

NAME

EP 467 3/12/26.mp4

DATE

March 21, 2026

DURATION

1h 54m 47s

23 SPEAKERS

Del Bigtree

Jenn Sherry Parry, Executive Producer, The Highwire

Mark Gorton, President, MAHA Institute

John Leake, Vice President, McCullough Foundation

Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

Elizabeth Mumper, M.D. Former CEO, Rimland Center for Integrative Medicine

Brian Hooker, PHD, Biologist and Chemist, Simpson University, Co-Author, "Vax-Unvax: Let the Science Speak"

Joel "Gator" Warsh, Integrative Pediatrician

Nicolas Hulscher, M.P.H. Epidemiologist Administrator, McCullough Foundation

Mary Holland, J.D.

Male Speaker

Female News Correspondent

Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Female Speaker

Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Marty Makary, MDM MPH, Food and Drug Administration Commissioner

Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Jay Bhattacharya, Director of the National Institute of Health

Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Aran Goldstein, Professional Chef

Robert F. Kennedy Jr. US Secretary of Health and Human Services

Lee Bigtree

START OF TRANSCRIPT

[00:00:05] Del Bigtree

Hai notato che questo programma non ha pubblicità? Non ti vendo pannolini o vitamine o frullati o benzina. Questo perché non voglio nessuno sponsor aziendale che mi dica su cosa posso indagare o cosa posso dire. Invece, voi siete i nostri sponsor. Questa è una produzione della nostra organizzazione senza scopo di lucro, l'Informed Consent Action Network. Quindi, se volete più indagini, se volete storiche vittorie legali, se volete notizie d'impatto, se volete la verità, andate su ICANdecide.org e donate ora. Va bene tutti, siamo pronti. Sì.

[00:00:44] Jenn Sherry Parry, Executive Producer, The Highwire

Sì! Facciamolo.

[00:00:46] Del Bigtree

Azione. Buongiorno, buon pomeriggio, buonasera. Ovunque voi siate nel mondo. È ora per tutti noi di salire sul Highwire. Beh, è stata una settimana incredibile per me. Ho avuto l'opportunità di tornare a Washington, D.C.. Nel ventre della bestia, se volete, per un Istituto Maha. Un evento incredibile incentrato sui danni da vaccino. Davvero il fulcro centrale. Ehm, sapete, tutto incentrato sui danni da vaccino, con tutti gli scienziati che lo esaminano, tutto ciò che sappiamo, tutto ciò che non sappiamo in un simposio durato tutto il giorno, è stato fantastico. Lo abbiamo trasmesso in streaming. E a proposito, se vi siete iscritti alla nostra newsletter o alla nostra mailing list, sapete ogni volta che andiamo in diretta, quindi dovrete assicurarvi di essere iscritti se volete conoscere gli eventi futuri. Ma questo è solo un assaggio di come è stato quell'evento.

[00:01:54] Mark Gorton, President, MAHA Institute

Molte persone in questa sala e in tutto il paese lavorano da anni per richiamare l'attenzione sul problema dei danni da vaccino. Abbiamo condotto studi, pubblicato libri e film. Migliaia di genitori hanno parlato delle proprie esperienze. Eppure, i danni da vaccino rimangono un argomento tabù. I medici se ne tengono alla larga. I giornalisti non osano toccarlo. I ricercatori rischiano la carriera se pubblicano lavori sull'argomento.

[00:02:16] Del Bigtree

Siamo stati abbandonati dalla scienza e i nostri figli sono la rappresentazione di dove ci troviamo. La nazione più malata del mondo, la generazione più malata che questa nazione abbia mai visto. Nessuno può essere orgoglioso in queste circostanze.

[00:02:30] John Leake, Vice President, McCullough Foundation

Spesso ci viene detto che i vaccini sono un'impresa puramente scientifica, ma in realtà sono anche un artefatto profondamente metafisico e profondamente religioso. E spesso il confine tra fede e valutazione scientifica è fortemente sfocato.

[00:02:46] Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

Dal 1998 al 2002, la quantità di ricerca che avevo fatto era molto preoccupante perché mentre ero in ospedale, sono sceso in biblioteca e ho esaminato la letteratura, i foglietti illustrativi, i libri di testo, e ho visto che non c'erano informazioni sugli ingredienti presenti nei vaccini e su come, quando iniettati nei bambini, ne comprendano gli effetti.

[00:03:16] Elizabeth Mumper, M.D. Former CEO, Rimland Center for Integrative Medicine

Ho valutato circa 600 bambini con autismo, il 23% dei miei pazienti. In risposta a una domanda a risposta aperta, cosa pensate possa aver causato o innescato il deterioramento di vostro figlio? Risponderanno il vaccino MMR. Quindi dovremmo credere ai genitori quando lo dicono.

[00:03:36] Del Bigtree

Nel 1986, quando avevamo 11 vaccini, il nostro tasso di malattie croniche in America era del 12,8%. Poi abbiamo avuto la legge del 1986 che ha rimosso la responsabilità, e improvvisamente il programma vaccinale è diventato una corsa all'oro, 54 iniezioni, 72 vaccini. Siamo passati dal 12,8% di malattie croniche a oltre il 54% di malattie croniche. Questo non sta accadendo con nessun altro mammifero sul pianeta. Solo al mammifero più intelligente.

[00:04:02] Brian Hooker, PHD, Biologist and Chemist, Simpson University, Co-Author, "Vax-Unvax: Let the Science Speak"

33 milioni di bambini negli Stati Uniti in questo momento hanno un qualche tipo di condizione cronica, esclusa l'obesità. E questo è aumentato di quattro volte dagli anni '80. E segue direttamente il programma di vaccinazione. Quindi perché il governo federale, perché il CDC, l'HHS, il NIH, la FDA guarderebbero ovunque tranne che alle vaccinazioni?

