



Divisione laboratorio per le ricerche e l'Analisi Cristallografica

L'Analisi Quantistica

Quantum Analysis[®] (Q. A.[®])

LA QUALITÀ INTRINSECA

Spesso si dice: "Siamo ciò che mangiamo" e in larga misura è vero, ma è vero non soltanto per il tipo e le quantità delle sostanze che assumiamo, bensì per l'essenza unitaria, sintetica, degli elementi di cui ci nutriamo. Per valutare la qualità degli alimenti non basta, quindi, considerare le vitamine, le proteine, gli amidi, i grassi, ecc. né le loro quantità. Occorre cercare di capire qual è la fonte nutritiva o, ancor meglio, la carica vitale¹ del cibo che in natura si manifesta in una precisa morfologia e che si esprime attraverso specifiche forme nell'analisi delle immagini di cristallizzazione.

La carica vitale può essere favorita da una buona coltivazione e/o trasformazione ma è noto che l'analisi chimica degli elementi nella maggior parte dei casi non riesce a discriminare un prodotto di qualità da un altro, se non per via negativa, in pratica certificando la presenza o l'assenza d'inquinanti più o meno tossici. La carica vitale è valutata attraverso la metodologia quantistica che analizza le forme delle immagini di cristallizzazione degli alimenti. Questo controllo di qualità per immagini può, quindi, dare un'indicazione preziosa sia ai consumatori che ai produttori per la valorizzazione della qualità intrinseca.

LA METODOLOGIA QUANTISTICA

Agroquantum[®] propone e realizza la metodologia quantistica come una prospettiva scientifica innovativa per ricercare e analizzare la qualità energetica della materia. Il metodo operativo messo a punto dallo staff di Agroquantum[®] offre l'opportunità di considerare l'introduzione di nuovi parametri valutativi di matrice energetica per la determinazione della qualità di qualsiasi prodotto organico. La metodologia quantistica, che da ora sarà indicata con Q.A.[®] (Quantum Analysis), è un metodo d'analisi delle frequenze (vibrazionale quantistico) eseguita con tecnologia Telos™.

- La Q.A.[®] permette di visualizzare l'energia vitale di un prodotto alimentare dopo aver realizzato una precipitazione cristallografica, rispettando un protocollo operativo che s'ispira alla biofisica moderna
- La Q.A.[®] studia le caratteristiche energetiche delle formazioni macrocristalline che si ottengono dopo le varie fasi delle procedure d'estrazione
- La Q.A.[®] esprime una valutazione sulla qualità energetica e vibrazionale delle soluzioni utilizzate e non un giudizio di tipo chimico o fisico sui campioni di studio esaminati

In sintesi, si tratta di uno straordinario metodo che determina la qualità degli alimenti attraverso una procedura basata sulla delicatissima diagnosi dei fenomeni cristallografici. I cristalli presi in esame sono ottenuti con un processo estrattivo ad alta temperatura e sono analizzati con successive analisi microscopiche e fotografiche ad alta definizione. Le tecniche applicate da Agroquantum[®] mirano alla prevenzione, alla diagnosi e al relativo riscontro cristallografico di patologie e del loro successivo risanamento. Questo è un approccio che permette di organizzare anche un sistema operativo per la determinazione certa dell'origine delle materie prime alimentari e del loro utilizzo nelle varie preparazioni.

Le strutture cristalline analizzate attraverso la Q.A.[®] sono generate dalle caratteristiche bioenergetiche della sostanza presa in esame e ne rappresentano tutte le attività vitali e quindi il suo valore biologico. Questi valori sono molto sensibili al grado d'integrità e di genuinità del prodotto che è la sintesi del sistema di coltivazione, trasformazione e condizionamento adottati da tutta la filiera produttiva. La valutazione dei parametri e delle matrici che si ripetono in più cristallizzazioni, segnano l'impronta energetica della sostanza che si analizza, riferendosi al momento in cui il campione è

¹ La definizione di carica vitale è ricavata da diverse pubblicazioni sugli studi dei "Domini di Coerenza" mirabilmente descritti dal prof. Giuliano Preparata (Padova 10 marzo 1947 - Frascati 24 aprile 2000), Ordinario di Teoria delle Interazioni Subnucleari all'Università Statale di Milano e dal prof. Emilio Del Giudice (Napoli 1940), ricercatore presso l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare sezione di Milano. Per gli studi sui "Domini di Coerenza" si vedano pure le ricerche del premio Nobel 2008 per la medicina dottor Luc Montagnier.

prelevato e analizzato: il microcristallo rivela un valore biologico attivo che altrimenti sarebbe impossibile trovare con altre metodologie.

