Festival da Juventude: cultivo espiritualista é tema de minicurso

Date : 12-05-2013

Na manhã deste domingo, 12, a programação do II Festival da Juventude contou com a realização do minicurso Método de Cultivo Espiritualista, no espaço do Centro de Convivência do Idoso. Na ocasião, o facilitador Guilherme Marques expôs os procedimentos para a realização dessa espécie de cultivo na perspectiva da "Arte Mahikari", de purificação e elevação espiritual.

O objetivo dessa prática é produzir alimentos mais saudáveis e "cheios de luz", que possam chegar até as pessoas futuramente. Segundo Guilherme, o consumo de alimentos mais puros nos deixará com mais vitalidade e evitará que impurezas se acumulem em nosso corpo (espiritual, mental e físico), nos tornando pessoas com saúde.

"O cultivo espiritualista é fundamentado em quatros elementos: usar apenas adubo orgânico na produção; utilizar palavras positivas direcionadas para as plantações e para terra, mentalizar o pensamento positivo e por fim a introdução de energia cósmica, transmitida pela mãos para a natureza, o solo e os vegetais", explica.

Para o professor de Geografia Vitor Quadros, 27, a diversidade da programação do festival, abrindo espaço para esse tipo de discussão é fundamental. "Acredito ser importante abrir espaço para uma programação espiritualista que contemple uma discussão e reflexão, principalmente, sobre essa prática de cultivo que, na verdade, é um exercício para atitudes de evolução e que faz toda diferença no dia a dia", declara.

Segundo o soteropolitano Jone Araújo, 25, o cultivo espiritualista precisa ser difundido. "A agricultura natural aqui precisa ser mais divulgada. Tratar a vida, a terra, o solo que estão nos alimentando permite o respeito àquilo que está ao nosso redor, por isso achei muito interessante o minicurso", disse.

O facilitador exibiu ainda um trabalho científico apresentado no Piauí de um experimento realizado com o feijão. Segundo os gráficos apontam, o resultado verificou que o feijão produzido por meio desse cultivo cresce mais rápido, tem afloração e germinação mais acelerada e fica pronto para o consumo em aproximadamente 20 dias antes do feijão tradicional.