[00:04:33] Joel "Gator" Warsh, Integrative Pediatrician

E non si tratta solo di proteggere dalle malattie. Si tratta anche di danni. Qualsiasi prodotto medico può causare danni, e si possono volere due cose. Si può volere che i bambini siano al sicuro, ma si possono anche volere prodotti sicuri. E queste due cose non si escludono a vicenda.

[00:04:47] Nicolas Hulscher, M.P.H. Epidemiologist Administrator, McCullough Foundation

Penso che la maggior parte degli americani capisca che i vaccini Covid 19 sono pericolosi. Un sondaggio Rasmussen è uscito pochi mesi fa e ha rilevato che, credo, oltre il 56% degli elettori americani ritiene che le iniezioni di Covid 19 abbiano causato morti di massa. Quindi sembra che ora sia la maggioranza.

[00:05:09] Mary Holland, J.D.

Il 91% degli americani sostiene il consenso informato, l'88% sostiene il diritto di rifiutare un trattamento medico, per l'87% la scelta medica è un diritto umano. Una maggioranza schiacciante dei nostri cittadini sostiene la libertà medica.

[00:05:25] Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

C'è una cultura della negazione che si sta sgretolando, non a causa dei pediatri, ma a causa dei genitori. Quello che stanno vedendo è reale e la manipolazione psicologica sta scomparendo, e deve scomparire.

[00:05:44] Del Bigtree

La religione si sta dissolvendo proprio davanti ai nostri occhi. Siate gentili. Stiamo vincendo. Ma siate rumorosi e più orgogliosi che mai.

[00:05:58] Del Bigtree

È stato un evento semplicemente spettacolare. Voglio congratularmi con Mark Gorton e il suo incredibile team del Maha Institute. Panel di scienziati, medici e pediatri davvero eccellenti che hanno esaminato questi problemi. Massiccia epidemia di danni da vaccino. Ed è semplicemente assolutamente incredibile. Se volete vederlo, o vederne alcune parti, potete semplicemente cliccare su questo codice QR o usare il bit.ly round table e guardarlo. Abbiamo, sapete, registrato l'intero evento, davvero spettacolare. Più tardi, quella sera, ci sono andato e Maha Action ha tenuto un evento davvero eccellente, simile a quello di cui abbiamo parlato qui ad Austin. La campagna Eat Real Food va avanti. Erano presenti Robert Kennedy Junior, Kylie Minogue e diversi altri relatori. Rand Paul ha parlato del suo disegno di legge, cercando di, sapete, rimettere la responsabilità sul produttore per riportare i vaccini in un sistema di libero mercato. E te ne stai seduto lì, sai, ad ascoltare gli oratori, a guardare veri politici nel centro di Washington, D.C., panel di, ehm, sapete, giornalisti di tutti i principali giornali. E devo solo dire che te ne stai seduto lì a pensare, oh mio Dio, quanta strada abbiamo fatto. E ho davvero apprezzato che, ehm, Mark Gordon e il Maha Institute abbiano deciso di concentrarsi sui danni da vaccino, perché penso che a volte sembri che, sapete, Bobby sia lì a lavorare nel governo.

[00:07:24] Del Bigtree

Si capisce che è impegnato a fare il più possibile. Ma ciò che questo dimostra davvero è un movimento. Bobby farà tutto il possibile. Adoro il lavoro che sta facendo. Marty. Il dottor Oz. Ma dobbiamo continuare questa conversazione con tutti quelli che conosciamo e vedere un luogo dove questi scienziati possano parlare di ciò che stanno scoprendo. Voglio dire, ogni giorno c'è una nuova scoperta e un nuovo orrore che viene alla luce, specialmente sul vaccino Covid. Quindi un periodo davvero spettacolare. Washington, DC e ci ha fatto davvero riflettere sul fatto che non lo abbiamo ancora detto, ma questo è in realtà l'anno del nostro 10° anniversario per il lavoro che l'ICAN sta svolgendo. E in fin dei conti The HighWire, sono dieci anni di impatto. Abbiamo vinto cause in tribunale e molti scienziati e medici stanno citando studi emersi proprio dalle cause che abbiamo vinto. Voi lo avete reso possibile. A quelli di voi che hanno donato per renderlo possibile, dico che c'è uno studio scomodo i cui grafici e le cui storie sono stati usati da altri relatori. Naturalmente, ne ho parlato anch'io. Ma tutto questo lavoro che facciamo riguarda la trasparenza, riportare la trasparenza nella scienza e, naturalmente, esigere che venga applicato il metodo scientifico.

[00:08:36] Del Bigtree

Quindi, una delle cose che vogliamo fare, che abbiamo pensato sarebbe stata molto divertente, visto che così tanti di voi mi si avvicinano negli aeroporti o anche a quell'evento a Washington, DC, sapete chi siete, e vi avvicinate dicendo: oh mio Dio, sai, hai salvato la vita di mio figlio. A volte sento dire, sai, mio figlio stava regredendo, sai, verso l'autismo. Non aveva senso. Poi ho scoperto The HighWire e all'improvviso ho iniziato a rimettere insieme i pezzi. Oppure non abbiamo mai vaccinato nostro figlio perché guardavamo The HighWire. O, sai, la tua causa legale mi ha aiutato a rimanere nell'esercito. Voglio dire, ovunque andiamo; ma abbiamo pensato che sarebbe fantastico raccogliere le vostre storie personali, i vostri incredibili video su come ICAN e The HighWire potrebbero aver avuto un impatto sulla vostra vita o sulla vostra famiglia. Quindi ci piacerebbe molto se voleste, sai, girare un video, magari coinvolgendo alcune delle persone della vostra famiglia che hanno fatto parte della vostra storia, divertirvi e inviarli a info@icon.org. Chissà, potreste persino vederci presentare una di queste storie, uh, su The HighWire, ma volevamo davvero divertirvi un po' e, darvi l'opportunità di esprimervi e magari creeremo un canale in modo che le persone possano vedere tutte queste diverse storie in circolazione.