Agroquantum® ha standardizzato il processo creando la metodologia Q.A.® per poter raggiungere parametri di verificabilità e riproducibilità sempre più precisi. Il protocollo proposto da Agroquantum®, in associazione all'analisi delle frequenze con tecnologia Telos™, offre un procedimento unico, innovativo e completo di tutte le sfaccettature energetiche e cristallografiche.

I campi della materia, dell'energia e dell'interazione delle energie sottili, assumono già valori considerati complementari: la Q.A.®, dal momento che analizza il ruolo delle energie sottili attive nella materia, si pone come un importante tassello al completamento delle ricerche tradizionali della chimica e della fisica, che già si applicano sulla fisica delle particelle e sul comportamento della materia stessa.

Il protocollo Q.A.® non intende in alcun modo sostituirsi a nessuna metodologia d'analisi scientifica convenzionale, ma vuole contribuire a raggiungere livelli di conoscenza più accurati proprio attraverso le applicazioni della fisica quantistica in medicina, in agricoltura e in zootecnia.

La collaborazione, con i ricercatori e gli esperti del settore (agronomi, veterinari, medici ecc.) ha contribuito a realizzare i protocolli operativi di partenza ed è diventata indispensabile per la loro evoluzione e la loro maggiore precisione nei vari campi d'applicazione, che possono essere:

- Determinazione della qualità dell'acqua
- Valutazione delle differenze apportate da sistemi energizzanti e di filtrazione
- Valutazione della qualità energetica di bevande, cibi e alimenti in genere
- Confronti tra campioni diversi di sostanze prodotte in regime quantistico, biologico, biodinamico e altre prodotte in regime convenzionale
- Valutazione della qualità reale dei cibi e ottimizzazione della shelf life degli alimenti
- Analisi di tutti gli ambiti della produzione agricola e zootecnica
- Valutazione dei protocolli di produzione in agricoltura: quantistica, biodinamica, biologica e convenzionale
- Certificazione dei protocolli di produzione e relativa certificazione della provenienza
- Certificazione dell'origine biologica e geografica delle materie prime alimentari
- Test di supporto e verifica nelle analisi in geologia e geobiologia per valutare la qualità del terreno in agricoltura o la determinazione della natura del terreno per le costruzioni
- Realizzazione dei protocolli di produzione con la relativa valutazione della qualità energetica di rimedi organici e fitoterapici: Fiori di Bach, rimedi omeopatici, linee cosmetiche, oli essenziali, rimedi vibrazionali in genere
- Ricerca sulle diverse tecniche d'energizzazione della catena produttiva e della successiva certificazione energetica dei prodotti
- Realizzazione di una "anagrafica frequenziale" delle specie animali e vegetali
- Razionalizzazione delle risorse economiche aziendali
- Monitoraggio dei risultati

LO STUDIO DEI CRISTALLI ED I FENOMENI DI CLUSTERIZZAZIONE

Le speciali proprietà dei cristalli (lucentezza, semiconducibilità, iridescenza, trasparenza, piezoelettricità, ecc.) derivano dal comportamento atomico e dalla formazione delle successive trame molecolari, che sono basate sui principi matematici della simmetria. La classificazione dei cristalli si basa sui precisi concetti di centri, assi e piani di simmetria. Tutte le combinazioni possibili formano 32 classi cristalline che i nostri protocolli di produzione raggruppano in sette sistemi principali di cristallizzazione.

La Medicina Quantistica, che utilizza i principi della fisica dei quanti, è da ritenersi una medicina olistica, e come tutte le teorie biologiche e mediche che si basano sui principi olistici, considera gli organismi dal punto di vista biofisico: un unico flusso d'informazioni veicolate da una

matrice energetica. Questo flusso energetico, o meglio vibrazionale, d'informazioni a sua volta è la guida di tutti i processi biochimici.

Queste premesse permettono di comprendere come sia possibile che una vibrazione ordinata e coerente possa armonizzare una vibrazione disarmonica apportatrice di squilibrio, allo stesso modo come avviene per la musica con la nota ottenuta dal diapason. Contemporaneamente si può comprendere come, indirettamente, il comportamento molecolare e strutturale di un aggregato cristallino possa essere studiato e distinto secondo la sua qualità intrinseca. Quello che accade realmente non è altro che il potenziamento dell'onda armonica originaria presente nella sostanza organica in stato di salute attraverso il fenomeno della "risonanza armonica". Un postulato della Bio-cibernetica afferma che: maggiore è il grado di simmetria ed ordine in un sistema, maggiore è il suo livello di salute.

