

Attacco di ONU e OMS: «Olio evo dannoso come il fumo»

Scritto da Dott. Raffaele Cicorella | 20 Ottobre 2022



Riflessioni importanti ma non scontate del Dott. Nutrizionista Raffaele Cicorella

«Siamo alla pazzia pura. Non posso credere che i nostri eccellenti prodotti vengano considerati come i prodotti chimici che, spesso, vengono venduti nei supermercati americani».

Partendo dalle parole rilasciate dal Ministro per le Politiche Agricole, Gian Marco Centinaio, vorrei commentare con voi, lettori della rivista **Foglie**, quanto dichiarato follemente da queste organizzazioni mondiali che stanno pensando di tassare alimenti come l'olio extravergine d'oliva e il vino che, a detta loro, sarebbero meglio non consumarli perché ritenuti cibi dannosi.

La riflessione che sto per fare è legata ad una questione molto importante: ogni giorno siamo bombardati da notizie televisive e radiofoniche come questa e la nostra mente è continuamente condizionata da questo tipo di informazioni; e, tutto ciò, si riflette nelle scelte che facciamo perché crediamo a ciò che "la scienza" (vedi ONU e OMS) pensa che sia giusto o sbagliato mettendo così a tacere la nostra autocritica ed il nostro pensiero.

Crediamo a tutto quello che ci dicono o che ci vogliono raccontare rassicurandoci che "è meglio così...", ma davvero mai dovremmo credere che i nostri tanto preziosi olio evo e vino possano essere realmente degli alimenti dannosi?!



Dott. Nutrizionista Raffaele Cicorella

Quali sono i veri obiettivi?

Se l'obiettivo dichiarato di queste organizzazioni è quello di ridurre diabete, cancro e malattie cardiovascolari perché non pensare seriamente ad uno stile di vita sano, ad un piano alimentare più ordinato e a dare delle linee guida alimentari corrette e chiare?

Qualche anno fa scrivevo, per un corso post-laurea in Biologia della nutrizione, una tesi dal titolo "Linee guida alimentari: 50 anni di sbagli" mettendo alla luce una serie di contraddizioni e manipolazioni in alcuni studi fatti che sono stati abbastanza gravi ma che hanno condizionato e condizionano ancora oggi la nostra mente e le nostre abitudini alimentari.

Perché una tesi del genere? Perché evidenze dimostrano che aver seguito per anni le linee guida alimentari ufficiali con una dieta ricca di carboidrati e povera di grassi saturi sponsorizzata da Ancel Keys (datato 1961) e, successivamente, da tutti gli altri che hanno seguito gli studi (poi risultati manomessi) del "padre della dieta mediterranea", ha portato l'America a cosa?

Beh, non proprio verso quel miglioramento della salute che si sperava ma, anzi, verso la malattia, diventando, difatti, il popolo, quello americano, il più obeso del mondo.

Tuttavia, nel 2014 vengono ammessi degli sbagli raccomandati da chi ha gestito per decenni le linee guida alimentari e, infatti, sulla base delle nuove scoperte scientifiche vengono rivalutati, ad esempio, il colesterolo, l'uso delle uova e del burro e il relativo introito alimentare giornaliero.

Cosa si scopre ultimamente? Che non sono i grassi a far ingrassare o ad essere i veri nemici della salute ma è una dieta ricca e sproporzionata verso i carboidrati che aumenta eccessivamente i livelli di glucosio ematico, causa infiammazione sistemica e manda in tilt l'apparato endocrino.

Ed è proprio questa alterazione ormonale associata a condizioni patologiche come iperinsulinemia, insulino-resistenza e ancor peggio ad una aumentata permeabilità intestinale, che sembrano essere alla base di diabete, obesità, cancro, problemi cardiovascolari e di una serie di altre patologie, come quelle di tipo autoimmuni. (*)

Conclusioni

Quindi, cari esperti dell'ONU e OMS, pensate a questo piuttosto che screditare il lavoro di tutti noi

contadini e produttori che mettiamo sulle nostre tavole, con tante forze, costi e sacrifici, dei prodotti freschi e genuini come il nostrano olio extravergine d'oliva e vino.

Proprio quelle eccellenze, anche dimostrate scientificamente, che hanno numerosi effetti benefici sulla salute ma che, ad un tratto, sembrano non esserlo più!



(*) Per ulteriori informazioni in merito inquadra il **QR-CODE** e scopri il regalo a te riservato!

Olive e olio evo: un toccasana per la salute! - Dott. Raffaele Cicorella