[00:09:43] Del Bigtree

Ma una delle cose che vogliamo fare è concentrarci quest'anno sui dieci anni. Sapete, quando è iniziato ICAN The HighWire, giuro che non si poteva dire la parola vaccini se non per elogiarli. E se non aggiungevi subito dopo che i vaccini sono sicuri ed efficaci. Non ti era permesso dire nient'altro. Era letteralmente tutto ciò che era consentito dire. Se solo provavi a metterlo in dubbio, venivi cacciato dal tuo gruppo di mamme, dal tuo blog di mamme, o i tuoi amici smettevano di parlarti. Siamo in un mondo completamente diverso. Quelle statistiche che leggeva Mary Holland, e ne abbiamo analizzate alcune del Brownstone Institute. Sapete, guardando a quante persone vogliono davvero la libertà medica, quante credono davvero nella libertà di scelta, quante vogliono che la responsabilità torni a gravare sull'industria? Queste sono tutte cose di cui nessuno sapeva nulla prima che iniziassimo questo lavoro. Quindi siamo davvero entusiasti di riflettere su ciò che abbiamo ottenuto. Naturalmente, il lavoro non è finito e abbiamo bisogno del vostro aiuto più che mai. Stiamo lottando, stiamo combattendo proprio ora in Virginia Occidentale. Penso di aver sentito ultimamente che ci sono tipo 21 avvocati dall'altra parte che combattono contro Aaron e la sua squadra. Voglio dire, in rappresentanza di vari gruppi che a quanto pare non vogliono assolutamente che abbiamo la libertà medica.

[00:10:52] Del Bigtree

E così continua. La Virginia Occidentale ancora una volta vieta le motivazioni religiose per le esenzioni dalle vaccinazioni scolastiche. Tengono duro. Questo è in corte d'appello. Stiamo lottando per le nostre vite e per altri 90 casi in tutto il paese. Ma è quello che facciamo. Sentite, amiamo la lotta. Sappiamo di esserci dentro. Nessuno si aspetta che tutti noi cambiamo dall'oggi al domani. Fa tutto parte del liberare i cinque. E siamo ancora concentrati per far sì che ciò accada. E a proposito, respingere ogni tentativo di togliere le libertà, la nostra capacità di scegliere di non partecipare, le esenzioni religiose e le esenzioni per convinzioni personali in tutto il paese. Jefferey ne parlerà tra un minuto. Ma una delle cose che ci ha davvero dimostrato che abbiamo un governo diverso in carica è stata, se non ricordo male, l'intera agenzia per l'autismo. Quello che... cos'era? Dimentico il Comitato di coordinamento che ha riunito alcune delle grandi persone che hanno benedetto questo palco e sono state qui a parlare dei problemi della loro famiglia, dei loro figli, molti genitori che hanno lottato per questo, molti che hanno scritto leggi per cercare di rendere il mondo un posto più sicuro. E una di quelle persone in quel comitato, la conoscete? È la guerriera. Mamma. Tracey, dai un'occhiata a questo.

[00:12:04] Male Speaker

Il nostro prossimo relatore è un coach della salute integrativa certificato e l'orgoglioso autore di Warrior Mom.

[00:12:10] Male Speaker

Tracey Slepcevic è una veterana dell'aeronautica, oratrice pubblica e coach della salute integrativa.

[00:12:14] Female News Correspondent

Passiamo a Tracey Sepkovic, autrice di Warrior Mom.

[00:12:18] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Per circa 10-12 anni ho voluto scrivere un libro sul mio viaggio per guarire mio figlio. A nostro figlio è stato diagnosticato l'autismo. Avrei potuto crogiolarmi nell'autocommiserazione e fare la vittima pensando 'povera me, mio figlio ha l'autismo', oppure fare esattamente quello che ho fatto. Così ho ricacciato indietro le lacrime, mi sono messa al lavoro e ho iniziato a cercare su Google perché allora, nel 2009, quando ha ricevuto la diagnosi, potevi cercare su Google come curare l'autismo e trovare molte risorse. E molte persone spendevano migliaia di dollari per avvocati per ottenere 40 ore di ABA. Invece io sono stata quella che è andata a seguire i corsi, ha comprato i libri e si è detta: sai cosa c'è, lo imparerò da sola. Il mio obiettivo e ciò che cerco di ottenere è educare tutti i genitori su come affrontare le condizioni sottostanti associate all'autismo e ad altri disturbi neurologici. La mia priorità è raggiungere il maggior numero possibile di genitori e insegnare loro che la guarigione è possibile. Il mio scopo è creare consapevolezza partendo da uno spazio di puro amore.

[00:13:34] Del Bigtree

È l'autrice di Warrior Mom. È la fondatrice dell'Autism Health Summit ed è uno dei membri più recenti dell'Interagency Autism Coordinating Committee. Per il governo degli Stati Uniti d'America. È un onore e un piacere per me avere di nuovo con noi Tracy Slepcevic. Molto leggero. Ecco fatto. Va bene. Le costole mi fanno ancora un po' male. Il pubblico sa cosa significa. Comunque, Tracy. Che viaggio incredibile hai fatto proprio in questi ultimi due anni in cui sei venuta a trovarci. Quindi, passare dallo scrivere un libro sull'essere una mamma, una madre di un figlio autistico, al lanciarti, sai, nel proporre un summit dove medici, scienziati e tutti gli altri possono riunirsi e parlarne. Ma ora essere invitata da Robert Kennedy Jr, voglio iniziare da qui. Come è successo? Come ti sei sentita in quel momento?