Il procedimento della Q.A.[®] è stato sviluppato per ricercare la qualità intrinseca delle materie prime, dei suoi derivati o preparati e per leggerne proprio i comportamenti quantistici e vibrazionali. Lo studio delle evoluzioni cristallografiche e lo studio dei fenomeni di clusterizzazione² non sono nuovi nel mondo scientifico: in Germania e in Svizzera esiste da oltre dieci anni una disciplina scientifica chiamata Cluster Analitica[®] che ha origine dalla ClusterMedizin³, un sistema di diagnosi e terapia sviluppata dal prof. Jürgen Ulrich Heinz. Le indicazioni sono ottenute tramite la preparazione spagirica di un campione biologico, generalmente saliva, ma anche attraverso altri fluidi corporei: dopo che il campione subisce il processo di cristallizzazione è osservato al microscopio in campo oscuro e codificato secondo i principi della geometria frattale, dopodichè è confrontato analogicamente con le informazioni contenute in una grande banca dati alla ricerca di uno o più risultati simili.

La Q.A.[®] arriva alle sue scoperte negli ultimi dieci anni insieme alle ricerche della medicina della clusterizzazione ed è molto interessante trovare altri filoni di ricerche in ambiti apparentemente diversi, che tuttavia giungono alle stesse conclusioni (Campi Morfogenetici del prof. Rupert Sheldrake, docente di biochimica al Clare College di Cambridge).

Nella ricerca Q.A.[®] si studiano i comportamenti delle macromolecole cristallizzate di liquidi già sottoposti a speciali metodiche estrattive e se ne studiano i cluster caratteristici e caratterizzanti del campione. Lo stesso studio si esegue su centinaia di sedimentazioni primarie per arrivare a rintracciare la matrice o le matrici energetiche tipiche del campione stesso. La particolarità di queste analisi consiste nel linguaggio grafico che si sviluppa: le forme e le geometrie dei cristalli per mezzo delle quali è possibile mettere in relazione le proprietà fisiche di una sostanza con le sue qualità energetiche e le sue caratteristiche morfogenetiche. Nella Q.A.[®] s'impiega il metodo del confronto analogico, tra l'immagine dei precipitati cristallini ottenuta dal lungo e meticoloso processo d'estrazione dei prodotti analizzati, e l'immagine di migliaia d'altri modelli presenti in natura, ottenendo indicazioni molto precise su quale tipo di qualità organica sia presente nella matrice in questione.

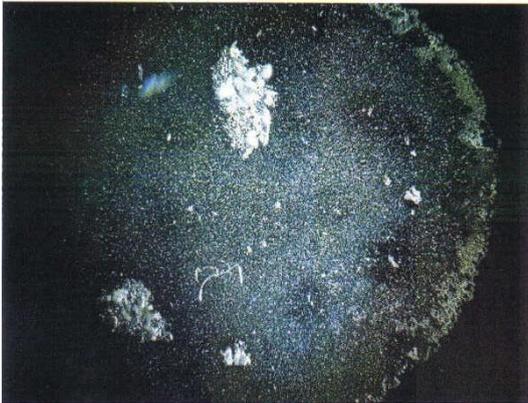
Oggi la Q.A.[®] si avvale delle più moderne conoscenze scientifiche riguardanti la teoria dell'auto organizzazione, la ricerca sulle teorie della scienza morfogenetica, la fisica quantistica, la classificazione informatizzata d'immagini, il calcolo frattale di vettori e matrici, e soprattutto la fisica atomica dell'acqua e il suo comportamento quantistico.

² La parola inglese cluster deriva dal latino *claudere* (chiuso, chiostro, raggruppamento, grappolo). Nelle scienze fisiche, chimiche, biologiche e naturali descrive unioni molecolari di forma simile (i cosiddetti gruppi simili). Le strutture a cluster dell'acqua - per esempio - permettono l'immagazzinamento e il trasporto di determinate informazioni derivanti da un ordine spaziale caratteristico (conformità) e che possono essere codificate in una chiave spazio-temporale, la cosiddetta "Sequenza Numerica".

