiche carote selvatiche sembra avessero una colorazione bianca o giallina. La loro coltivazione iniziò in Afghanistan circa 5000 anni fa e le varietà erano di colore viola o giallo.
- Le carote gialle e viola furono introdotte in Occidente dagli Arabi verso la fine del Medioevo.
- Le carote arancioni, così come le conosciamo noi, apparvero solamente nel XVII secolo. Questo è confermato da diversi dipinti a olio di pittori olandesi e porta a pensare che queste carote siano state ottenute per la prima volta in Olanda, attraverso accurate selezioni.



PRODOTTI BIO

- **AGRICOLTURA BIOLOGICA:** rifiuto di chimica e genetica
 - Di fatto usa sostanze chimiche
 - Coltiva varietà frutto di selezione genetica
 - I suoi prodotti non presentano vantaggi, nonostante il prezzo più elevato
 - Le rese nettamente minori implicano maggior consumo di suolo e quindi deforestazione!
- **AGRICOLTURA BIODINAMICA:** superstizione e stregoneria

DEMONIZZAZIONE DEGLI OGM

- Diffusione di leggende metropolitane: fragola-pesce, suicidi dei contadini indiani, sterilità delle piante OGM, ecc.)
- Nessuna evidenza della nocività degli OGM per la salute.
- Gli OGM sono utilizzati da molti anni in molte parti del mondo, senza che abbiano mai causato alcun problema di salute. Anche molti dei prodotti tipici italiani (dal Grana Padano al prosciutto crudo di Parma) derivano da animali il cui principale nutrimento proviene da piante OGM (soprattutto soia).
- Per alcuni prodotti, le varietà OGM presentano vantaggi rispetto agli altri: ad esempio il mais OGM presenta un contenuto più basso di *fumonisine*, *tossine prodotte da funghi capaci di infettare la pianta attraverso le lesioni causate da un parassita (piralide)*.

DEMONIZZAZIONE DEGLI OGM

- Le piante OGM sono state progettate per resistere meglio a parassiti e malattie e richiedono, di conseguenza, minori quantità di insetticidi e agrofarmaci, a tutto vantaggio dell'ambiente. Ciò è stato particolarmente evidente in Cina e India dove l'estesa introduzione della coltivazione del cotone OGM Bt ha ridotto in maniera massiccia l'uso di fitofarmaci.

- Secondo molti gli OGM metterebbero a rischio la biodiversità. Ma anche questo non corrisponde al vero. Al contrario essi possono contribuire a salvaguardare la biodiversità permettendo il recupero di varietà che non è più possibile coltivare poiché particolarmente suscettibili a malattie, attacchi di parassiti, ecc.

Ad esempio, alcuni prodotti tipici dell'agricoltura italiana (dal pomodoro San Marzano al Melo della Valle d'Aosta) potrebbero essere recuperati grazie alle tecniche dell'ingegneria genetica.

- Tra le preoccupazioni degli oppositori degli OGM vi è il rischio di contaminazione ad altre colture tradizionali con conseguenze incontrollabili. Diversi studi dimostrano al contrario una possibile convivenza tra piante OGM e non.

GLI OGM SONO CONTRO NATURA?

Il Prof. Lieve Gheysen, del Department of Molecular Biotechnology della Ghent University in Belgio:

La presenza naturale di T-DNA dell'Agrobacterium nella patata dolce e il suo patrimonio stabile durante l'evoluzione è un bellissimo esempio di possibilità di scambio di DNA attraverso le barriere di specie e dimostra che la modificazione genetica avviene anche in natura. Rispetto agli OGM "naturali", che sfuggono al nostro controllo, gli OGM creati dall'uomo hanno però il vantaggio che noi sappiamo esattamente quali caratteristiche si aggiungono alla pianta.

J. O'Callaghan, GM food is natural: 'Foreign DNA' in sweet potatoes suggests plants genetically modify themselves, "MailOnline", 22 aprile 2015.

OLTRE GLI OGM

- **Editing genomico:** tecnica di ingegneria genetica in cui il DNA è inserito, cancellato, modificato, o rimpiazzato dal genoma dell'organismo vivente.