[00:14:27] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Quindi è stato tutto molto surreale. E sono così onorata e benedetta di aver potuto anche solo candidarmi. Così ho presentato una domanda per far parte del comitato. E da lì ho ricevuto una telefonata. Mi è stato chiesto di inviare un curriculum aggiornato, una biografia, di rispondere ad alcune domande. E nel giro di pochi giorni, ho ricevuto delle telefonate che dicevano che gli sarebbe piaciuto accogliermi nel comitato. E da lì, tutto ha iniziato a muoversi molto velocemente. E ci sono un sacco di moduli da compilare perché tecnicamente, sai, stai lavorando per il governo. Quindi molti moduli, alcuni corsi di formazione e tutto tranne, sai, consegnare il mio primogenito. Sì. Tutto bene.

[00:15:20] Del Bigtree

Beh, meraviglioso. Uhm, quando guardiamo a quel comitato, dev'essere qualcosa che hai osservato come genitore, frustrata dal sistema, frustrata da, sai, davvero il gaslighting che è stata l'unica cosa che è mai uscita dal governo degli Stati Uniti che sembra riguardare l'autismo. Uhm, quindi cosa ne pensi? Questo farà la differenza? Può fare qualcosa? Sai, quando guardi gli altri membri di questo comitato, a cosa pensi? You know, when you look at the other members of this committee, what are you thinking about?

[00:15:48] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Penso che abbiamo 21 nuovi membri molto potenti. Siamo stati tutti immersi fino al collo nell'affrontare le condizioni sottostanti, combattendo per i nostri figli e per far sì che trattamenti e terapie e altre cose siano coperte per l'autismo nella comunità. Hai assolutamente ragione. Questo comitato esiste dal 2000, originariamente sotto il Children's Health Act e poi è stato riformulato un paio di volte. E ora è sotto l'Autism CARES Act che è stato riscritto nel 2014 e nel 2019. Ma in ogni caso, nessuno sapeva cosa fosse fino a quando non è uscito questo grande annuncio, 21 nuovi membri che Kennedy assegna per il nuovo Interagency Autism Coordinating Committee.

[00:16:44] Del Bigtree

Sì. È fantastico. Quindi, di cosa si tratta? Voglio dire, avete già avuto un incontro? Hai scoperto cosa farete? È solo un comitato consultivo? Ciò significa che vi è permesso chiedere uno studio tra vaccinati e non vaccinati, o vi è permesso esaminare dei fascicoli? Guardare quello che fanno. Voglio dire, di che si tratta? Hai un'idea di cosa potete o non potete fare?

[00:17:05] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Non al 100%. Ma ci sto arrivando in modo da poter fornire consulenza. Quindi siamo un comitato consultivo federale e possiamo consigliare i dipartimenti sotto l'HHS o Kennedy stesso su tutto ciò che riguarda l'autismo, giusto. Ricerca, condizioni mediche, politiche di assistenza. Possiamo fornire consulenza, non possiamo scrivere le politiche e non possiamo votare sui finanziamenti.

[00:17:36] Del Bigtree

Okay, quindi non vi preoccupate di quanto costa qualcosa, dici? Sai, dobbiamo iniziare a considerare l'autismo in età adulta e per chi esce dal sistema dei minori. Sai, quali sistemi ci saranno per loro. Queste sono cose che, sai, conosco così tanti genitori di bambini autistici che stanno crescendo ora, adolescenti che vanno avanti, alcuni ad alto funzionamento come tuo figlio, altri meno in situazioni molto difficili a casa. Ma c'è così tanto che questo governo dovrà fare vista la dimensione e la portata dell'autismo oggi in America.

[00:18:08] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Quindi l'assistenza agli adulti è un aspetto importante. Hai ragione. Molti di loro stanno diventando maggiorenni. E anche affrontare, uh, le condizioni di comorbidità, le condizioni patologiche di base.

[00:18:19] Del Bigtree

Lo hai detto diverse volte. Cosa significa per qualcuno che non ha un figlio con autismo?

[00:18:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Comorbida sarebbe come una combinazione di condizioni di base. Le condizioni di base, sai, potrebbero essere problemi gastrointestinali. Pans, pandas, infiammazione cerebrale. Abbiamo fattori genetici come MTHFR, disturbi mitocondriali che giocano un ruolo. C'è l'intossicazione da metalli pesanti. Voglio dire, c'è la muffa. Ci sono tutte queste diverse condizioni che sono alla base. E questo è, questo è dove ho avuto successo. Mi è stato insegnato presto ad affrontare quelle condizioni di base per mio figlio. E l'intervento precoce è fondamentale. Quindi inizi dall'intestino. Se non getti le basi e non inizi dall'intestino, allora non è, sai, buttargli addosso trattamenti e terapie. Sai, quelli costosi, tra l'altro, non funzioneranno sempre. Ma, ma il fatto è che molti di questi trattamenti e terapie, è qui che, è qui che mi appassionano, non sono coperti dall'assicurazione. La maggior parte di questi trattamenti e terapie sono spese vive per le famiglie colpite dall'autismo. Prendiamo i trattamenti IVIg per l'encefalite, infiammazione del cervello, pans, pandas, che io e Steve abbiamo dovuto pagare di tasca nostra.

[00:19:49] Del Bigtree

È pazzesco.

