

Dimensione immagine:
francobollo media grande tiff

DNews Milano del 06/10 pag. 23

DNEWS
GIOVEDÌ 6 OTTOBRE 2011

milano@dnews.eu
SMS 3317807754

Life 23

Pagina realizzata in collaborazione con Prometeg/Adnkronos



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. Lo rileva 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 riconquisterà un ruolo di primo piano. Emerge dal XIV Congresso nazionale dei dottori 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 low cost. In cerca di una soluzione alla crisi 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 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 Dawson - noi invece proviamo a mostrare che cosa succede quando è la gente ad avere il controllo». <<



INTOLLERANZE ALIMENTARI E VEGATEST

- Difficoltà a dimagrire nonostante diete anche ferree
- Stanchezza non giustificata
- Aumento che si gonfia per un mammella
- Miacurismo
- Vertigini
- Unghe fragili
- Ansietà ingiustificata
- Svegliatezza mentale con a volte difficoltà a concentrarsi
- Colici
- Solitichezza
- Facilità alle infezioni soprattutto dell'albero respiratorio

- Dolori muscolari tutte volte migranti
- Afte
- Herpes labiali
- Pruriti cutanei ed eruzioni migranti
- Facilità alle infezioni da candida
- Cistiti senza evidenza di batteri agli esami delle urine
- Facile caduta dei capelli
- Forfora al cuoio capelluto
- Frequenti mal di testa
- Allergie respiratorie a sintomi variabili
- Ritenzione idrica e cellulite

CHI È UN INTOLLERANTE ALIMENTARE?

Spesso dopo terapie farmacologiche, come quelle antibiotiche, situazioni di stress fisico e/o mentale, errori alimentari, infezioni virali o batteriche, inquinamento ambientale e altro, il sistema immunitario subisce un indebolimento. In questo modo, può fare errori nella digestione di un alimento specifico oppure di una classe di alimenti (come per esempio latticini, lievi, fermenti), creando appunto una intolleranza alimentare.

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

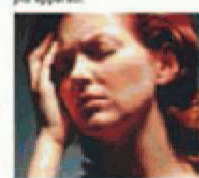
VEGA TEST

Il Vega test è un esame rapido, non invasivo, indolore 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 dieta a scopo dietetico.

Con il Vega test si possono, inoltre, focalizzare quali sono gli organi e gli apparati da aiutare nella loro funzione depurativa utilizzando rimedi omeopatici e/o fitoterapici atti a disintossicare, drenare, riequilibrare con l'interno organismo.

Grazie a questo esame infatti, attraverso "foia test", è possibile

le valutarle come stanno funzionando tutti gli organi del corpo umano e quali sono a rischio di malattia oppure già in un'attiva alterazione di tipo patologico. In questo modo si effettua un vero e proprio check up di tipo energetico e funzionale, a cui segue una mirata terapia di riequilibrio di un organo piuttosto che di un altro, oppure di più apparati.



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

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.