

Guarire Con Il Cibo Cucina Terapeutica Rimedi Naturali E Testimonianze

1411.82

Il cibo è un argomento sempre più diffuso: programmi culinari, libri di ricette e un'offerta alimentare sempre più ricca e variegata invadono la nostra quotidianità. A questo si contrappone il mito di un corpo magro e in forma, il proliferare di diete e prodotti dimagranti. Siamo quindi vittime di una forte ambivalenza: da un lato il cibo inteso come piacere, dall'altro il cibo come tentazione. Come gestire, quindi, il nostro rapporto col cibo? Il libro di Anna Green ci aiuta a comprendere come l'approccio all'alimentazione si sia modificato nel tempo, i significati nascosti nel cibo e le patologie ad esso collegate. L'autrice, inoltre, fornisce alcune essenziali linee guida per migliorare il nostro approccio all'alimentazione e vivere una serena ed equilibrata relazione con essa.

Un godibilissimo excursus sulla storia del cibo raccontata dal punto di vista del cervello più che delle viscere. Faccio subito un esempio molto significativo: il pane. Questo alimento fondamentale, anche se un po' trascurato nelle culture del benessere, rappresenta una vera e propria 'invenzione'. Corrado Augias, "il venerdì di Repubblica" Un patrimonio di sapienze tradizionali, un repertorio di consuetudini alimentari dal Medioevo in qua. Edmondo Berselli, "la Repubblica" Massimo Montanari ragiona con sapiente buon umore di riti conviviali, ricette, sapienza filosofica, culture che si ibridano nel piacere dell'esperimento e della scoperta, nell'esperienza comunitaria ed etica della condivisione. Antonio Calabrò, "Il Mondo" Massimo Montanari coglie nel profondo la dimensione culturale del 'fare cucina', la sua forza rappresentativa dei valori, dei simboli, dei significati dell'identità stessa delle comunità che di tali pratiche alimentari si sono nutrite. Angelo Varni, "Il Sole 24 Ore"

L'Ayurveda è un'antica scienza medica praticata in India da millenni. Il suo significato si può tradurre con "scienza della vita" e di fatto essa si pone come un approccio terapeutico olistico che prende in considerazione la persona nella sua totalità di corpo, mente e anima. L'Ayurveda svolge una funzione sia terapeutica sia preventiva sullo stato di salute e si propone di conservare l'equilibrio a livello fisico, mentale e spirituale, poiché il cammino di vita è considerato sacro della sua totalità. I segreti della guarigione ayurvedica costituisce la prima opera a rivelare tutti i sofisticati processi della guarigione ayurvedica in modo completo, pratico e chiaro. Alla luce dell'antica saggezza, sulla base di un'accurata conoscenza delle scritture e delle moderne scoperte scientifiche, abbiamo modo di osservare una meticolosa e dettagliata dimostrazione del potere di guarigione insito nella nostra natura, grazie a una sapienza che trascende il tempo e lo spazio, per riproporsi in maniera sempre attuale. In questo testo impareremo dunque a conoscere le tre principali costituzioni, le sei suddivisioni stagionali, i due movimenti del sole e i bioritmi naturali. Verificheremo inoltre quali alimenti sono maggiormente indicati per la nostra salute e quali ingredienti usare per la preparazione dei rimedi ayurvedici. Conosceremo gli antichi segreti delle pratiche di ringiovanimento, metteremo in atto tecniche di pulizia e di purificazione, e scopriremo il dharma della sessualità, in un approccio che, nella sua olisticità, non esclude nulla.

