

Servizio pubblicato da dicembre 2011, sul sito per la difesa e promozione del frumento originario, biologico e non irradiato “Senatore Cappelli”, [www.akrux.it](http://www.akrux.it)

(testo aggiornato a luglio.2012)

## **INTERVISTA al dott. FABIO AMBROSI**

Formatosi in fitoterapia medica nel Regno Unito.

Naturopata di formazione inglese e statunitense.

Docente e ricercatore universitario.

In possesso di diploma universitario di erborista, di laurea sanitaria in fisioterapia, è naturopata di formazione inglese e statunitense. Possiede specifica autorizzazione ad esercitare in Italia, dal 1996 come “*medical herbalist*” (fitoterapeuta medico), in base alla formazione da egli perfezionata in Inghilterra da oltre vent’anni, nazione in cui da più di un secolo esiste questa figura medica. È stato “docente di riferimento”<sup>1</sup> al Master in Naturopatia dell’Università degli studi di Roma “Sapienza”. Iscritto all’ordine dei periti agrari laureati e diplomati, della provincia di Treviso; abilitato alla stima e alle valutazioni analitiche dei prodotti agrari e alimentari. Alimentarista perfezionatosi in Igiene Alimentare, presso ASL VR e CE. Iscritto all’Albo dei Periti Esperti Consulenti della Regione Toscana.



Professore incaricato di Fitoterapia e Discipline Bionaturali, all’Istituto Universitario di Ricerca Scientifica “S. Rita” - Università degli Studi “S. Rita” di Livorno.

***1. Dr. Ambrosi oggi sappiamo che negli anni '70 in Italia un grano antico e puro come il “Senatore Cappelli” venne esposto ai raggi gamma, di un reattore nucleare, per provocare mutazioni sulle sementi, ne venne fuori una nuova varietà: il Creso. Ma allora, che differenza c’è tra il Creso e i cosiddetti OGM?***

In genere, negli OGM (Organismi Geneticamente Modificati), è il biologo genetista che, manualmente, attraverso strumenti sofisticati, inietta il gene nuovo nelle cellule seminali che andranno a costituire la nuova varietà OGM. Invece, nelle piante e nei cereali di cui parliamo, geneticamente modificati, si tratta di mutazioni genetiche indotte, ovvero provocate da radiazioni ionizzanti, cioè radioattive, sul tipo di quelle di cui molti hanno il terrore che ci invadano, come recentemente accaduto in Giappone a Fukushima. In alcuni casi, per alcune varietà vegetali, le piante sono state attaccate anche con veleni e pesticidi, per “vedere la reazione” ed eventualmente scegliere le unità “salve e più resistenti”, ma con modificazioni genetiche presenti e per quegli agronomi, valutate “interessanti”.

***2. Qual è la varietà di frumento che si ritiene più adatta ad essere coltivata in Italia per una vera produzione biologica, esente da radiazioni nel Dna?***

Aziende agrarie, cooperative ed enti collegati, come anche la vostra società (Pure Grain s.r.l.), stanno lavorando senza clamore, per il recupero di un'antica varietà di grano duro antico: il "Senatore Cappelli". Purtroppo negli anni '70 - anni di grosse trasformazioni anche legate al cibo - la varietà "Senatore Cappelli" fu soppiantata da grani "moderni", nanizzati con le radiazioni, che sembra abbiano contribuito non poco all'aumento delle intolleranze alimentari legate ai farinacei, essendo più concentrati in proteine vegetali. Ciò che si dimentica, è che si tratta di proteine "compattate", ovvero di digestione impegnativa e complessa per il programma enzimatico ancestrale del nostro intestino.

Vi sono anche altre varietà geneticamente pure di cereali, e per noi degni di grande interesse, tra cui la Livesa Rossa, il Farro la Saragolla ed altre.

### ***3. Può esserci una relazione tra cereali irradiati, celiachia ed intolleranze alimentari?***

Il parere autorevole del medico Luciano Pecchiai, padre della "eubiotica", ora ottuagenario, è favorevole proprio a questa ipotesi, e non tiene in considerazione l'osservazione, proposta da altri medici e studiosi, per cui i dati dei celiaci sarebbero aumentati, solo a causa dei migliorati sistemi di rilievo moderni delle analisi. Verso al fine degli anni ottanta, ci si riferiva ad una media di celiaci, uno ogni 180 abitanti d'Europa. Si parla ai nostri giorni, invece, di un soggetto celiaco ogni 100 individui, ovvero l'uno per cento della popolazione. Le intolleranze alimentari, un tempo tabù concettuale negli ambienti medici, sono ora un argomento noto e presente sia nel mondo accademico che tra il grande pubblico, in ragione dell'ampiezza del fenomeno, presente in tutte le età.