[00:19:49] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

È così. Per chi non sapesse quanto costa un IVIg. Un ciclo completo costa circa 22.000 dollari, e Noah doveva fare quarti di ciclo ogni due settimane. Ed è pazzesco. Altrimenti, avrei dovuto correre il rischio che mio figlio avesse più infiammazione al cervello e un'ulteriore regressione. E, e non ero disposta a farlo.

[00:20:14] Del Bigtree

Wow. Quindi, quando si guarda a questo problema ora nella situazione in cui ci troviamo, il Covid, credo abbia risvegliato tante persone riguardo ai problemi di pericolosità dei vaccini. I rischi, non fa quello che dicevano potesse fare. Forse è più pericoloso di quanto pensassimo. Quando, sai, questa conversazione sull'autismo, sta cambiando a livello pubblico? Pensi che, o sai, e immagino che il dibattito debba ancora essere risolto? Questa idea di cui hai parlato, l'autismo regressivo, questa idea di regredire nell'autismo a causa di un attacco ambientale, un momento, una tossicità ambientale per cui il bambino regredisce nell'autismo. Siamo ancora a un punto in cui senti che non abbiamo vinto completamente la conversazione, che non si nasce con l'autismo? Che non è lì tutto il tempo, che questi bambini stanno regredendo? O abbiamo superato quel punto? O la maggior parte delle persone che incontri dice: oh sì, capisco che è una regressione.

[00:21:08] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Beh, le persone di cui mi cirondo credono a sai, ciò che effettivamente è. Quindi io dico che la prova del nove è nei fatti, giusto? Quindi io ho vissuto quello che ho vissuto è, è la mia esperienza. Ma ho parlato con migliaia di genitori da quando ho scritto il mio libro, i miei libri da quando ho fondato la mia organizzazione che hanno la stessa storia. Com'è possibile che tutti noi abbiamo la stessa storia, che abbiamo portato nostro figlio per una visita di controllo pediatrica, l'hanno ricevuto? Voglio dire, le principali sono MPR e varicella. Ehm, e poi hai iniziato a vedere questa lenta regressione: perdita della parola, delle capacità motorie. Noah ha preso il morbillo dal vaccino contro il morbillo. Molti bambini lo prendono davvero. Penso che le statistiche dicano che più del 50% prenda effettivamente il morbillo dal vaccino. Quindi sta venendo fuori? Sì, credo che stia venendo fuori. Ci sono persone che sono ancora, tipo, bloccate e no, questa è la soluzione di tutti i mali. È la cosa giusta. Siete liberi di scegliere. Voglio, voglio che le persone abbiano un consenso informato. Continuiamo a gridarlo, giusto? Lo gridate nella vostra organizzazione. Voglio che sappiano cosa entra nel loro corpo. Voglio che sappiano che un'iniezione di vitamina K non è vera vitamina K, che ha la più grande avvertenza black box sopra. Contiene alluminio. Contiene così tanta roba che questo è tutto. Voglio solo che sappiate cosa entra nel vostro bambino. Non mi credete? Sapete, non sto cercando di discutere con nessuno. Sto solo cercando di dare i fatti per la sicurezza dei bambini e degli adulti.

[00:22:45] Del Bigtree

Quindi. E lo stai facendo, credo in modo spettacolare con, uh, l'Autism Summit ora. Quindi sta arrivando. Quali sono le date per il prossimo?

[00:22:54] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Ehm, allora la nostra prossima conferenza è a San Diego, dal 24 al 26 aprile.

[00:22:58] Del Bigtree

Ok.

[00:22:59] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Abbiamo davvero.

[00:22:59] Del Bigtree

Ci siamo. Summit sulla salute dell'autismo, viaggio verso il benessere, dal 24 al 26 aprile a San Diego. Potete andare su a conference.com. E, ehm, quindi di cosa si tratta? Perché questa conferenza era necessaria?

[00:23:14] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Volevo sviluppare una conferenza che non seguisse una narrativa preimpostata; per me era importante trasmettere conoscenza.

[00:23:20] Del Bigtree

Cosa intendi con questo? Che non seguisse una narrativa.

[00:23:24] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Credo che ci siano, sai, alcuni là fuori che sono, per dirla semplicemente, comprati da Big Pharma. Ok. E a cui viene detto, sai, che questo è l'aspetto che dovrebbe avere. Devi mettere i puntini sulle i se vuoi integrarti. E per esempio, io non riesco a ottenere agevolazioni con il centro regionale. In modo che i genitori possano effettivamente far pagare il loro biglietto al centro regionale. Anche se la mia conferenza fornisce preziose informazioni mediche per queste famiglie. Eppure dicono che ciò di cui discutiamo non ha basi scientifiche e che potremmo mettere in pericolo queste famiglie.

[00:24:08] Del Bigtree

Giusto? Lasciatemi solo dire che una delle cose che abbiamo osservato è che molti gruppi sull'autismo si fanno avanti, alcuni partono con una mentalità molto aperta. Nessuna narrativa come la vostra, ma se volete che arrivino i grandi dollari, noi lo osserviamo. Allora dovete assumere questa prospettiva diversa, ovvero che l'autismo è bello. Siamo qui solo per migliorare la vita delle persone autistiche, ma non possiamo avere una discussione. Non ci sarà alcuna discussione sulle cause dell'autismo, sulla predisposizione all'autismo, e certamente nulla che vada dal Tylenol ai vaccini o cose del genere. E francamente, devo dire che anche la leucovorina, che, sapete, penso che le persone non abbiano capito quando Robert Kennedy Jr ha detto che la leucovorina può aiutare a invertire alcuni dei problemi legati all'autismo, non ha detto che è una cura, ma mi è sembrato che fosse la prima volta che il governo degli Stati Uniti abbia mai detto, sapete, che c'è un modo per ridurre o invertire alcuni dei sintomi dell'autismo. E ciò che le persone non realizzano in questo è che è la prima volta che il nostro governo dice che se si può invertire qualcosa, significa che non è un problema genetico del DNA. Significa che c'è una tossina ambientale. Qualcosa è andato storto che può essere corretto se può essere corretto. Non è genetico alla base. E quindi penso che quando si parla di quella narrativa, sia questa idea che l'autismo è genetico. È sempre stato qui. Lo stiamo solo diagnosticando meglio. Ed è davvero difficile vedere molti dei gruppi che penso si mettano persino sulla strada giusta e poi improvvisamente guardi i loro fondi venire aumentati da grandi organizzazioni non appena smettono di chiedere: beh, come siamo passati da 1 su 10.000 a 1 su 30 oggi?

