



ALFA OMEGA EDITRICE

Via San Damaso 23 - 00165 Roma - Tel. 06 630398 - Fax 06 632196
sito web: <http://www.alfaomegaeditrice.com> - e.mail: webmaster@alfaomegaeditrice.com

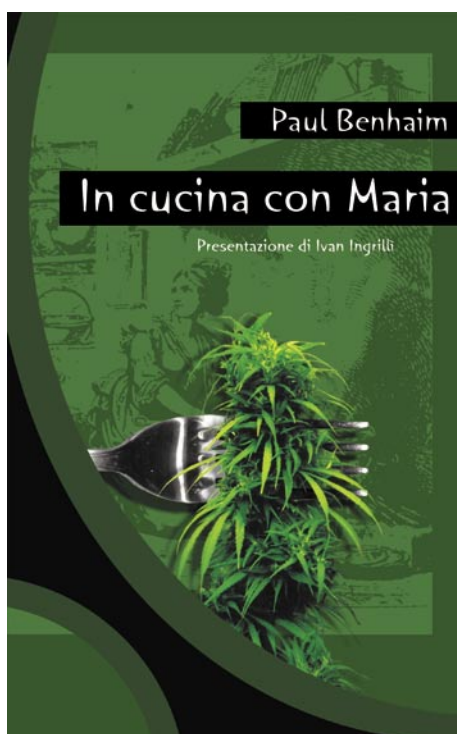
COMUNICATO STAMPA

Roma, domenica 6 aprile 2003 - ore 15:00
presso la fiera "SANAaRoma" - padiglione 23 numero C/14

presentazione del libro:

"IN CUCINA CON MARIA" DI PAUL BENHAIM

345 pagine - euro 18,00 - ISBN 88-86035-18-7



In cucina con Maria non è un nuovo capitolo erotico zen, e non è neanche un semplice ricettario domestico.

Questo libro, tradotto dall'Alfa Omega Editrice, dal titolo originale "H.E.M.P. - Healthy Eating Made Possible" è stato scritto da Paul Benhaim, un appassionato ricercatore di ricette e stili di vita "canapiani", ci guida verso una generale riscoperta dei mille usi della canapa, portando in primo piano l'importanza della consapevolezza del rapporto con la nostra alimentazione.

La Marijuana che ai più evoca il concetto di droga, vita sregolata, illegalità e "Bob Marley life style" con relativa musica annessa, ha recentemente catturato l'interesse di studiosi, ricercatori e scrittori di tutto il mondo e di tutti i settori.

Ma questa pianta sarà veramente così malvagia come ci hanno raccontato fino ad ora?

Migliaia di associazioni (composte da industriali, medici, agricoltori etc.) in tutto il mondo cercano

di diffondere ricerche e informazioni sulle proprietà e i possibili utilizzi di questa straordinaria pianta. Grazie alla propaganda mediatica, politica e legislativa e i grossi interessi economici in ballo, i molti settori d'interesse (tessile, farmaceutico, petrolifero, etc.) sono stati fortemente aiutati dalle politiche proibizioniste e soddisfatti dall'attuale risultato ottenuto.

Il tutto cominciò con il magnate della stampa Hearst, che vedeva in pericolo i suoi investimenti forestali ed industriali per la produzione di carta (la canapa è un ottima materia prima per questo uso), con la potente famiglia di industriali Du Pont, i quali temevano la concorrenza dei tessuti da cannabis ai loro prodotti tipo Nylon, all'epoca da poco brevettati ed infine la Standard Oil, insieme alla General Motors, stufi di vedere un concorrente scomodo, il carburante biologico a base di olio di cannabis che in quei tempi aveva fornito già la forza propulsiva ai motori inventati da Ferdinand Diesel.

Come si fa solitamente con i concorrenti scomodi, Hearst cominciò una campagna di stampa inventando una storia su una malattia mentale che, a dir suo, colpiva chi fumava quell'erba dannata. Subito dopo le potenti lobby degli industriali facevano passare leggi in alcuni stati per eliminare la canapa dalla circolazione, tassandola a morte. Pressioni internazionali in seguito obbligarono altri paesi a seguire l'esempio ed eliminare "la droga", sradicare cioè la canapa da un tessuto agro-industriale centenario, i punti di partenza dello scenario di oggi.

La praticità di utilizzo, la facilità di coltivazione e l'ampio spettro di impiego di questa pianta le conferiscono la possibilità di offrire una chance di salvezza per un mondo sempre più degradato da politiche sociali ed economiche deleterie che non hanno nessuna considerazione dell'ambiente nel quale tutti viviamo. La canapa può rendere sostenibili molte delle nostre pratiche e abitudini. Un esempio su tutti: la canapa può essere coltivata senza l'utilizzo di agenti chimici e diserbanti e il suo ciclo vitale dura circa 9/10 mesi. Da questo si evince che la produzione di carta o di fibre tessili della canapa è molto meno dannosa dei metodi tradizionali, evitando disboscamenti e l'utilizzo massivo di veleni chimici.

Ci sono centinaia di migliaia di pubblicazioni, libri e siti internet che ne parlano. "In Cucina con Maria" riassume molti di questi concetti, curando con particolare interesse l'alimentazione e le potenzialità nutritive di questa versatile pianta, focalizzando sul suo contenuto della preziosa e completa gamma degli acidi grassi polinsaturi e sul suo alto valore nutrizionale.

Imparare a cucinare con la nostra amica "Maria" sarà un'avventura piena di nuovi sapori e odori lontani e di nuovi concetti che ci faranno sperare nella venuta di un mondo diverso, più vicino a quello cui tutti auspichiamo: più sostenibile.

###