

Omeopatia in Natura

La Redazione

Con la **Vivoterapia®**

i vegetali, trasformati in succhi, agiscono nel nostro corpo come fossero rimedi omeopatici, curando il simile con il simile



Che il cibo sia la tua medicina - diceva Ippocrate. Ma cosa accadrebbe se la medicina fosse un cibo, un alimento? Il dottor Paolo Mosconi, medico omeopata con esperienza pluridecennale, ha messo a punto una terapia a estratti freschi di frutta e verdura fresche che funziona in base agli stessi principi del rimedio omeopatico. Parliamo di *farmacoalimenti* o di *alicamenti*. Il dottor Mosconi ci spiega che cos'è la *Vivoterapia®* e perché le proprietà di un alimento sono diverse dal succo-farmaco che se ne estrae.

Quello del rapporto tra alimentazione e salute è un tema più attuale che mai. Qual è la differenza tra curarsi con una sana alimentazione e utilizzare il cibo come vero e proprio farmaco?

L'introduzione di alimenti è parte (combustibile) del ciclo fisiologico del motore biologico e serve a fornire energia e materiali di ricambio idonei al funzionamento generale e particolare del sistema. È ovviamente importante la qualità dei materiali utilizzati, che si traduce in digeribilità, cioè alta quantità d'estrazione di sostanze metabolicamente utili con facilità di utilizzo e con mini-

me scorie residue. L'alimentazione quindi ha anche una funzione rigenerativa, genericamente curativa, oltre che energetica di apporto calorico.

La qualità degli alimenti, ad esempio alimento biologico o biodinamico inteso come libero da tossici, favorisce l'estrazione dell'energia e permette di rendere più semplice il lavoro dei sistemi di eliminazione e di scarico, sia a livello cellulare che organico.

Una parentesi per ricordare che per alimenti non si intendono solamente le sostanze masticabili e bevibili delle quali in particolare qui trattiamo, ma altresì,

aumentando il livello d'importanza e quindi di difficoltà digestiva, quelle respirabili e al primo posto quelle prodotte dall'alimentazione emotiva».

Tutti conoscono le buone norme generali di alimentazione e le regole igieniche che si devono accompagnare per avere una buona salute.

È altresì vero che negli

alimenti sono contenute sostanze farmacologicamente attive in concentrazioni variabili e in altrettanto varia disponibilità.

L'alimento diventa farmaco, Farmacoalimento o Alicamento, quando solo o in associazione con altri, per le sue proprietà, viene utilizzato specificamente e ripetutamente per ottenere una risposta terapeutica in corso di patologia acuta, subacuta o cronica.

Gli esempi sono innumerevoli sia in positivo sia in negativo (veleni).

Un distinguo per quello che concerne i veleni: in terapia sono spesso usati, in quantità accuratamente dosate e sorvegliate, per le loro proprietà curative: arsenico come epeptico e catartico ad esempio.

Per citarne alcuni buoni: tarassaco, chelidonia, noce vomica per il fegato; aloe, carruba, olio di ricino per il colon; eucalipto, menta per i bronchi, eccetera.

Niente di nuovo evidentemente: da secoli i regni vegetale, minerale, animale forniscono sostanze che direttamente o con varie manipolazioni sono utilizzate per la cura e ripristino della salute (ci si è domandati poco come ne sia possibile il funzionamento).

Ci può spiegare che cos'è la Vivoterapia® e quali patologie può curare?

La Vivoterapia® (il termine "vivo" è sinonimo di succo fresco) è un sistema di cura, basato, nella quasi totalità dei casi, sull'utilizzo di estratti vegetali ottenuti con delle apposite macchine, slow juicers, con una caratteristica fondamentale che lo differenzia da qualunque altro

sistema curativo: la personalizzazione, l'individualizzazione del cocktail per il singolo Paziente. È evidente l'analogia (questo è stato il primo passaggio concettuale) con il sistema Omeopatico della scelta dei rimedi.

Come è arrivato dall'Omeopatia alla Vivoterapia®? La seconda è migliore rispetto alla prima?

Cercherò di sintetizzare, anche se non è così semplice, perché la ricerca che ha portato alla Vivoterapia® parte da lontano, dal 1984 per la precisione.

La partenza è stata una semplice riflessione: dove cercare e trovare il sistema di funzionamento Omeopatico in natura. Questa domanda, apparentemente così criptica, ha trovato in realtà facile risposta con un sistema di ricerca analogica (sistemi che funzionano in modo sovrapponibile o simile possono considerarsi, in buona approssimazione,

sovrapponibili o simili) che ha portato all'individuazione del substrato che si comporta Omeopaticamente in natura: gli enzimi.

La Vivoterapia® ha la sua collocazione privilegiata usata insieme all'Omeopatia anche se ovviamente ha una totale capacità di funzionamento, così come l'Omeopatia, anche usata da sola.

Quali sono le basi teoriche e sperimentali in base alle quali è possibile spiegare l'efficacia dei succhi di frutta e verdura freschi a livello terapeutico?

Faccio una precisazione iniziale che ritengo fondamentale: non stiamo parlando di succhi di verdura e frutta freschi ma di estratti freschi di frutta e verdura fresche. L'estrazione, che abbiamo detto richiedere degli apparecchi particolari e fra quelli disponibili modelli con peculiari caratteristiche, produce una trasformazione della sostanza di partenza, la cui dinamica è attualmente ignota, che la rende assolutamente attiva dal punto di vista energetico e terapeutico.