### ***4. Cosa si intende, esattamente, per "intolleranze alimentari"?***

Una cosa sono le allergie alimentari, altra, più subdola e talvolta meno evidente, le intolleranze alimentari. Come detto, è un argomento che riguarda moltissime persone. Sono note le allergie (reazione alle Immunoglobuline E o IgE), di cui ai test ospedalieri, mentre è più controverso il riconoscimento delle cosiddette "intolleranze alimentari" o "allergie alimentari ritardate". Un passo importante nell'evoluzione scientifica delle intolleranze alimentari, è arrivato nel 2007, con la scoperta di Finkelman, della "via alternativa dell'allergia". Essa provoca gli stessi sintomi della via classica delle IgE, ma è dovuta all'attivazione di alcune particolari cellule del sistema immunitario e all'azione di alcune citochine. La reazione da intolleranza alimentare - o allergia alimentare ritardata - è dovuta soprattutto all'azione delle cellule e non solo di specifici anticorpi<sup>2</sup>. Una conferma importante è giunta nella primavera 2011. L'Università di Baltimora ha pubblicato uno studio definitivo, in cui si delinea una nuova sindrome: la *Gluten Sensitivity*, ovvero la sensibilità al glutine, presente nel 6% della popolazione; per l'Italia, essa si manifesta in oltre tre milioni e mezzo di persone. La sensibilità al glutine dà disturbi simili alla celiachia, ovvero, a seconda dei soggetti, uno dei seguenti sintomi, o più spesso più d'uno associati: mal di testa, spossatezza, diarrea, borborigmi, stipsi, disturbi mestruali, disturbi digestivi, gastrite, reflusso gastro-esofageo, insonnia, ed altri. Fortunatamente, la Gluten

Sensitivity, curata, è reversibile, diversamente dalla celiachia: quest'ultima sembra - per il momento - costituire un danno definitivo della mucosa intestinale, non reversibile. Tranne l'esperienza di alcuni francesi, di cui si dirà tra breve. I mezzi di trattamento della sensibilità al glutine (*Gluten Sensitivity*) sono: astensione o limitazione del glutine per un certo periodo; disinflammazione della mucosa intestinale, ricolonizzazione della flora intestinale, con fermenti appropriati. Tale trattamento va individualizzato e seguito da terapeuta esperto. L'esame più utilizzato per trovare tale intolleranza, è l'esame sui sangue capillare del dito, con il test delle "IgG" (immuno globuline G) o delle "IgG4". Mentre fino a poco tempo fa tale test era criticato come non scientifico, ora anche in ambiente medico e universitario si ammette che possa essere interessante, visti i risultati ottenuti sulla base della "medicina dell'evidenza" ("based evidence medicine")<sup>3</sup>.

### ***5. Cosa possiamo fare per impedire le varietà geneticamente irradiate?***

Un primo passo consiste nel rendere edotto il grande pubblico del problema. In genere, quando ne parlo, le persone mi guardano sorprese. Il tema dell'alimentazione sana è spesso trascurato, considerato dai più un optional per persone sofisticate, ed è questo il primo segnale del nostro periodo storico decadente nei confronti dei veri valori della vita. In secondo luogo, alle persone andrebbero segnalati anche dei possibili orizzonti di filosofia pratica e spirituale, anche al di là di ogni etichetta religiosa, sul perché siamo qui su questa terra, sul significato profondo che assume l'azione di rispettarci e di rispettarla. Tutti ammirano la tradizione saggia degli indiani d'America; si comprende che il nocciolo della loro tradizione comporti un rispetto sacro per la terra. Essi parlano del "Grande Spirito", e portano rispetto ai saggi anziani e agli antenati. Anche noi possediamo i nostri saggi anziani (leggi, ad esempio: dott. Pecchiai) ed i nostri antenati (leggi: ad esempio, il Prof. Garofalo, docente universitario di fitoiatria e pioniere in Italia dell'agricoltura biologica): essi e coloro che sono studiosi del settore, con l'orientamento corretto al rispetto di madre terra, ci hanno dato precise indicazioni in campo medico, nutrizionale ed agrario.

### ***6. Esiste un metodo per valutare la "vitalità" del grano biologico puro e di tutti gli altri irradiati?***

Una ricerca pionieristica è stata condotta dal Prof. Giovanni Dinelli, responsabile del progetto di ricerca Bio-Pane<sup>4</sup>. Egli è professore associato al Dipartimento di scienze e tecnologie agro ambientali dell'Università di Bologna. Il medesimo, ha analizzato le rappresentazioni cristallografiche del grano ed ha scoperto che le varietà moderne producono immagini nebulose e disarmoniche, mentre le varietà antiche disegnano forme stellate, e presentano una struttura ricorrente di matrice pentagonale, il cui rapporto tra i lati si è visto corrispondere alla sezione aurea dei nostri filosofi d'un tempo.

