



Movimento Sereno in collaborazione  
con **Garden il Trifoglio**



Organizzano un incontro sul tema

## “ALLE RADICI DELL'ESSERE”

● **Domenica 19 Aprile 2015 ore 9,30**

### **AGRICOLTURA MICORRIZE & SALUTE**

- *Aumentano o mantengono la resa delle colture*
- *Prodotti ottenuti conformi alle principali norme di qualità e con una spiccata qualità organolettica*
- *Elevata e maggiore shelf-life*  
*(in virtù del maggior contenuto in sostanza secca e del minor contenuto di nitrati)*
- *Minor scarto di produzione*
- *Minor costo di produzione*
- *Maggiore quantità di O.R.A.C. (antiossidanti e micronutrienti)*
- *Controllo elevato sui metalli pesanti, le tossine, i residui chimici tossici, i nitrati, etc.*
- *Aumento della qualità, del reddito agricolo e della rilevanza sul mercato delle aziende agricole italiane*
- *Aumento della qualità ambientale, della capacità di disinquinamento dell'agricoltura, della salubrità dell'ambiente di lavoro degli addetti al settore agricolo*



### **PRESSO GARDEN “IL TRIFOGLIO”**

**Via Risorgimento, 2 - 21020 Bodio Lomnago (Varese)**  
**Strada Provinciale da Bodio a Varese**  
**Tel. 0332/949479**

## **INGRESSO LIBERO**

Relatore:

**Dott. LUCIO LEVORATO**

dell'associazione Movimento Sereno (PD)

[www.movimentosereno.it](http://www.movimentosereno.it)

Laureato in Economia con tesi sugli alimenti, ricercatore ed operatore nel settore alimentare.

Esperto in nutrizione. Collabora con diverse Associazioni e Centri Studi tra cui L'Accademia Italiana di Alimentazione Salutare e si occupa in modo particolare della divulgazione di ricerche scientifiche rilevanti nel campo della salute e dell'alimentazione.

## Cos'è l'Agricoltura Quantica Prebiotica Micorrizata?

È un metodo nato dalla collaborazione tra agronomi operanti in diverse regioni italiane, accomunati dall'esigenza di trovare delle soluzioni agronomiche efficaci alle principali problematiche inerenti la nutrizione e la difesa delle colture ortofrutticole, con un costo contenuto ed a basso impatto ambientale.

### I RISCHI DELLA CHIMICA

Il rischio di natura chimica connesso agli alimenti è andato aumentando negli ultimi anni per effetto di diverse situazioni di inquinamento. Tra i principali contaminanti, dai quali possiamo derivare pericoli per la salute dell'uomo, vanno ricordati: fitofarmaci, idrocarburi policiclici aromatici, metalli pesanti, nitrati, policlorobifenili.

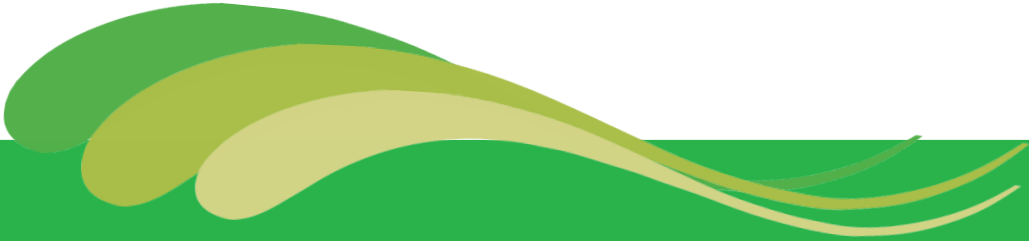
Un criterio efficace di intervento, è rappresentato da un'azione preventiva che ne riduca l'immissione nella filiera alimentare. Le sostanze chimiche presenti negli alimenti, una volta raggiunto l'organismo, vanno incontro ad un processo metabolico svolto da enzimi ed è noto che gli enzimi sono presenti anche nei batteri e recentemente la loro presenza è stata riscontrata anche nei funghi micorrizici.

**Le micorrize** sono associazioni simbiotiche che s'instaurano tra le radici di molte piante e funghi del sottosuolo (dal greco *mykos*: fungo e *rhyza*: radice). Esse **rappresentano il tipo di simbiosi più diffuso in natura, nonostante se ne senta parlare troppo poco.**

Questi funghi benefici, instaurando un rapporto simbiotico con le radici, aiutano ad assorbire elementi nutritivi ed acqua dal suolo, ricevendo in cambio da esse materie organiche (zuccheri, proteine, vitamine). Da questo tipo di agricoltura microbiologica (micorrizata) si ottengono prodotti ortofrutticoli con migliori qualità organolettiche, una maggiore resistenza alle malattie, un maggior colore, vigore e profumo, migliora inoltre la salubrità e si ricrea l'antica e naturale composizione del terreno.

È stato dimostrato anche un forte aumento di vitamine e antiossidanti presenti nella pianta; questi ultimi sono famosi per contrastare i radicali liberi, che danneggiano le strutture cellulari ed il DNA nel corpo umano.

**I nitrati, i residui chimici, sono metabolizzati prima che vengano a contatto con la pianta abbassandone notevolmente la presenza** così come le tossine e i metalli pesanti. Tutte queste qualità, se presenti nella nostra alimentazione, possono aiutare a prevenire i tumori, possono rafforzare il sistema immunitario ed avere un ottimo potere anti-età.



Per quantificare il potere antiossidante degli alimenti, il Dipartimento dell'Agricoltura Americano (Boston) ha elaborato una scala **ORAC** (Oxygen Radicals Absorbance Capacity), basata sulla capacità di assorbimento dei radicali liberi prodotti dall'ossigeno per migliorare le difese, l'invecchiamento delle cellule e prevenire patologie cronico degenerative.

*“Che il cibo sia la tua medicina, che la medicina sia il tuo cibo”  
Ippocrate*