

## CELIACHIA: UNA VISIONE FILOSOFICA

### **FRUMENTO = CELIACHIA - INTOLLERANZA AL GLUTINE**

GLUTENINA e GLIADINA sono i due amminoacidi che formano questa proteina

Bisogna considerare alcuni elementi a mio avviso molto significativi.

Il primo punto è il fatto di un aumento esponenziale di questa intolleranza.

Non molti anni fa l'intolleranza al glutine era una "patologia" sofferta da un numero ristretto di persone.

Da questo dato la prima domanda che ci dobbiamo porre è: come mai questo aumento considerevole?

A mio avviso la risposta è molto semplice: il frumento ha avuto negli ultimi anni delle manipolazioni molto aggressive, mi spiego, la pianta del frumento era molto più "alta" di quello che c'è ora.

Per renderlo più "semplice da lavorare" è stato "abbassato", fatto diventare più piccolo, principalmente tramite radiazioni, poi incroci e chissà cos'altro.

Inoltre la sua proteina principale, il Glutine, ha avuto una manipolazione per renderla più adatta ai lavori moderni: pasta, pane, cracker, pizza, ecc.

Se osserviamo come riescono a "tirare" una pasta per la pizza senza che questa si strappi, ci rendiamo conto di che cosa è cambiato.

La stessa struttura del glutine è cambiata, sono cambiati i numeri come quantità degli amminoacidi.

Ora se noi consideriamo che il tutto è legato al tutto, quando si cambia in modo violento un processo naturale, si avranno delle conseguenze.

A mio avviso il glutine per la sua importanza economica è stato "materializzato", mi spiego: è stato staccato dalle influenze astrali (al sole in questo caso), ed è diventato solamente -terreno/freddo-, non più portatore di quel messaggio che come tutti i cereali ci deve portare.

Inoltre il nostro organismo ha difficoltà a riconoscere questa opera di manipolazione, per cui invece di nutrire, "infiamma".

In poche parole il frumento è diventato materiale e ha perso "l'energia vitale" che a noi serve.

Chi soffre di morbo celiaco deve alimentarsi con cibo senza glutine.

I due cereali principali sono: il riso e il miglio, c'è anche il mais, ma va meno bene per la sua spiccata tendenza a mineralizzarsi.

Ora se consideriamo questa cosa da un'ottica meno materialistica e fredda, possiamo dedurre assieme una cosa molto semplice: il riso ci invita alla riflessione, a guardarci dentro, a staccarci dal materiale, ad apprezzare lo spirituale; il miglio è il cereale della leggerezza per eccezione, (gli uccelli sono pieni di silicio, infatti volano), il miglio è ricco di silicio.

A fronte di una pesantezza-freddezza dell'era in cui viviamo, dobbiamo ritrovare noi stessi e la nostra interiorità in armonia con la natura.

Io ritengo che il problema dell'intolleranza al glutine sia un invito affinché tutta la famiglia, tutti assieme comincino a percorrere la strada per ritrovare sé stessi in armonia con tutto l'universo, e questo può avvenire iniziando con un'alimentazione vitale adeguata.

**Ferdinando Donolato**

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

[info@ferdinandodonolato.it](mailto:info@ferdinandodonolato.it)

<https://t.me/ferdinandodonolato>

+39 348 8337819