A differenza delle prime tecniche di ingegneria genetica che casualmente inserivano materiale genetico in un genoma ospite, l'editing genomico agisce in siti specifici.

CRISPR/Cas9: si basa sull'impiego della proteina Cas9, una sorta di forbice molecolare in grado di tagliare un DNA bersaglio, che può essere programmata per effettuare specifiche modifiche al genoma di una cellula, sia questa animale, umana o vegetale.

(Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats, lett. “brevi sequenze palindrome ripetute raggruppate a intervalli regolari”).



**Emmanuelle Charpentier e Jennifer A. Doudna
Premio Nobel per la chimica 2020**

VEGETARISMO E VEGANISMO

- Il termine vegetarismo (o vegetarianismo) sta a indicare genericamente la scelta di coloro che privilegiano un'alimentazione a base di vegetali, rifiutando i cibi a base di carne. Non esiste tuttavia un'unica tipologia di vegetariano, ma si possono individuare molte varianti.
- La scelta più radicale è quella del vegetalismo o veganismo che esclude categoricamente ogni cibo di origine animale. Non solo carne e pesce, quindi, ma anche latte e derivati, uova, miele e altri prodotti apicoli (propoli, pappa reale). Il veganismo ammette esclusivamente alimenti di origine vegetale, compresi alghe e funghi.
- Scelte più moderate sono quelle latto-ovo-vegetariane, che ammettono il consumo di prodotti di origine animale, quali latte e derivati, uova e miele, ecc., escludendo però ogni tipo di carne (compresi pesci, molluschi, crostacei). I latto-vegetariani ammettono il consumo di latte, ma non quello delle uova, mentre gli ovo-vegetariani ammettono le uova ma non il latte e i suoi derivati. I pesco-vegetariani accettano di mangiare pesce, ma non carne di animali terrestri. Vi sono poi i crudisti vegani che accettano il consumo di cibi esclusivamente vegetali purché non sottoposti a trattamenti a temperatura superiore ai 40° (come abbiamo visto esiste anche un crudismo non vegano). Esiste infine il cosiddetto fruttarismo, ovvero la scelta di coloro che decidono di alimentarsi esclusivamente con frutta fresca (compresi ortaggi a frutto, quali pomodori, peperoni, ecc.), frutta secca e semi.

VEGETARISMO E VEGANISMO

- Per analizzare in modo razionale il vegetarianismo occorre distinguere diversi aspetti: l'aspetto etico, quello medico-sanitario e quello ambientale.
- Aspetto etico: discutibile. Anche la produzione di vegetali comporta sfruttamento di animali (concimazione, impollinazione, difesa da specie dannose, ecc.).
- Aspetto medico-sanitario: auspicabile una dieta in cui prevalgano frutta, ortaggi, cereali e legumi. Una dieta vegana può tuttavia creare problemi (ferro, vitamine B12 e B6).
- Aspetto ambientale: discutibile.

CRUDISMO

- I presunti vantaggi salutistici della dieta crudista non hanno mai ricevuto alcuna dimostrazione scientificamente convincente.
- Sicuramente esistono cibi che è preferibile consumare crudi. Ma una dieta esclusivamente crudista può portare spesso a sbilanciamenti alimentari.
- L'assunzione di certi cibi crudi può inoltre esporre a rischi di contaminazione, visto che la cottura elimina buona parte dei microorganismi patogeni.
- Alcune sostanze presenti nei cibi crudi possono inoltre essere tossiche, mentre vengono rese innocue dalla cottura.
- Oltre a questi indubbi vantaggi la cottura aumenta l'appetibilità dei cibi e la loro digeribilità, rendendoli più masticabili, più assimilabili e talvolta meno grassi.
- Moda del latte crudo: rischi per la mancata pastorizzazione.

CARNE COLTIVATA

**COLDIRETTI PROPONE UNA LEGGE CHE VIETA
PRODUZIONE, USO E COMMERCIALIZZAZIONE
DEL CIBO SINTETICO IN ITALIA**

FIRMA ANCHE TU!