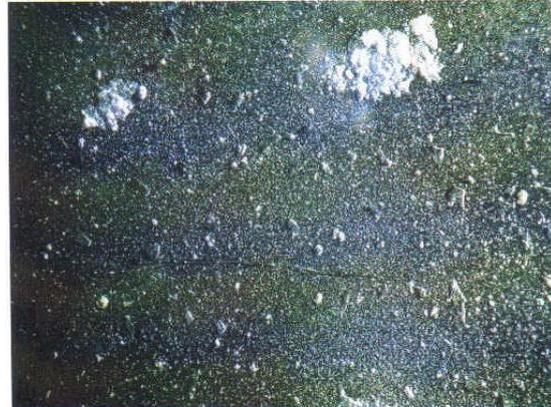
³ La ClusterMedizin trae origine dalla Spagyria, sintesi della conoscenza dell'antico Egitto e della tradizione alchemica del XV° secolo, fa riferimento allo spirito, all'iniziativa e agli insegnamenti del medico e naturalista svizzero Paracelso (1493-1541) e utilizza la metodologia spagirica ideata da Carl Friedrich Zimpel (1801-1879).

Vino di confronto: Sangiovese grosso comune

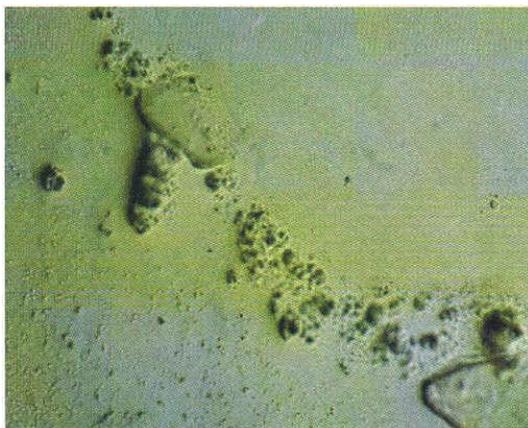
Il Sangiovese comune analizzato è stato preso come campione di confronto. L'analisi riguarda nel merito questo campione di vino specifico e non la categoria Sangiovese.



Sangiovese 200 ingrandimenti



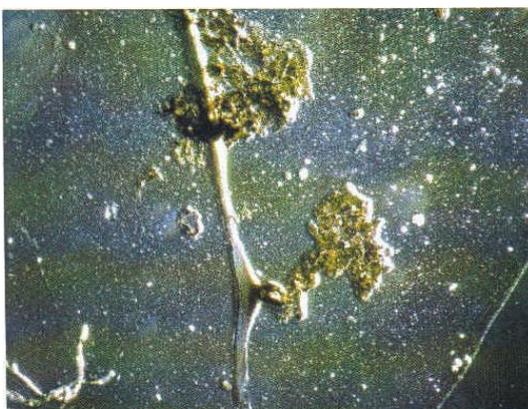
Sangiovese 200 ingrandimenti



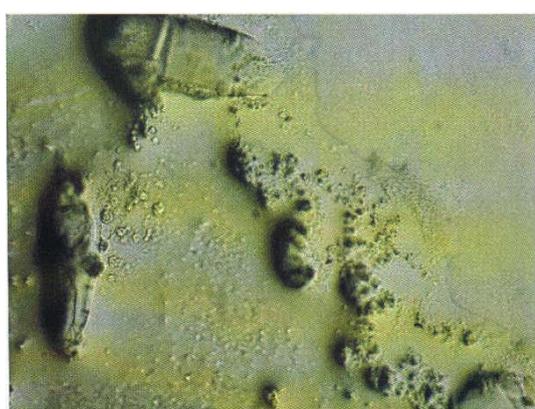
Sangiovese 500 ingrandimenti



Sangiovese 500 ingrandimenti



Sangiovese 500 ingrandimenti



Sangiovese 500 ingrandimenti

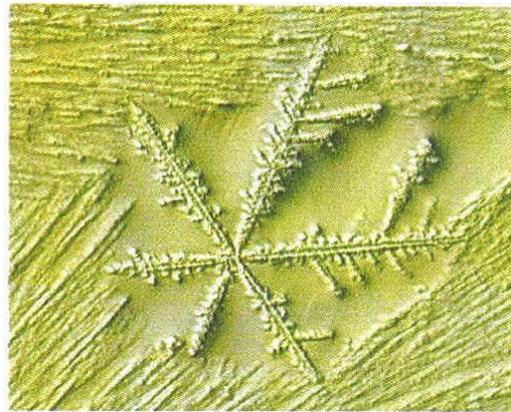
Osserviamo a diversi ingrandimenti i particolari dei macrocristalli di un vino comune. In queste foto si osservano cristalli e precipitazioni cristalline in forma disarmonica e destrutturata,