Ragionando in linea più generale, scopriamo che, alle volte, i primi, migliori metodi di selezione di qualsiasi cosa, sono spesso quelli legati al buon senso. Per noi che crediamo nell'agricoltura biologica - senza irradiazioni radioattive indotte nelle sementi, e senza varietà OGM - risulta intuitivamente chiaro che le sementi pure

sono le sole ad essere più vitali secondo il programma della natura. Tale considerazione parte anche da un dubbio legittimo: conosciamo non più del 2% del DNA nel microcosmo, e non più del 4% nel macrocosmo astronomico. Possiamo davvero arrogarci il diritto di manipolare il DNA dei viventi? E' stato calcolato dai ricercatori, che il singolo, minutissimo, DNA di una cellula umana, disteso, raggiunge la lunghezza di 173 centimetri. Di esso, conosciamo meno di quattro centimetri, il 2% appunto. E il resto? Non lo sappiamo. Alcuni scienziati parlano addirittura di "Junk Dna" ("Dna spazzatura"), ma è tuttavia abbastanza altrettanto intuibile che esso non sia lì per caso. Altri ipotizzano, che invece proprio questo Dna sarà per l'uomo il mezzo di nuove potenzialità future.

C'è poi un metodo relativamente nuovo per l'Italia, almeno in relazione all'agricoltura, che sto valutando, ed è la metodica della Bioelettronica di Vincent, metodo di analisi esclusivamente scientifica che possiede oltre sessant'anni di esperienza all'estero, con oltre un milione e mezzo di misurazioni effettuate e pubblicate solo in Francia in campo medico. Si riferisce a studi sull'acqua ma può essere adattato bene anche in agricoltura, anche per valutare la "vitalità" dei cibi e quindi del grano<sup>5</sup>. E' noto, ad esempio, che le mele biologiche hanno la caratteristica di possedere un potere antiossidante, maggiore di circa il 15% di più di quelle ordinarie del supermercato. Ciò induce variazioni ai tre parametri maggiori considerati in questo metodo: pH, ossidoriduzione e resistività.

Il concetto di fondo, è che più il cibo è antiossidante, più il nostro corpo è difeso da tumori e dagli attacchi delle patologie moderne, incluse le devastanti malattie auto-immuni e le drammatiche demenze senili. Tale concetto è stato confermato anche dal noto oncologo Umberto Veronesi, che come sappiamo non ha sempre avuto una la mentalità "agro-biologica", ma che ha scritto la prefazione al testo di due oncologi dell'università di Montreal, confermando l'importanza nella nostra alimentazione, di frutta e verdura come azione antiossidante, quindi antitumorale. Il libro, illustrato, di pubblica divulgazione e di facile lettura, si intitola: "I Cibi Anticancro" e parla dei seguenti cibi-medicina antitumorali: mirtilli, cavoli, verze, avocado, uva, fragole, agrumi, aglio, soia, the, curcuma, pomodoro, E' il concetto del nutrirsi con frutta e verdura "varia, viva e colorata". Anche un uso moderato di caffè può concorrere all'azione antiossidante (quest'ultimo tuttavia senza il Ddt; ovvero intendesi ovviamente caffè biologico...).

Attualmente, tra gli alimenti ad azione maggiormente antitumorale, troviamo i funghi; non solo quelli mangerecci, ma soprattutto le nove specie che da pochi anni sono stati autorizzate dal nostro Ministero per il libero utilizzo in Italia, come alimenti; di provata, scientifica efficacia<sup>6</sup>.

Tuttavia, questa alimentazione mirata, risente del fatto che l'individuo si nutra o meno con cereali:

- irradiati;
- sbiancati, cioè impoveriti dei nutrienti migliori;

- ossidati e
- con il glutine compattato

invece che con cereali vitali, geneticamente puri, con tutte le loro sostanze nutritive integre.

Secondo una ricerca dell'INRA<sup>7</sup> e del *Réseau des Sementes Paysannes*, le varietà industriali di grano contengono il 50% in meno di micronutrienti<sup>8</sup> e fino a cinque volte in più di glutine, ma “compattato”, in una forma di componente alquanto ostile alla digestione umana. Ovvero, questo glutine è organizzato in macromolecole dalle dimensioni gigantesche per il nostro sistema digerente, con difficoltà estrema per quest'ultimo di scomposizione. Quindi, tutt'altro che “nutriente”. Non molti decenni fa, il glutine rientrava anche nella composizione di varie colle, tra cui quelle ad uso degli scolari delle scuole. “W” è l'indicatore ufficiale che misura l'elasticità potenziale delle farine al momento di essere impastata. Il fatto che farine compatte da tanto glutine siano considerate più forti, è semplicemente una deformazione culturale, in quanto diventano più aggressive per la nostra mucosa intestinale, e alla fine anche meno nutrienti di quello che crediamo che siano.