[00:25:55] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Sì. E all'inizio mio marito e io avevamo avviato la conferenza e ci avevamo messo i nostri soldi, e abbiamo perso circa 40.000 dollari perché.

[00:26:07] Del Bigtree

A voi piace buttare soldi nelle cose. Vi dico, 20.000 per questa cosa per guarire vostro figlio, 40.000 per informare il pubblico.

[00:26:14] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

E poi dopo ho pensato, um, questo deve diventare un'organizzazione senza scopo di lucro. E quindi continuo a fare raccolte fondi.

[00:26:21] Del Bigtree

Qual è il modo migliore per farlo?

[00:26:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Autism health o possono scrivermi direttamente via email. Tracy chiocciola autism health.com. Tracy chiocciola autism health.com. Ma il mio lavoro a tempo pieno è l'autismo. Autism Health offre consulenza a queste famiglie. Cucino la cena mentre parlo con una famiglia e poi divoro il cibo per potermi collegare a una chiamata Zoom con un'altra famiglia. E, e sono esausta. Attualmente non abbiamo i fondi per un assistente o altri finanziamenti. Quindi stiamo scrivendo le nostre richieste di sovvenzione e il dottor James Lyons-Weiler ci sta aiutando, ma ho una grande comunità e mi farò in quattro. Farò tutte le raccolte fondi necessarie. Ne ho una questo fine settimana a casa mia e farò tutto il necessario per aiutare queste famiglie, perché questo è il mio obiettivo. Ho portato Noah a un livello molto funzionale.

[00:27:18] Del Bigtree

Sì.

[00:27:19] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

E sta andando alla grande. Lavora a tempo pieno così da poter girare il mondo per conto suo.

[00:27:24] Del Bigtree

È assolutamente fantastico. Dimmi, chi sono alcuni dei relatori che sei più entusiasta di avere alla conferenza quest'anno?

[00:27:31] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Beh, tu ovviamente. Sono così grata.

[00:27:33] Del Bigtree

Non vedo l'ora di esserci.

[00:27:34] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Per tutto il tuo amore e il tuo supporto. Sì. Aaron Siri.

[00:27:37] Del Bigtree

Ok, ottimo.

[00:27:39] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Il dottor Toby Rogers.

[00:27:40] Del Bigtree

Eccellente.

[00:27:41] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Il dottor Dan Goodenough. Collaboriamo anche con Edgar Clay, che verrà a parlare.

[00:27:46] Del Bigtree

Fantastico.

[00:27:47] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Ed Edgar Clay è il fondatore del Cellular Performance Institute. E ora fanno terapia con cellule staminali. All'inizio sono andata da lui e gli ho detto: fai terapia con cellule staminali per l'autismo? E lui ha risposto: non curo i bambini. E io ho detto: beh, perché? E lui ha risposto: perché non so se funzionerà davvero. E a meno che non sappia che funzionerà, non lo farò. Già. E io ho detto: oh, dovresti fare delle ricerche in merito. E così, un paio di settimane dopo, non me lo aspettavo. Ricevo una chiamata e lui fa: ehi, ne ho parlato con il mio consiglio direttivo e vogliamo finanziare una sperimentazione clinica. Ehm, super eccitante. Quindi stanno effettivamente lavorando su quali siano le cause dell'autismo? Sai, stanno, stanno facendo un intero. E così abbiamo stretto una partnership con Edgar Clay e il suo team al CPI. E quindi parlerà lui. Abbiamo la dottoressa Sabine Hazan.

[00:28:40] Del Bigtree

Oh la adoro. Fantastico.

[00:28:41] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Sta anche lavorando ai finanziamenti per una sperimentazione clinica per l'autismo. Ed è 12 e 12. Voglio dire, sta andando davvero bene. Quindi sì, ottenere questi diversi tipi di trattamenti che sono in fase di sperimentazione, giusto? Ottenere il finanziamento degli studi di ricerca e renderli accessibili, renderli accessibili alle famiglie colpite dall'autismo è importantissimo. E credo che questo sia l'obiettivo di questo organismo. Sai, il nuovo comitato IoT.

[00:29:16] Del Bigtree

Beh, sono felice che tu ne faccia parte. Sono felice che tu stia avendo così tanto successo nel lavoro che stai facendo. La tua dedizione. È quello che continuo a dire a tutti nel pubblico. Sai, non so quale sia la specialità di ognuno, ma credo che siamo tutti vivi in questo momento per una ragione. Stai facendo un ottimo lavoro. Quindi voglio solo ringraziarti per esserti unita a noi. Ci vediamo tra un paio di settimane all'Autism Health Summit.

[00:29:36] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Sì. Grazie.