manca totalmente una coerenza formativa. Sicuramente si tratta di materia prima scadente dal punto di vista organico. A 200 ingrandimenti si osserva la caoticità dei depositi che non riescono a manifestare nessuna clusterizzazione interessante e in totale disordine cromatografico, inoltre si può notare una notevole diffusione di depositi di macrocristalli non ramificati e senza precisi rapporti angolari. A 500 ingrandimenti si osserva una forza d'aggregazione e di diffusione quasi nulla con una tendenza alla caoticità ed alla precipitazione inorganica.

Vino ANALIZZATO: vino rosso SF



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 200 ingrandimenti



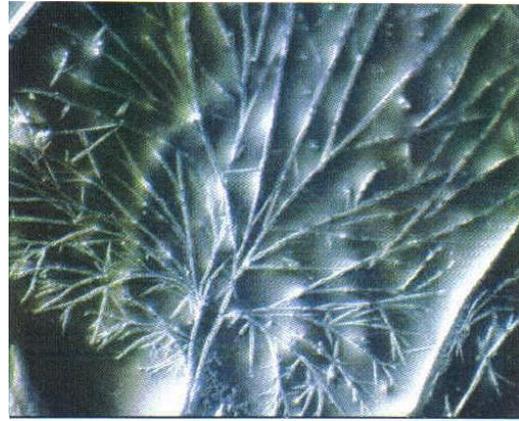
SF rosso 200 ingrandimenti

Particolari sorprendenti della matrice analogica del cristallo. Come già detto l'analogia con le forme a dendrite o arborescenti è molto forte. Le linee di forza attive si mescolano tra loro permettendo un'armoniosa integrazione delle diverse matrici. In queste foto si notano queste sovrapposizioni cristallografiche, sia i singoli cristalli a fiocco di neve che le strutture espanse a fasci allungati. Le due matrici convivono in perfetta armonia.

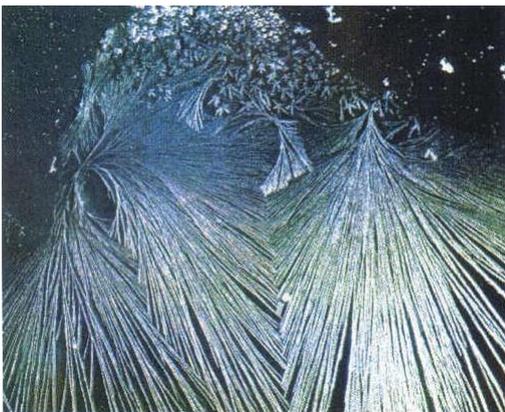
Il vino SF ha evidenziato grandi differenze energetiche e cristallografiche rispetto al vino di confronto. La differenza negli agglomerati cristallini è molto marcata e sopra notiamo forme reticolari totalmente coerenti con un continuo richiamo a forme dendritiche o arborescenti.



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 200 ingrandimenti

Le protuberanze infinitesimali sono i particolari dei cristalli: ramificazioni infinite e filamenti che si biforcano in grovigli più complessi. Ad un ingrandimento maggiore il piccolo particolare risulta simile all'intero mondo. Un'infinita reciprocità di figure somiglianti in cui si rivela un paradosso affascinante della geometria frattale.



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 200 ingrandimenti



SF rosso 400 ingrandimenti



SF rosso 1000 ingrandimenti

I particolari dei cluster sono molto nitidi e hanno un tropismo altamente organico come se fossero alberi in natura con il tipico adattamento geotropico di queste arborescenze. In queste foto si riesce ad osservare il rapporto numerico di crescita della sezione aurica. Il rapporto aureo è il più grande tesoro della Geometria dopo il Teorema di Pitagora, Leonardo da Vinci lo chiamò "numero d'oro", Keplero che per primo si accorse della sua frequente ricorrenza nelle scienze naturali l'ha chiamato "sezione divina". La crescita spontanea dei cristalli riproduce fedelmente la crescita di un albero secondo il rapporto aureo. Il rapporto aureo si riscontra nella sequenza di crescita delle foglie sui rami degli alberi, nello sviluppo del guscio della chiocciola, nelle evoluzioni di volo degli uccelli, nel rapporto tra le parti del corpo umano e anche nelle successioni cristallografiche.