Dalla Francia giunge anche una affermazione formidabile, ad opera di Nicholas Supiot e James Forest, del movimento dei Paysans-boulangers<sup>9</sup>, che conta oltralpe più di 400 aziende agrarie associate: “molti celiaci riescono, dopo aver disinfiammato la mucosa intestinale, a reintegrare progressivamente il pane, a condizione che sia di grano contadino e a lievitazione naturale”. Notevole speranze, quindi, non solo per i celiaci, ma anche per i tre milioni e mezzo di italiani sofferenti di “Gluten Sensitivity”.

***7. Allora, Dr. Ambrosi cosa ne pensa del nostro lavoro rivolto al recupero del Senatore Cappelli non irradiato a marchio AkruX® dove per AkruX® si intende soprattutto qualità e garanzia del prodotto per un'alimentazione naturale. Non a caso i prodotti AkruX® bio al 100% sono sottoposti ad un disciplinare di produzione, trasformazione e commercializzazione. Inoltre la maggior parte dei nostri prodotti segue leggi naturali di produzione (pasta essiccata a basse temperature, utilizzo di lievito naturale ecc..).***

E' il buon senso, prima ancora che un parere esperto, a segnalare in modo deduttivo, ma chiaro, il valore della purezza e della forza nutrizionale che il grano AkruX® conserva in sé. E' quindi un valore di qualità, di questo grano, comprensibile da tutti. E la cosa va confermata con certezza anche da un punto di vista oggettivo, analitico e professionale. Cercando il grano migliore per nutrire i nostri figli, e noi, lo troviamo sicuramente in questo tipo di seme. La farina del grano integrale biologico, contiene da 4 a 5 volte più proteine di quello sbiancato ed ossidato del supermercato; da cinque a venti volte più ferro; e così per altri minerali e vitamine. Con un Dna puro come AkruX®, questo frumento diventa ancor più un nutrimento rinforzante. La cosa che mi stupisce maggiormente, è come pochi privati debbano sobbarcarsi il lavoro titanico di difendere un cereale che dovrebbe invece essere protetto da precise leggi statali, rigorose e più attente alla salute del cittadino.

## Note:

1: Definizione come da Bando di apertura del Master medesimo, a firma del Rettore della “Sapienza”. Il Master in Naturopatia è stato ora edito nuovamente dall’Università S. Raffaele di Roma.

2: informazioni specifiche sulle intolleranze alimentari, sul sito dell’autore: [www.ambrosinaturalmedicine.eu](http://www.ambrosinaturalmedicine.eu), voce menu “download gratuiti”: Pdf n° 4: “Alimentazione Sana”, paragrafo 11. Altre informazioni sul sito del medico immunologo Attilio Speciani di Milano: [www.eurosalus.it](http://www.eurosalus.it).

3: Dati proiettati e illustrati dal dott. Alessandro Targhetta, alla conferenza sulle intolleranze alimentari, di Cessalto (Tv), del 06.10.2011. Il dott. Alessandro Targhetta, medico chirurgo, ha scritto un libro interessante a riguardo: “Intolleranze alimentari”, ed. Punto d’Incontro.

4: questo riferimento ed alcuni di altri dati seguenti, sono tratti dall’articolo di Giada Saint Amour Di Chanaz, di AAM Terra Nuova, settembre 2010.

5. Un grande esperto in Italia di bioelettronica di Vincent, è l’Ing. Mattia Zambetti di Milano: Ing. Mattia Zambetti, Via Camillo Hajeck 22, 20129 Milano. Email: [zambis@fastwebnet.it](mailto:zambis@fastwebnet.it)

6. S. Cazzavillan (biologa genetista e naturopata): “Micoterapia”, Ed. Nuova Ipsa, 2011. Il testo della d.ssa S. Cazzavillan rappresenta quanto di più aggiornato disponibile attualmente in lingua italiana sull’argomento.

7. Istituto Nazionale Francese per la Ricerca Agraria.

8. Gli oligoelementi sono soprattutto minerali, agenti come catalizzatori metallo-enzimi, ma anche vitamine e sostanze enzimatiche, tutti attivatori a loro volta di importanti attività enzimatiche delle nostre cellule.

9. Gli agricoltori-fornai francesi.