



Aghape Bioassociazione per lo Sviluppo Umano, l'Ambiente, la Salute e il Lavoro APS

aghape.it - naturalhygiene.it - aghape.it/semi-di-aghape-sardegna

Magazine Luglio 2025



...” l’insieme delle nostre gioie e dolori, migliaia di religioni, ideologie e dottrine economiche, così sicure di sé, ogni cacciatore e raccoglitore, ogni eroe e codardo, ogni creatore e distruttore di civiltà, ogni re e plebeo, ogni giovane coppia innamorata, ogni madre e padre, figlio speranzoso, inventore ed esploratore, ogni predicatore di moralità, ogni politico corrotto, ogni 'superstar', ogni 'comandante supremo', ogni santo e peccatore nella storia della nostra specie è vissuto lì, su un minuscolo granello di polvere sospeso in un raggio di sole"... Carl Sagan

SEMINARE

per trasformare una Terra avvelenata in Terra innamorata

Abbiamo a cuore la bellezza della terra.

Di quella terra grande che è la casa di ognuno di noi, di quella che, per Carl Sagan era “un piccolo puntino blu, disperso in un raggio di sole”.

In Terra d’Aghape ci scorre nelle vene questa terra nera e scura che ci nutre, questa terra che ci dà frutti e piante, il cibo specie specifico dell’essere umano. Un cibo figlio solo della terra e dei suoi innumerevoli minerali, della luce del sole che lo carica di energia – la stessa materia di cui siamo fatti- e di pioggia, quell’acqua così misteriosa, matrice mutevole che tutto informa al suo passaggio, che muta la sua struttura al più piccolo pensiero, alla più flebile o tonante parola che pronunciamo.

Questa è la terra innamorata che vogliamo seminare, che vogliamo coltivare, per rendere al mondo un cibo che sia cura e medicina per il corpo, per la mente e per l’anima, un cibo che non ci ammala e che non sia merce di mercato, di profitto e di speculazione estrema. Perché il cibo naturale è il carburante con cui la macchina umana funziona e se sbagliamo il carburante, ahimè, sono guai.

E noi, popolo del XXI secolo, oggi vediamo gli effetti di questo disastroso comportamento alimentare moderno, dove nonostante la ricerca e il progresso ci ammaliamo in modo esponenziale e dove vediamo statistiche che confermano che le patologie più gravi sono in costante ascesa.

E allora, o Terra, cosa possiamo fare per te?

E lei ci risponde:

“Pianta semi ovunque, aggiungi alberi e cespugli e fiori e piante e ortaggi a quel che già esiste. Un seme è piccolo, è leggero, ognuno di voi può farlo. Infila un seme nella terra, è un piccolo gesto. Poi, se puoi, accudiscilo come faceva il Piccolo Principe con la sua rosa. Pianta nelle città, nei paesi, pianta laddove cemento e pietre hanno la meglio, aggiungi vita che pulsa, colori, profumi. Ognuno può fare la sua piccola parte per me e per sé stesso. Perché, lo sapete, anche la più piccola margherita emette un campo di energia, che seppur invisibile agli occhi, vi allevia e solleva. Gli alberi, le piante, i cespugli, i fiori, sono la vostra stessa vita e vi riportano a quell’equilibrio spesso compromesso nelle corse dei vostri giorni.”

Vedere per credere: a questo link vedrai cose straordinarie ([misurazione energia vibrazionale](#))

Quanti semi ci capitano tra le mani? Il nocciolo della ciliegia, il seme del limone, dell’arancia, dell’albicocca, dell’avocado, insomma di tutti quei frutti e ortaggi che mangi ogni giorno. **Prendi l’atteggiamento di infilarli in vaso.** In poco tempo questi semi, **se te ne prenderai cura, ti regaleranno un germoglio, una piantina**, che potrai poi accudire o portare in un campo, in un parco, in un giardino, sull’argine di un fiume. **Questo è un piccolo gesto che possiamo fare tutti e che se facciamo in tanti può trasformare gli spazi che ci stanno intorno**, per noi e per ogni essere vivente. Noi siamo fatti solo per creare vita e bellezza e in questo semplice gesto quanta vita c’è?