DA CHE PARTE STAI?

CIBO NATURALE

VS

CIBO SINTETICO



SI AL CIBO NATURALE

NO AL CIBO SINTETICO

- ✓ È FATTO DALLE PERSONE PER LE PERSONE USANDO BENE TECNOLOGIA E INNOVAZIONE
- ✓ TUTELA L'AMBIENTE E LO STRAORDINARIO PAESAGGIO RURALE
- ✓ UNISCE GUSTO, SALUTE, IDENTITÀ E STORIA
- ✓ LA DIETA MEDITERRANEA È UNO STILE DI VITA E PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO
- ✓ È IL PRIMO VETTORE DI PROSSIMITÀ CHE CREA LEGAME CON IL TERRITORIO E COESIONE SOCIALE
- ✓ SOSTIENE LA BIODIVERSITÀ E LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE NATURALI

- ✗ È PRODOTTO IN UN BIOREATTORE DA CELLULE IMPAZZITE
- ✗ È DANNOSO PER L'AMBIENTE: CONSUMA PIÙ ENERGIA E INQUINA DI PIÙ
- ✗ È RISCHIOSO PER LA SALUTE UMANA
- ✗ LIMITA LA LIBERTÀ DEI CONSUMATORI E OMOLOGA LE SCELTE SUL CIBO
- ✗ FAVORISCE GLI INTERESSI DI POCHI CHE VOGLIONO MONOPOLIZZARE L'OFFERTA DI CIBO NEL MONDO
- ✗ SPEZZA LO STRAORDINARIO LEGAME CHE UNISCE CIBO E NATURA



CARNE COLTIVATA

- Ottenuta coltivando cellule staminali.
- Si sono ottenuti buoni risultati per quanto riguarda le proprietà nutrizionali.
- C'è ancora da lavorare per migliorare le proprietà organolettiche.
- Può rappresentare un'opportunità per i problemi ambientale legati agli allevamenti intensivi.
- Può rappresentare un'opportunità per i problemi di carattere etico.
- I costi di produzione attuali sono ancora molto elevati.

CONCLUSIONI

- Ciò che viene chiamato naturale, molto spesso non è affatto ciò che non ha subito interventi da parte dell'uomo. Al contrario viene chiamato naturale semplicemente ciò cui molta gente è abituata.
- Questa sostanziale confusione tra natura e tradizione è oltretutto abbastanza pericolosa poiché induce molta gente a pretendere di imporre agli altri le proprie opinioni personali, in nome di una presunta, ma del tutto infondata, naturalità.

CONCLUSIONI

- Inoltre porta a una ingiustificata valorizzazione di un sapere nostalgico, completamente smentito dai dati storici.
- Questo, a sua volta, comporta un arroccamento su posizioni conservatrici e antiprogressiste che spesso sconfinano nell'oscurantismo.
- Si possono citare numerosissimi esempi che dimostrano inequivocabilmente che non è affatto vero che ciò che è naturale sia necessariamente buono.
- La natura segue il suo corso, totalmente indifferente nei confronti delle esigenze umane. Per dirla con Leopardi:

*Non ha natura al seme
Dell'uom più stima o cura
Che alla formica.*

G. Leopardi, *La ginestra o Il fiore del deserto*, 1836

CONCLUSIONI

- Ritenerne che ciò che è naturale sia necessariamente benefico per l'uomo è un mito tanto diffuso quanto continuamente smentito dai fatti.
- La natura non è né buona né cattiva: semplicemente non ha senso attribuirle qualità morali.
- Queste ultime appartengono solamente a noi e siamo noi che dobbiamo valutare di volta in volta le conseguenze delle nostre scelte.
- Per farlo è necessario imparare a esaminare le cose per quello che sono, indipendentemente dalla loro origine, effettuando un accurato bilancio benefici/rischi.

