

**Lo studio dell'Ispra****LO SMOG DANNEGGIA I MONUMENTI ROMANI PIÙ A RISCHIO QUELLI NEI PARAGGI DEL TEVERE**

Lo smog danneggia i monumenti e a Roma a correre maggiori rischi sono le chiese di S. Marco, S. Martino ai Monti, S. Tommaso in Parione, S. Filippo Neri e S. Cecilia in Trastevere. L'orileva uno studio dell'Ispra e dell'Istituto Superiore per la Conservazione ed il Restauro, che ha analizzato 77 monumenti capitolini. Corrono maggiori rischi queste 5 chiese perché «oltre ad avere già una situazione critica relativa allo stato di conservazione si trovano vicino al Tevere e l'umidità del fiume amplifica gli effetti negativi dello smog» spiega all'Adnkronos Patrizia Bonanni ricercatrice Ispra.

Agronomi**IL FUTURO ITALIANO È SEMPRE PIÙ VERDE**

La città del futuro sarà più verde, i suoi abitanti sempre più alle prese con orti urbani, l'agricoltura conquisterà un ruolo di primo piano. Emerge dal XIV Congresso nazionale dei dotti agronomi e forestali.

**DNLifeEco**

L'esperimento Clienti e soci, e la spesa in cooperativa costa meno

People's Market, risparmio garantito

Un network alternativo per fare la spesa, basato sul coinvolgimento della comunità, per offrire prodotti locali, a basso impatto ambientale, biologici, sani e soprattutto lowcost. Incardina una soluzione all'acrisi economica e di un modello sostenibile, nasce a Londra il People's Supermarket, il "supermercato della gente" in Lamb's Conduit

Street, a Holborn, vicino al British Museum. Questo "supermercato della gente per la gente", come lo definisce il co-fondatore, sir Arthur Potts Dawson, è una cooperativa a cui si può aderire versando una quota societaria di 25 sterline l'anno (circa 29 euro) e quattro ore di lavoro settimanale, in cambio di un ulteriore 10% di sconto sulla spesa, già di per sé low cost, e per avere anche

voce in capitolo sui prodotti da mettere sugli scaffali. E per combattere gli sprechi, la clientela del People's Supermarket può usufruire della "People's Kitchen", dove preparare piatti con frutta e verdura vicine alla data di scadenza. In 15 mesi di attività il fatturato del People's Supermarket ha superato i 1,5 milioni di sterline e il numero dei soci ha raggiunto quota 1.200. Naturalmente, an-

che chi non è socio può fare gli acquisti nel "supermercato della gente". Forte di questi successi, il People's Supermarket potrebbe diventare un franchising entro la Pasqua del 2012, mentre è già prevista l'apertura di un secondo punto vendita a Hackney, nell'East London e sir Dawson pensa di riprodurre su scala nazionale il progetto People's Kitchen. Insomma, una vera e propria in-

dustria alimentare low cost contrapposta alla grande distribuzione, che reinterpreta il concetto di baratto offrendo beni di prima necessità in cambio di lavoro e portando avanti la sua personale lotta allo spreco. «L'industria alimentare è stata comprata dalle grandi catene - spiega Dowson - noi invece proviamo a mostrare che cosa succede quando è la gente ad avere il controllo». <<

INTOLLERANZE ALIMENTARI E VEGATEST

- Difficoltà a digerire nonostante diete anche ferme
- Stomatite non giunghlema
- Adanno che si gonfia per un normale
- Meteorismo
- Fertigini
- Unghie fragili
- Ansietà angoscianti
- Sivigliatezza mentale con a volte difficoltà a concentrarsi
- Colici
- Sintomat
- Facilità alle infiezioni soprattutto dell'albero respiratorio

- Dolori muscolari raro volte migranti
- Afie
- Herpes labiali
- Prurito cutaneo ed extracutanio migranti
- Facilità alle infiezioni da condida
- Cisti senza evidenza di batteri agli esami delle urine
- Facile caduta dei capelli
- Furfora al cuore capillare
- Frequenti mal di testa
- Allergie respiratorie e cutanee variabili
- Ritenzione idrica e cellulare

SONO TUTTI SINTOMI CHE, SINGOLARMENTE O COMBINATI FRA LORO, POSSONO ESSERE CAUSATI DA UNA INTOLLERANZA ALIMENTARE

CHESI HA LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Spesso dopo terapie farmacologiche, come quelle antiepilettiche, situazioni di stress fisico e/o mentale, avranno alimentari, infezioni virali o batteriche, inquinamento ambientale e altro, il sistema immunitario va soprattutto intestinali, può fare errori nella digestione di un alimento specifico oppure di una classe di alimenti (come per esempio latticini, lieviti, farinacei), creando appunto una intolleranza alimentare.

E questa una sorta di allergia di tipo lento, cioè senza sintomi diretti, come per esempio quelli dei dolci primaverili, ma con accumulo via via di tossine trasportate poi da tossine in tutto l'organismo.

VEGA TEST

Il Vega test è un esame rispondere, non invasivo, indiretto ed effettuato da medici, utile ad individuare le intolleranze alimentari. Con il test si possono scoprire gli alimenti che creano tossine e loro accumuli, impostando di conseguenza una breve dieta a scopo disintossicante.

Con il Vega test si possono, isolare, focalizzare quali sono gli organi e gli apparati da aiutare nella loro funzione depurativa, utilizzando rimedi ammessi e/o fitoterapici atti a disinfiltrare, drenare, risequilibrare così l'intero organismo.

Grazie a questo esame infine, attraverso "telle test", è possibile

le valutare come stanno funzionando tutti gli organi del corpo, ormai e quali sono i rischi di malattia oppure già in un'ambita alberga di tipo patologico. In questo modo si effettua un vero e proprio check up di tipo emergenziale e funzionale, e cui anche una minima terapia di riequilibratura di un organo può essere che di un altro, oppure di più apparati.



Per i lettori di DNews che entro il 31 ottobre chiameranno i numeri 02 76022924 - 02 76023417 avranno diritto ad uno sconto del 20% per il Vega Test presentando questa pagina.