E piantiamo alberi, alberi ovunque.

Perché le piante sono fondamentali per la difesa del suolo, così provato in questi tempi. Pensiamo a quello che sta succedendo: al dissesto idrogeologico, alle alluvioni, alle frane ovunque, alla terra che si sgretola sotto i nostri piedi. Piantiamo alberi, creiamo foreste. Gli alberi sviluppano radici che si ancorano al suolo e creano una vera e propria resistenza ai fenomeni franosi. Meravigliose le piante con radici avventizie: la Bignonia, il Bosso, il Fico, il Sedum, il Nocciolo, il Vetiver...

O piante come le tamerici, i salici, i pioppi, che si riproducono in maniera molto semplice, solo interrando un ramo spezzato.

Non dimentichiamo che lungo un versante con piante e alberi, la velocità di scorrimento delle acque è circa un quarto rispetto a quella che si avrebbe, a parità di pioggia, su suoli privi di vegetazione. Gli alberi sui pendii assorbono l'acqua piovana, diminuendo così gli allagamenti a valle.

Fiorenza Guarino

“Continua a piantare i tuoi semi, perché non saprai mai quali cresceranno, forse tutti”

Albert Einstein



Agricoltura sinergica e microbiota delle piante

Intervista all'agronomo Valentino Dinedetto, il contadino filosofo

“La mia è la storia di una persona che viene prima illusa dal sistema, poi comprende il vero funzionamento e l'essenza di Madre Natura - racconta di sé **Francesco Valentino Dinedetto**, agronomo e contadino fondatore di *L'Archetipo* - . Figlio di un viticoltore, Carlo, che ha sempre creduto nelle mie capacità, ho seguito un percorso di studi classico in agraria, dalla scuola superiore fino alla laurea. Per quattro anni - spiega - ho applicato nella terra ciò che avevo imparato sui banchi di scuola: fertilizzanti chimici, pesticidi, lavorazioni intensive. Ma ciò che vedevo nei campi erano piante malate, deboli, dipendenti, incapaci di esprimere vitalità. Era come se stessi distruggendo quello che avrei voluto proteggere. È stato un momento di profonda crisi interiore”.

La delusione e il disorientamento dell'impatto con quella realtà si trasformano presto in un percorso di crescita e di consapevolezza. Valentino approfondisce il pensiero di **Rudolf Steiner** confluito nella biodinamica, e inizia a comprendere il ruolo essenziale della fertilità del suolo e

della vita microbica. Si avvicina così all'**agricoltura sinergica**, ispirata agli insegnamenti di **Masanobu Fukuoka**, botanico e filosofo giapponese, autore del celebre *La rivoluzione del filo di paglia*. Un approccio che rifiuta l'aratura, "il più grande errore dell'agricoltura moderna", i concimi, i pesticidi e ogni tentativo di "conquista" della natura, promuovendo invece una **collaborazione attiva con l'ecosistema**.

[Intervista completa](#)

Il Giardino degli Angeli

Seminare bellezza straordinaria



A Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna, c'è un luogo che incanta il cuore e accarezza l'anima: **Il Giardino degli Angeli**. Nato nel 2008, questo parco pubblico è diventato simbolo di una bellezza straordinaria, scaturita dal desiderio di ricordare con dolcezza e generosità Sara, una ragazza speciale, e con lei tutti quei "figli" che, hanno avuto troppo poco tempo per crescere, ma hanno lasciato un'impronta indelebile.