Come un verbo anche il cibo si può coniugare, assumendo significati molteplici, e come ogni nome si può pure declinare, indicando funzioni specifiche. È il senso di quest'opera, che esplora in modo interdisciplinare e analizza con un taglio multiculturale l'alimentazione. La dimensione medica e sanitaria, l'approccio antropologico e psicologico, la prospettiva biologica e culturale contribuiscono a tracciare un percorso che illustra la complessità dei problemi attuali e futuri. «Non c'è dubbio che il modo in cui l'umanità deciderà di mangiare influenzerà in maniera decisiva un'ampissima gamma di ambiti di interazione umana: dall'organizzazione delle società alle dinamiche della produzione, dalla gestione delle risorse comuni alla distribuzione del reddito, fino alla geopolitica e ai flussi migratori. Se dopo l'Esposizione Universale di Milano non saremo in grado di capitalizzare l'attenzione intorno alle tematiche dell'alimentazione e di incanalarela attraverso un percorso di cambiamento partecipato e democratico, allora dovremo parlare di un'enorme occasione persa.» Dalla Postfazione di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

Una guida per chi diffida della pubblicità e dei nutrizionisti televisivi; per i genitori che si interrogano su quale sia l'alimentazione migliore per crescere i propri figli; per chi soffre di piccoli disturbi; per i medici che desiderano aiutare i loro

Un libro dedicato agli amanti della corsa, che devono incastrare gli allenamenti tra lavoro, commissioni, figli e aperitivi: imparerai a costruire uno stile alimentare vegetale, sano ed armonico, che ti farà sentire forte, flessibile e pieno di energia. Il segreto è nello Yin-Yang: la bussola della macrobiotica che consente a tutti gli sportivi, e in particolare agli sportivi plant-based, di ottimizzare i benefici di una corretta alimentazione e di comprendere e armonizzare gli squilibri del corpo che derivano da una pratica sportiva intensa. Comprenderai gli effetti dei cibi su di te e come scegliere quelli più adatti all'ambiente in cui vivi, alla tua condizione e al tuo stile di vita, a prescindere dalle molecole che li compongono; imparerai come l'energia del cibo influenza gli organi e la performance sportiva.

Utili alla digestione, indispensabili per la salute dell'intestino e ottimi per rafforzare le difese immunitarie, i fermenti contenuti negli alimenti probiotici fanno bene a tutto il corpo. Sono ricchi di enzimi, aiutano ad assorbire le sostanze nutritive, stimolano la produzione di anticorpi e sono indispensabili per la salute della flora batterica. Kefir, kombucha, kimchi, pane con pasta madre, verdure lattefermentate, farine di cereali germogliati sono alternative deliziose, sane e naturali ai più industriali yogurt con probiotici, costosi e pieni di zuccheri o aromi artificiali. Integrare gli alimenti fermentati nella propria dieta è facile, salutare e gustoso. La loro versatilità consente di portare più varietà in tavola, per la felicità di tutti. Probiotici naturali in cucina insegna come preparare in modo semplice e divertente questi piccoli tesori colmi di benefici batteri, vitamine e minerali, coi quali si può preparare di tutto, da cocktail e bevande salutari a fantasiose proposte per una colazione sana e ricca di gusto, fino a piatti che susciteranno l'ammirazione dei tuoi commensali. Tramezzini alle verdure fermentate, gelato al kefir, variopinte zuppe, waffle con pasta madre, fragranti pagnotte ai semi e dessert senza sensi di colpa... da leccarsi i baffi!

In Italia sono circa tre milioni le donne affette da endometriosi, malattia che si sviluppa quando l'endometrio, mucosa che riveste la parete interna dell'utero, si localizza in sede anomala, in altri organi del corpo umano: ovaie, tube, peritoneo, vagina, intestino, vescica. È una patologia infiammatoria, determinata sia da mutazioni genetiche sia da alterazioni del sistema immunitario nonché da uno squilibrio ormonale. La malattia è estrogeno-dipendente e il tessuto collocato in sede anomala sanguina durante il ciclo mestruale, causando infiammazione, aderenze, infertilità e dolore. L'infiammazione dei tessuti e il dolore che ne consegue invalidano la vita delle donne affette da endometriosi. Per alleviare i sintomi della patologia un ruolo fondamentale è svolto dall'alimentazione, poiché ci sono molti cibi che contribuiscono alla produzione di estrogeni, all'infiammazione e al conseguente dolore. In Italia, questa è la prima opera che indica quale sia il tipo di nutrizione più idonea per chi è affetto da endometriosi. Le numerose e facili ricette presenti nel libro rappresentano un grande aiuto per queste donne che possono soddisfare il loro palato, la loro fantasia in cucina senza privarsi del piacere del buon cibo. Questo lavoro è indirizzato non solo a chi soffre di endometriosi, ma anche a chi vuole semplicemente seguire un'alimentazione antinfiammatoria, senza perdere il piacere e il gusto del cibo.