[00:29:36] Del Bigtree

Va bene. Ottimo. Sentite, se volete donare o essere coinvolti, ovviamente questa è una questione molto importante. Ma ancora più importante, se avete un amico là fuori che sapete avere un bambino che lotta con l'autismo, è davvero difficile ottenere buone informazioni. Subiscono gaslighting dai loro medici. Questa è una di quelle cose in cui puoi semplicemente dire: ehi, ho appena sentito parlare di questo summit sulla salute per l'autismo e stanno parlando di come migliorare davvero la vita dei bambini. Ho solo pensato che potesse essere qualcosa a cui saresti interessato a dare un'occhiata. Spargere la voce è il modo in cui lo facciamo. Ci sono milioni di bambini che ora ne soffrono in America e in tutto il mondo, se possiamo migliorare le loro vite. Per me, è qualcosa in cui dovremmo davvero essere coinvolti. Ecco la nuova promozione per l'Autism Health Summit. Date un'occhiata.

[00:30:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Quindi il mio sogno per probabilmente un bel decennio o giù di lì è stato quello di organizzare un evento sull'autismo, per educare veramente quei genitori e affrontare le condizioni di base associate all'autismo.

[00:30:40] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

E ascoltare davvero i migliori relatori. Aaron Siri. Del Bigtree, dottore. Toby Rogers, Ed Clay, dottore. Dan Goodenough, la dottoressa Sabine Hazan, Tony Lyons, Sienna Sewell e la famiglia Sewell Dawn, Marie, Gavin e la comunità degli speller e tutti questi incredibili medici, scienziati e genitori su come affrontare le condizioni biologiche di base associate all'autismo e ad altri disturbi neurologici. Quando ho iniziato questo viaggio, mi sentivo sola. Ma ci riuniamo. Ci riuniamo per unirli, e questa è la cosa più importante. Cosa scegli di creare nella tua vita?

[00:31:40] Male Speaker

Questa è un'esperienza unica che non vorrete perdere.

[00:32:02] Male Speaker

Ci sono molte cose brutte che stanno accadendo, e che sono quasi invisibili agli occhi. Sono le cose belle che stanno accadendo. E credo che ci stiamo dirigendo verso un benessere che non abbiamo sperimentato per molti, molti decenni o generazioni. È importante però, indipendentemente dal tipo di potere che pensiamo di avere o non avere, capire che è imperativo che tutti noi facciamo un passo avanti.

[00:32:25] Female Speaker

Dobbiamo fare ricerca. Dobbiamo scoprirlo perché le persone che guardano questo probabilmente pensano che io da sola non possa salvare il mondo. Ma se creiamo una comunità, se formiamo un gruppo, possiamo davvero influenzare il mondo.

[00:32:45] Del Bigtree

Sai, mi stupisce quando vado a queste conferenze e, sai, sarò all'Autism Health Summit e, uscendo dall'evento MAHA proprio questa settimana a Washington, che ci siano ancora media in giro che spingono questa idea che l'autismo sia sempre stato qui. Lo stiamo solo diagnosticando meglio. Uhm, quell'argomento da solo è stato, voglio dire, è così facile da sfatare perché tutti sappiamo, se guardiamo indietro alla nostra infanzia, che non vedevamo questo nelle nostre scuole. Non vedevamo inalatori per l'asma, forse uno in tutta la mia scuola. Ora ho più di 50 anni. C'era un bambino che doveva avere un inalatore per l'asma e ora sono, sai, credo 1 bambino su 12, o qualcosa del genere. Autismo, 1 ragazzo su 12,5 in California. Se pensi che abbiamo sempre avuto 1 ragazzo su 12,5 con autismo, allora sai che potremmo venderti la Fontana di Trevi. Ma, sai, ci sono così tante persone che non si sono mai arrese in questo ambito. E iniziare davvero a vedere la luce, vere conversazioni che accadono. Uhm, è solo un momento incredibile, un momento fantastico attorno a questi argomenti. Quindi sono felice di esserci in mezzo. High wire ICAN. È davvero la forza con cui siamo stati coinvolti per i dieci anni in cui abbiamo avuto questo impatto. Comunque, tra poco, avremo un grande spettacolo qui. Avrò Aran Goldstein in studio. Trasformeremo effettivamente questo set in una postazione di cucina. Che ci crediate o no, ci stiamo lavorando negli ultimi giorni. Vediamo se riusciamo a farcela. Dovrebbe essere molto divertente, ma parlando di come possiamo cucinare meglio a casa. Lui, naturalmente, sta, sai, rivoluzionando, sai, il cibo nelle scuole in tutto il Texas e in tutto il paese e persino in tutto il mondo. Non vedo l'ora di parlarne con lui. Ma prima, è il momento del Jaxen report. Va bene. Jefferey, cosa abbiamo in programma questa settimana?