Antonella e Valerio, i genitori di Sara, hanno scelto di trasformare l'amore per la figlia in un dono che potesse fiorire nel tempo: un giardino in cui memoria e speranza si intrecciano, dove ogni fiore,

angolo e dettaglio racconta una storia, risuona di affetto, e invita chiunque vi entri a fermarsi, respirare, sorridere.

Un giardino che racconta la vita

Il Giardino degli Angeli non è solo un luogo di ricordo, ma uno spazio di **poesia viva**. Il suo percorso attraversa paesaggi simbolici ispirati alla vita di Sara: un angolo toscano che evoca il *Meyer* di Firenze, un “giardino segreto” pieno di altalene e tulipani, un sentiero a forma di cuore visibile dall’alto, come se parlasse a chi guarda da lassù. Ogni elemento è pensato per trasmettere **armonia, dolcezza e continuità d’amore**.

[Intervista completa](#)

RITIRO DETOX E DIGIUNO TERAPEUTICO CON IL DR. GIUSEPPE COCCA



L'esperienza che hai sempre desiderato provare, finalmente sotto la guida del maggior esperto italiano! Hai sempre sentito parlare del **digiuno terapeutico** ma non hai mai osato provare da solo? Questa è la tua occasione! Sul **promontorio di Capo Teulada**, avvolto dai profumi intensi dei ginepri marini e immerso in un silenzio rotto solo dai suoni della natura, potrai sperimentare un **percorso detox** o il digiuno terapeutico controllato, sotto la supervisione del **Dr. Giuseppe Cocca, il maggior esponente in Italia con una lunga esperienza in questo campo**. Per informazioni: Thomas [349.8926971](tel:349.8926971) - thomas@aghape.it.

CONVEGNO - LA NATURAL HYGIENE INCONTRA LE MEDICINE DEL MONDO



Da troppo tempo, le diverse vie alla salute hanno percorso strade separate. Ma cosa succederebbe se l'antica saggezza dell'**Igiene Naturale** si aprisse al confronto con le profondità della **Medicina Ayurvedica**, con la spirituale concretezza della **Medicina Tibetana**, con la rivoluzionaria comprensione delle **5 Leggi Biologiche**, con le scoperte della **PNEI** e con le frontiere della **Medicina Vibrazionale Quantistica**? Scoprillo partecipando al nostro congresso e ascolta direttamente la voce di

esponenti di spicco di questi mondi affascinanti. Per informazioni
Elena [333.2528720](tel:333.2528720) - elena@aghape.it

SCUOLA IGIENISTA PRIMO ANNO - APERTE LE ISCRIZIONI



Sono aperte le iscrizioni al **nuovo anno accademico dell'Hsu** in partenza il prossimo 26 ottobre. La **Scuola di igienismo naturale** diploma i nuovi professionisti igienisti, e trasmette loro un **nuovo stile di vita**. Vero. Autentico. Semplice. Naturale. Efficace. Salutare. Consapevole.

Uno stile di vita che si fonda sui principi dell'alimentazione naturale e sull'equilibrio mentale e spirituale, pratiche e comportamenti che avvalorano e soddisfano le esigenze etiche, estetiche, fisiche, psichiche e animiche dell'essere umano. [Qui tutte le informazioni.](#)

LA PRIMA SCUOLA DI CUCINA SALUTISTA IGIENISTA - APERTE LE ISCRIZIONI



La **Scuola di Cucina Salutista** dell'**Health Science University**, è la prima Scuola di Cucina Salutista Igienista, che coniuga la conoscenza e la teoria con la consapevolezza e la pratica.

Un **percorso di formazione teorico ed esperienziale** di **dieci incontri**, nove **via Zoom** e uno **in presenza**, per **cucinare insieme**, ragionare sulle **proprietà degli alimenti**, sugli **effetti** che hanno su corpo, mente e spirito, e per restituire **alla cucina il suo valore più autentico**: non solo **luogo del nutrimento**, ma anche **spazio di cura e consapevolezza**. [Qui tutte le informazioni.](#)

