

QCINA

*è un processo di trasformazione
mediante l'alimentazione
in percezione quantica*

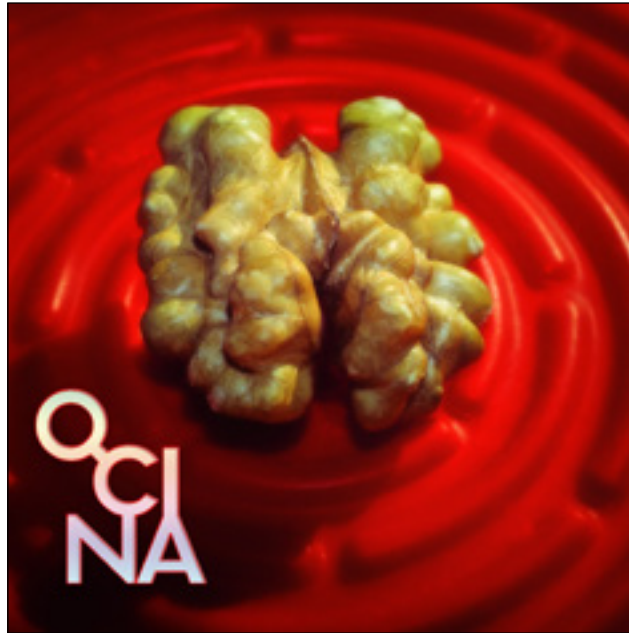
LA BISTECCA DI MATRIX. Nella celebre scena di Cypher a cena con l'agente Smith: *“Vede, io so che questa bistecca non esiste. So che quando la infilerò in bocca Matrix suggerirà al mio cervello che è succosa. E deliziosa”...*

DÉJEUNER AU LE COQ D'OR Con la consapevolezza di oggi sappiamo che anche il cibo è informazione e possiamo rivedere sotto nuova luce il detto **la cucina è cultura**. Ciò che rende comune la

percezione di dolce, salato, piccante, amaro è l'imprinting che accomuna gli esseri umani ed è il risultato di fattori biologici, culturali, sociali e psicologici, secondo le guide suggerite dagli **itinerari storico-gastronomici** tracciati da ricordi, emozioni, sensazioni, percorsi concettuali. **Le derive del gusto hanno giocato a rincorrersi** in un dipanarsi di percezioni. **Ricordi di miliardi di vite** s'intrecciano nelle immagini del vissuto di cui i nostri avi si sono nutriti nel labirinto di sensazioni che risale alla notte dei tempi. Ed ecco si dispiega **il labirinto dell'intestino**, associato all'inconscio e al mistero, organo di decifrazione, di assimilazione e di trasferimento di dati, **come il cervello**, i cui meandri rassomigliano nella forma, che ricorda anche la noce per una sorprendente ma non casuale **assonanza morfica**.

Attualmente si sta considerando la qualità dei cibi in termini di fotoni, di **quanti di luce**. Più un cibo è fresco e più è alta la velocità di frequenza atomica, più si abbassa la frequenza, più diventa tossico. **La frequenza fuori fase** produce perdita di informazione, disarmonia e disfunzione del sistema, sia esso un corpo, una pianta, un campo. La cura consiste nel riportare la **frequenza ottimale** e quindi lo stato originario di salute.

QCINA, una delle tematiche del progetto **QART**, propone una relazione **CONSAPEVOLE e creativa con la cucina**, disimparando gli schemi precostituiti per iniziare a comprendere qual'è il cibo che ci corrisponde veramente nei termini della **qualità** di ciò di cui ci nutriamo, di creatività nelle scelte, nei metodi di cottura, nella disposizione degli elementi, in cui siano coinvolti tutti gli organi di senso **reinventando la festa** in un gioco di colori, di suoni, oltre che di tatto, di odori, di sapori e di memorie.



QCINA

*is trasformation
through the food processing
in quantum perception*

THE MATRIX STEAK. Cypher to Smith Agent: *“You know, I know this steak doesn’t exist. I know that when I put it in my mouth, the Matrix is telling my brain that it is juicy and delicious”.*

DÉJEUNER AU LE COQ D’OR. With the nowadays knowledge we find out that also the food is information and we can see in a new light the saying **cooking is culture**. The common perception of sweet,

salty, spicy, bitter is a shared imprinting as the result of biological, cultural, social and psychological factors. Accordingly to the guide suggested by the **historical-gastronomic routes** of memories, emotions, feelings, conceptual paths, **the drifts of taste played chase** in an unraveling mix of perceptions. **Memories of billions of lives** carry the images of experiences by which our ancestors were fed into a labyrinth of sensations dating back to the **dawn of times**. Here unfolds **the intestine labyrinth**, an organ associated with the unconscious and its mysteries, a place of scrambling, assimilation and transfer of data, just like **the brain**, which meanders resemble the shape of the walnut by a **non accidental morphic assonance**.

Scientists are considering the quality of food in terms of photons or **quanta of light**. The more the food is fresh and the higher it will be the speed of the atomic frequency, the lower is the frequency, the more the food becomes toxic. **The out of phase frequency** produces loss of information, disharmony and dysfunction of the system in a body as well as in a plant or in a field. The treatment consists in restoring the **optimal frequency** and consequently the original state of health.

QCINA is one of the themes of **QART** project. It proposes **a conscious and creative relation with cooking** unlearning the preconceived ideas and informations about nutrition so to understand what food our system really requires in terms of the **quality** of the feeding, creativity in choices, methods of cooking, assembling and arrangement of the elements of a dinner involving all the organs of sense **reinventing the feast** in a play of colors, sounds, as well as touch, flavours, tastes and memories.

Maurizio Turchet