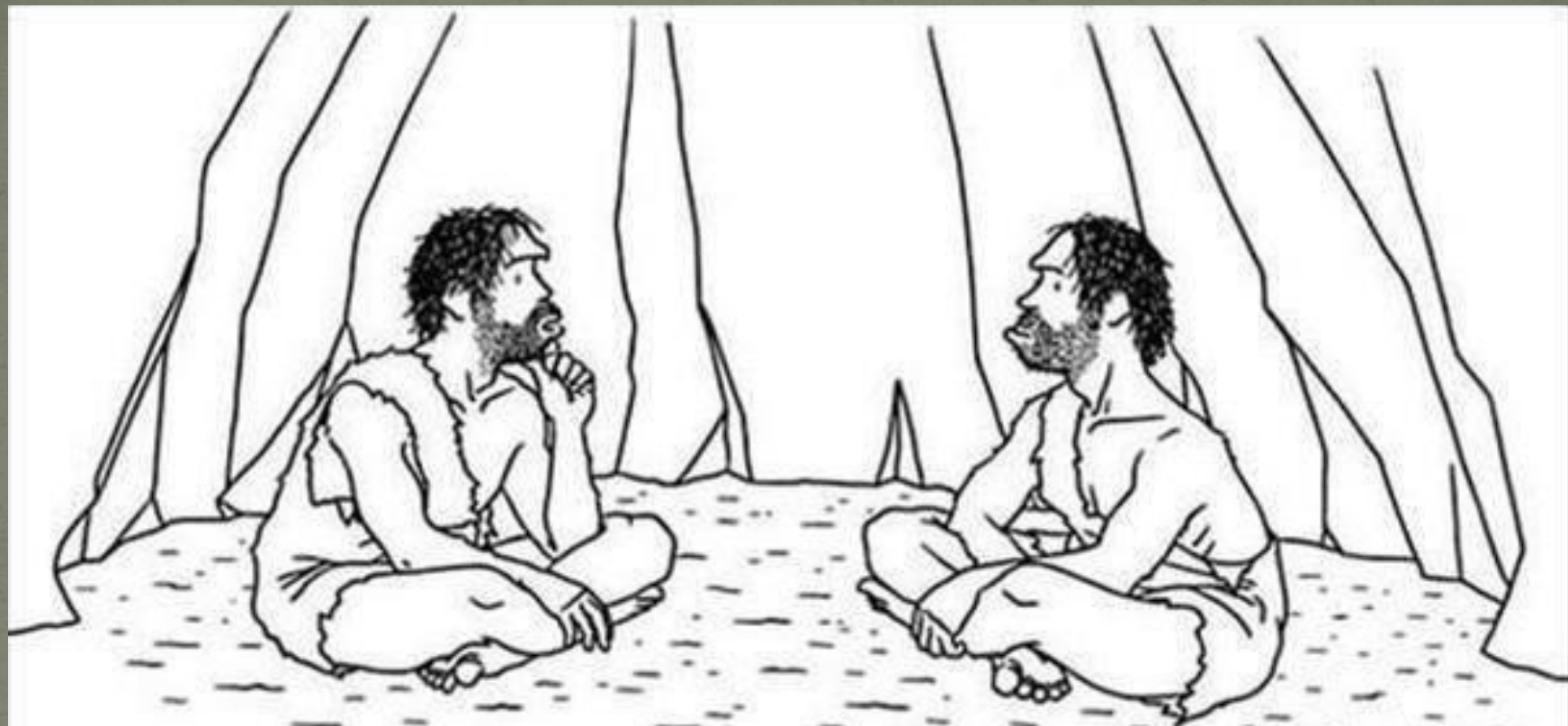
Per concludere sorridendo:



HE DIED OF
NATURAL CAUSES.

YOU PUSHED
HIM OFF A ROOF.

GRAVITY IS
NATURAL.



GREGORY

« C'è qualcosa che non va: respiriamo aria pulita, beviamo acqua purissima, facciamo un sacco di moto, ogni cibo che mangiamo è bio e a km zero, eppure nessuno di noi vive più di trent'anni. Come mai? »

MOVIMENTO NO RUOTE!