Un manuale di ricette "comfort" destinate a consolare, confortare, assicurare, coccolare, ristorare e renderci più felici. Già agli inizi del 1900 lo scrittore francese Marcel Proust ne "Alla ricerca del tempo perduto", aveva usato un'immagine brillante per descrivere gli effetti nostalgici e consolatori di un biscotto. Tuttavia il termine Comfort food così come viene inteso oggi verrà coniato successivamente, diventando non più il cibo del ricordo, bensì quello del cuore e del conforto. La gastronomia che fa bene all'anima. È innegabile che la storia recente a livello mondiale ci ha portato a rifugiarci in cucina, riscoprendo la calma di quel tempo perduto nel sedersi a tavola per assaporare antichi sapori, della pizza e del pane fatti in casa, del cibo "così come lo faceva la nonna". La cucina come evasione, anche se momentanea, dal mondo reale, come luogo "comfort" in cui sentirsi al sicuro. Gli autori hanno rinunciato alle royalties per sostenere insieme all'editore i progetti di Choose Love, organizzazione nata per sostenere tutti coloro che costretti a fuggire dal proprio Paese, diventano rifugiati in Europa, con l'augurio di potere contribuire almeno in parte a restituire il conforto di una casa con un pasto caldo. Ricette di autori EIFIS con Introduzione di Elena Benvenuti.

L'illustrazione esemplare di una ricerca e di una riflessione di storia totale che riesce a combinare idee, valori e pratiche. E anche una storia d'Italia e degli italiani spiegata con realismo concreto, sapienza e umorismo. Un bel libro. Jacques Le Goff Un libro gradevolissimo che ci guida a un ritorno all'amore per il convito come momento essenziale nella storia del vivere civile. Tullio Gregory

Trovare soluzioni per il proprio benessere psico-fisico oggi potrebbe sembrare una missione impossibile. Quando stati di ansia, paura, coliti, depressione e attacchi di panico si impossessano di te, la tua salute è completamente fuori dal tuo controllo. Cosa accadrebbe se invece aprissimo la nostra mente e cambiassimo il nostro concetto di salute? E se tutto dipendesse dal cibo? Eliminando alcuni cibi, non solo sono riuscita a guarire da tutti i miei disturbi, ma con grande stupore e felicità riuscii a perdere 32 chili in 8 mesi. Una telefonata da un amico lontano e un regalo di Natale "sui generis" mi diedero la spinta, la volontà e la determinazione per guardare qualcosa di nuovo. Andare controcorrente, alla fine, è stata per me la strada giusta e sono felicissima di aver intrapreso questo cammino che mi accompagnerà, ormai, per tutta la mia vita.

Saverio "figlio di un fornaio anarchico di Alessandria d'Egitto, cresciuto con la passione della libertà e con la nostalgia per il paese degli antenati. La morte del padre lo costringe ad affrontare la sua confusa identità, le sue radici. Parte per un suo viaggio di iniziazione, dal deserto, alla città, dal presente a un oscuro e misterioso passato. Da questo racconto fatto di dolci asprezze liguri-toscane, emerge l'unico vero paese dell'anima: quel desiderio di libertà che "figlio" come il tenace volo del pettirosso. Annotation Supplied by Informazioni Editoriali

[Copyright: 89b316d16d511c54a034a70e9c544680](https://www.amazon.com/dp/B089b316d16d511c54a034a70e9c544680)