Per spiegare questo straordinario fenomeno, ho immaginato un sistema, variamente frazionato, di attivazione enzimatica che richiede per la sua comprensione una base teorica e una chimica funzionale che, come per l'Omeopatia, attualmente non esistono e delle quali sono pioniere non avendo trovato niente di precedente simile per postulati in questi anni di ricerca.

In base a quali conoscenze viene messa a punto la ricetta specifica per quel Paziente e quella patologia?

**Una caratteristica
fondamentale che differenzia
la Vivoterapia® da qualunque
altro sistema curativo
è la personalizzazione,
l'individualizzazione del
cocktail per il singolo Paziente**

La ricerca e la messa a punto del cocktail è estremamente semplice per chiunque abbia un minimo di conoscenza di Medicina Funzionale, Medicina Energetica e di apparecchi di ricerca Biodinamica.

È necessaria questa conoscenza perché, fondamentale differenza con la Fitoterapia, con la Dietoterapia vegetariana e vegana, gli elementi del cocktail, cioè i vegetali, la frutta, le alghe e altri componenti non sono scelti in relazione alle loro proprietà chimiche, biochimiche e al loro stato fisico, bensì in relazione alla loro azione individuale sul soggetto che assume il cocktail.

Cosa differenzia la Vivoterapia® dalla Terapia Gerson?

Le differenze fondamentali sono l'approccio diagnostico e la quantità di succhi utilizzati.

Riconosco al dottor Max Gerson, nonostante la sua formazione Allopatrica, la grande intuizione dell'utilizzo dei succhi freschi in terapia.

La differenza diagnostica, come accennato in precedenza, consiste nella negazione della valutazione nosologica della sindrome e dell'utilizzo dei succhi in relazione alla struttura chimico-fisica e alle proprietà riconosciute delle sostanze di partenza utilizzate.

Manca, come in tutte le impostazioni Allopatriche, lo ripeto, differenza fondamentale, l'individualizzazione del composto in relazione al Paziente in esame.

Un esempio può chiarire questa differenza: la caratteristica attribuita al caffè è quella di stimolare l'attività del sistema nervoso e per questa caratteristica viene Allopatricamente utilizzato.

È altresì vero che in moltissimi individui il suo effetto non è questo, tant'è che ci sono numerose persone che utilizzano il caffè come tranquillante; ad esempio, lo assumono prima di coricarsi per l'effetto sedativo che su di loro induce. Anche per numerosissime altre sostanze è descritto il così detto effetto paradossale (tranquillanti che invertono il loro effetto).

L'utilizzo del Farmacoalimento dovrà quindi essere personalizzato funzionalmente.

La seconda differenza è la quantità di succo utilizzato ed è dovuta al tipo di macchina estrattrice che Gerson aveva a disposizione.

Per le caratteristiche degli estrattori utilizzati, otteneva dei succhi a bassa percentuale di attività enzimatica che tuttavia avevano un'azione nettamente superiore a qualunque altro presidio terapeutico farmacologico noto nel suo periodo e per chi vuol ben vedere, tuttora.

A questo bisogna attribuire gli straordinari risultati del Metodo Gerson.

La bassa percentuale di attività enzimatica nell'estratto costringeva, con logica Allopatrica ineccepibile, a incrementarne la quantità da assumere in modo da compensare il difetto di efficienza delle basse dosi.



Hiromi Shinya

Il Fattore Enzima

La dieta del futuro che previene le malattie cardiache, cura il cancro e arresta il diabete di tipo 2 Macro Edizioni, 2009

Richiedilo nella tua libreria di fiducia o cercalo su scienzaeconoscenza.it

Oggi esistono due estrattori, di marca diversa, che hanno risolto molti dei problemi dei precedenti (e di tutti gli altri attuali che ho verificato) e che permettono una drastica riduzione della quantità di succo vivo da assumere, con alto incremento percentuale della sua attività e quindi efficacia.

In che modo vengono preparati i succhi/medicine? Quanto incide il modo in cui vengono preparati sulla loro efficacia?

La preparazione del succo si effettua con l'estrazione lenta a freddo grazie a delle macchine (estrattori a freddo, slow juicers) costruite allo scopo.

La differenza di attività del succo vivo e quindi la sua efficacia curativa è condizionata in modo determinante dal tipo di macchina utilizzata.

È stato questo il limite che ha condizionato per quasi un ventennio la diffusione della pratica della La Vivoterapia® e che attualmente sembra sia sulla strada per essere definitivamente superato creando i presupposti di utilizzo e sperimentazione che sono requisiti per aprire un nuovo orizzonte assolutamente incoraggiante, entusiasmante nella terapia farmacologica in ogni campo della patologia.

L'associazione Omeopatia e Vivoterapia® è il massimo che attualmente riesco a concepire in tema di terapia farmacologica.

Doverosa menzione, in questo contesto, merita il Medico Giapponese Dottor Hiromi Shinya, endoscopista di fama, fine osservatore e ragionatore che è giunto, pur col condizionamento della sua formazione Allopatrica, a brillantissime conclusioni nel campo della funzionalità enzimatica essendo, di fatto, un grande precursore e pioniere della Biochimica funzionale che sarà la scienza rivoluzionaria di un futuro che mi auguro prossimo.

Il dott. Paolo Mosconi riceve presso il centro CESMEN (Centro Studi Medicine Naturali) a San Marino. Per informazioni: www.cesmen.com