- nessuna specie animale in natura costruisce ruote
- molti incidenti mortali sono causati dalle ruote
- la natura ci ha dato i piedi, perchè usare ruote?
- le ruote sono potenzialmente cancerogene

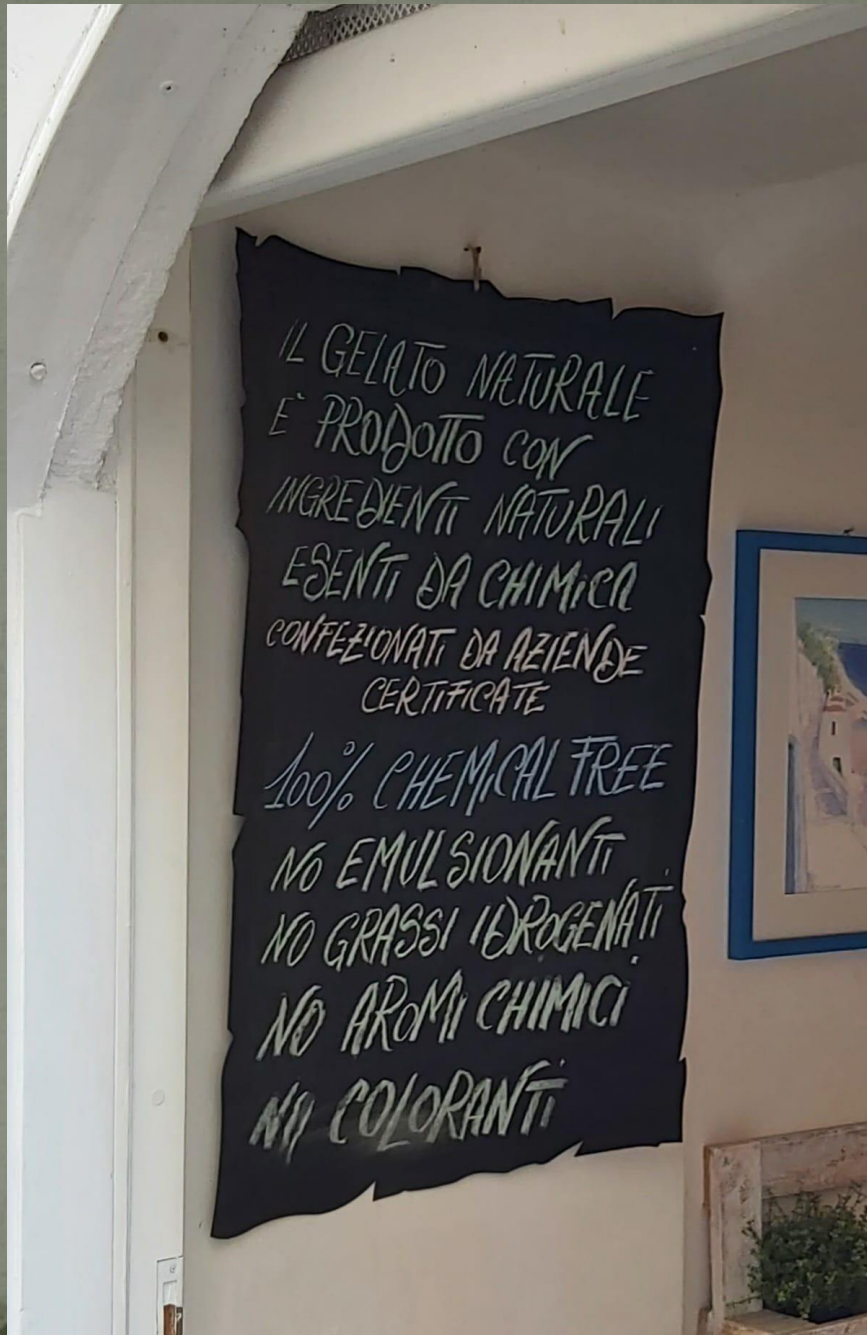


Marco Bella (Roma)



PECORINO
FATTO CON
LATTE DI PECORE
VEGANE





Sergio Salvi
(Gelateria di Peschici - Foggia)

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Per approfondimenti:

