



L'omeopatia scende in campo contro l'obesità

OMEOPATIA in campo per combattere l'obesità. Per spiegare che la dieta mediterranea se non correttamente interpretata è lungi dall'essere il grimaldello di buona salute. L'appuntamento degli esperti omeopati è per domani alle 16, all'Istituto di cultura meridionale di via Chiatamone 63 al convegno "Omeopatia e obesità" organizzato dall'Associazione pazienti omeopatici (Apo).

A Palazzo Arlotta, dopo l'intervento del presidente Gennaro Famiglietti e di Marisa Certosino, a confrontarsi ci saranno anche Vincenzo Santagada, Michele

Di Iorio, Gaetana Minichini e Giovanni Gorga.

«Prima di tutto vanno analizzate le cause che ne sono alla base - premette Francesco Nardi, l'omeopata e agopuntore autore di "Peso Forma" con Armida Calogero e Alfonso Iaccarino - e che spesso sono individuali. Anche di natura psicologica o farmacologica, come il cortisone o l'antibiotico». Ma sul banco degli imputati finisce pure lo junk food e alcune bibite. Precisa il medico: «Non quelle gassate ma le zuccherine. E ovviamente prodotti alimentari che contengono conservanti e coloranti. Questi alterano il mi-

crobiota che si instaura quando la flora batterica intestinale danneggia l'equilibrio dell'organismo. Tutto ciò favorisce l'obesità». Una recente ricerca ha confermato che un microbiota alterato è causa di aumento ponderale: le feci di un ratto grasso inserite in un intestino di un modello murino magro ne hanno provocato l'ingrassamento.

L'omeopatia come agisce? «Risalendo alla causa dell'obesità e somministrando prodotti individuali. Se un soggetto è ingrassato per un dispiacere affettivo, gli si prescrive l'ignazia, cioè una sostanza omeopatica - risponde Nardi - Va posta attenzione all'aspetto psicoemazionale e, contemporaneamente riequilibrando l'apparato gastrointestinale che è il motore del nostro organismo. Non basta cambiare gli alimenti, se non si interviene sul motore. D'altronde non è un mistero che ad alterare il microbioma intestinale sono anche i fitofarmaci utilizzati in agricoltura. Ed è così che noi ingeriamo tanti antibiotici senza averne alcuna consapevolezza». Sul tema interverrà Iaccarino, il mitico titolare di "Don Alfonso" che da anni con la sua azienda conduce una sapiente battaglia a favore di un'alimentazione a base di prodotti naturali e non sottoposti ad alcun tratta-

L'esperto Francesco Nardi
"No ai conservanti e coloranti
nel cibo e nelle bevande
alterano il microbioma"

mento. «Ed è inutile riferirsi alla dieta mediterranea - conclude l'omeopata - se poi ci cibiamo con vegetali trattati e con polli allevati in batteria. I dettami corretti sono quelli di Ancel Keys». Il dibattito sarà moderato da Clarissa Campodonico.

(g. d. b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA