Sellia Marina (Cz) Cibo, Sanita', Eticita'

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



SELLIA MARINA, 27 MARZO 2015 -A Sellia Marina, comune della costa jonica calabrese, dinnanzi ad un pubblico numeroso e attento, si è tenuto il secondo appuntamento dell'iniziativa "Cibo, Eucaristia e Solidarietà, voluto dall'Arcivescovo di Catanzaro - Squillace, S.E. Vincenzo Bertolone, il Movimento Apostolico e l'Agenzia Cattolica Internazionale zenit.org.

Il tema specifico della serata è stato **Cibo, Sanità, Eticità**. Dopo l'incontro con le classi quinte degli Istituti Superiori di **Soverato**, nell'auditorium dell'Alberghiero, si è passati al confronto con la popolazione per un corretto stile di vita, sia dal punto di vista sanitario, che etico. Presenti il sindaco di Botricello, **Tommaso Laporta** e quello di Zagarise, **Domenico Gallelli**, ospiti del sindaco di **Sellia Marina**, impeccabile padrone di casa, **Francesco Mauro**, che ha introdotto i lavori. [MORE]

Quest'ultimo, supportato dalla sensibilità politica e sociale dei primi cittadini presenti e del Centro Studi Verbum, soggetto organizzatore dell'evento, ha sottolineato la forza che assume un messaggio alla comunità, quando su un argomento sensibile, come quello del cibo, tema centrale dell'**expo 2015,**si mettono assieme soggetti diversi e autorevoli del territorio: Chiesa, associazioni, movimenti, categorie di settore, stampa, enti locali e nazionale.

In questa direzione la partecipazione dei rappresentanti di **Confagricoltura** e **Solw Food, Walter** Placida e **Antonello Rispoli**. Anche la **Coldiretti,** con il presidente regionale, **Antonio Molinaro**, ha inviato un messaggio di buon lavoro e di piena adesione. Ha presentato l'iniziativa, il prof. Egidio Chiarella, giornalista e componente della redazione di **Zenit,**che ha ricordato il concorso sul cibo nelle scuole dell'Arcidiocesi di CZ, voluto dal direttore generale della scuola in Calabria, **Diego Bouche**. Moderatore è stato **Don Gesualdo De Luca**, assistente regionale del **Movimento Apostolico** che, tra l'altro, ha sottolineato come l'atto del cibo sia un atto umano e quindi morale.

Osservare perciò le quattro virtù cardinali **Temperanza, Prudenza, Giustizia e Fortezza,**anche durante questo atto centrale della vita dell'uomo, diventa motivo di equilibrio, benessere e salvezza

personale. Relatori sono stati don Domenico Concolino, docente di teologia sistematica, la dott.ssa **Rosaria Leuzzi,** nutrizionista; i giovani medici **Luca Rocca** e **Giuseppe Bisurgi**, specialisti algologi.

Il teologoConcolinosi è soffermato sul tema del cibo dal punto di vista etico. Sono stati tre i grandi poli su cui ha costruito il suo intervento, sollecitando l'interesse di tutti presenti. L'idea cristiana di relazione; il concetto di lex naturalis; il reale potere dell'uomo sul mondo.

Questi alcuni passaggi del suo intervento: "Bisogna favorire un rinnovato sguardo sull'idea di natura, di creato, esso porta già in sé, fin dall'inizio, un legge interna del suo sviluppo, ed ogni uomo - non solo gli scienziati, sono chiamati a corrispondervi conoscendo, scoprendo ed assecondando il suo evolversi. Questo è il primo passo verso una corretta relazione dell'uomo con il suo mondo e con ciò che si può trarre da esso attraverso il lavoro e la sua custodia responsabile.

Qui sta la nostra vera bellezza". E ancora, riprendendo una idea di Benedetto XVI: "Bisogna poi riconoscere che la modernità, mettendo una certa enfasi sul solo pensiero positivo, ha permesso che il potere dell'uomo sia andato al di là del limite 'naturale' delle cose, la legge di sviluppo insita nella terra e nel cibo. ora è disattesa mentre si impone l'idea di utile, di economicamente valido in modo unilaterale. Ora sono interessi che no corrispondono all'idea di bellezza e di bontà della natura a prevalere. Questi però non si accordano più con il bene vero dell'uomo. Qui si è celebrato un divorzio tra bene e vero e in definitiva abbiamo perso la bellezza originaria del creato e la bontà originaria dei nostri cibi.

La dott.ssa Leuzzisi è soffermata sullo schema alimentare più idoneo da seguire quotidianamente, sottolineando l'aspetto del "nutrire il corpo" in modo sano e bilanciato, riconoscendo quali cibi possono portare un beneficio quotidiano e quali vanno assunti con cautela. Questo il suo messaggio centrale: "La corretta alimentazione dovrebbe essere seguita ad ogni età, ma l'adolescenza è il periodo in cui bisogna fare maggiore attenzione al cibo, sia sul piano della qualità dei nutrienti necessari per costruire nuovi tessuti e sviluppare nuovi apparati, sia della varietà dei cibi utilizzati per avere tutti i nutrienti a disposizione.È bene ricordare che non esiste un cibo "completo". La scelta degli alimenti va fatta, certamente, in base ai propri gusti, ma anche pensando alla loro funzione specifica. Solo se opportunamente variato, il cibo può fornirci tutto quanto necessita al nostro organismo".

Chiaro e diretto il dott. Bisurgiche ha messo l'accento su come sbagliando alimentazione l'uomo predispone il suo organismo a malattie molto serie:"Il nostro organismo è una macchina che funziona a zucchero (glucosio) dobbiamo saper scegliere quegli alimenti che ci consentono un rilascio di questo carburante in maniera lenta (cereali integrali,legumi), evitando quelli che lo fanno in maniera veloce (dolci,pane, pasta, farine bianche) consumando tutte le scorte insuliniche del pancreas e predisponendoci a malattie quali obesità, ipertensione e diabete".

Altrettanto efficace l'intervento del dott. Roccache ha chiuso il convegno con un messaggio ben accolto dalla folta e interessata platea: "Non dimentichiamo che "l'uomo è ciò che mangia" dunque prendiamo il cibo al pari di una terapia farmacologica sapendo scegliere cosa introdurre e valutare la composizione degli alimenti. La regola è semplice: cibi freschi e non lavorati industrializzati: ricominciamo a cucinare!"

Redazione

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sellia-marina-cibo-sanita-eticita-cibo-eucaristia-e-solidarieta/78301