[00:34:48] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Va bene. Bene, come abbiamo visto, come hai mostrato lì con l'evento del Maha Institute all'inizio di questa settimana, i riflettori sono ora puntati sui danni da vaccino come mai prima d'ora. Le persone vogliono un cambiamento culturale. Le persone vogliono riforme e le vogliono ora. E i media sono occupati a fare quello che hanno sempre fatto, ovvero mandare il messaggio e cercare di vendervi l'idea che la protezione dalla responsabilità per le aziende farmaceutiche e per questi prodotti e i loro danni sia un'ottima idea. Come questo articolo proprio qui. Guarda questo. "Contenzioso sui vaccini sull'orlo del baratro. Un'ondata di casi minaccia la salute pubblica." Quindi qui stanno giocando la carta della paura. Dice che quando i vaccini venivano messi in discussione, i giudici affermavano costantemente che gli stati hanno la responsabilità di proteggere le comunità dalle malattie contagiose, e che questa responsabilità a volte richiede limiti ragionevoli alla scelta individuale. Ebbene, questo non funziona più nell'era post-pandemica. Non vogliamo limiti alla scelta individuale per imporre prodotti, prodotti iniettabili che causano danni. Ma continua dicendo che, mentre la nazione affronta una nuova ondata di cause legali legate ai vaccini, quell'equilibrio sta diventando teso in modi senza precedenti. Penso che sia probabilmente una buona cosa. Gli ultimi anni hanno prodotto un volume, un'intensità e una diversità ideologica di contenziosi diversi da qualsiasi cosa vista dalla fine del XX secolo. Il risultato è un ambiente legale che non è solo incerto ma genuinamente instabile. E infine dice questo: se un tribunale dovesse consentire a una richiesta di risarcimento per danni da vaccino di procedere completamente al di fuori del VICP, potrebbe potenzialmente stabilire un precedente pericoloso che mina il sistema legislativo progettato per bilanciare il risarcimento dei danni con protezioni di responsabilità prevedibili per i produttori di vaccini. Quindi devi pensare che l'ICAN sia lì da qualche parte a rendere tutto instabile. Vogliamo instabilità in questo sistema. Vogliamo che sentano il cambiamento ideologico in atto perché vogliamo che questi produttori siano responsabili e realizzino prodotti migliori, per avere di nuovo le forze di mercato sulle loro spalle, proprio come deve fare ogni altra azienda.

[00:36:47] Del Bigtree

Voglio dire, sono proprio alla luce del sole, essenzialmente ti dicono che se fossimo trattati come ogni altro prodotto, non potremmo essere sul mercato. Non resisteremmo mai alle cause legali. Possiamo gestire le cause legali, lo vedi su tutti i farmaci che produciamo. E siamo sopravvissuti a quelli benissimo. Ma i vaccini, è diverso. Non potremmo mai sopravvivere. La quantità di cause legali che riceveremmo da quello, questo non può essere, sai, all'interno delle solite forze di mercato a cui ogni altro prodotto che prendi è soggetto, i vaccini sono diversi. I vaccini non sono testati per la sicurezza. Non dovrebbero essere testati per la sicurezza e non dovresti essere in grado di fare causa. Voglio dire, l'intera faccenda è assurda. E fai bene a leggerlo. Riesci a immaginare di essere un giornalista assunto da quel giornale? E questo è quello che devo scrivere, quello che devo dire, che le forze del libero mercato sono una cattiva idea, che la possibilità di fare causa, che è il principio fondante di un sistema di libero mercato e di una repubblica democratica. Voglio dire, sai, buona fortuna con quello. Non è il mio lavoro.

[00:37:39] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

E nel frattempo, c'è una massa critica di persone che sta semplicemente smascherando il fatto che ci sono così tanti più danni da vaccino di quanti, di quanti alle persone sia stato insegnato a credere e capire. E così l'idea che siamo in questa era post-COVID, l'idea che a livello legislativo, legale, anche sociale, persino i media cerchino di spingere queste idee. È nata morta. E andiamo alla legislazione stato per stato. È lì che si stanno svolgendo le battaglie in questo momento. E questa è l'Arizona. Questa è una grande mossa qui. Ci sono molte vittorie. Voglio solo fare la cronaca di questi. "Un disegno di legge in Arizona permetterà agli elettori di decidere se il governo può rendere obbligatori i vaccini." Quindi questo è un disegno di legge che è stato approvato, la misura è stata approvata dalla Camera. Se passa al Senato, andrà direttamente sulla scheda elettorale affinché le persone, i cittadini dell'Arizona, lo votino a novembre. Quindi questo non è qualcosa che dipenderà dalla firma o dal veto di un governatore. Questo permette alle persone di votare se vogliono l'obbligo vaccinale, per i bambini, per gli adulti. Potrebbe essere davvero interessante vedere come andrà a finire.

[00:38:34] Del Bigtree

Molto interessante. Sì.

[00:38:36] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Davvero, davvero potere al popolo su questo argomento. E andiamo anche in Florida. Succedono molte cose in Florida, ma restiamo sull'argomento dei vaccini qui. Il loro disegno di legge sulla libertà medica sta andando avanti. Quindi "Il Senato della Florida approva il disegno di legge per ampliare le esenzioni dai vaccini dal Kindergarten alla 12ª classe, il disegno di legge ora è nel limbo della Camera" ha passato il Senato, è passato dal Senato alla Camera, quindi crea un terzo livello. Hanno già esenzioni mediche. Hanno già esenzioni religiose per i bambini dal Kindergarten alla 12ª classe. Ora sta creando un'esenzione per obiezione di coscienza. Quindi ci sono tre livelli di protezione qui. Ehm, ma introduce anche di nascosto questa piccola chicca. Permette ai farmacisti di prescrivere l'ivermectina da banco agli adulti senza ricetta medica. Quindi, chiunque l'abbia infilata lì, è una piccola chicca piuttosto interessante. Bello. Ehm, per, per, per un'attenzione extra. Quindi anche ora in Carolina del Sud, la sconfitta è arrivata. Quindi i diritti religiosi, le libertà religiose stanno davvero emergendo qui. La gente sta spingendo questa idea, la sta riportando in auge. L'idea dei diritti civili è semplicemente enorme qui. In Carolina del Sud, durante un'epidemia di morbillo laggiù, hanno cercato di far passare questa legge che avrebbe eliminato l'esenzione religiosa per il vaccino MPR per i bambini, ma non è passata. La Camera dello Stato era gremita di genitori e famiglie. Preoccupazioni per la libertà religiosa. Sincronizzazione. Disegno di legge sull'esenzione dai vaccini in Carolina del Sud. Wow.

[00:39:55] Del Bigtree

È fantastico.

[00:39:56] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Ora.

[00:39:57] Del Bigtree

Quindi non sta funzionando bene. L'allarmismo intorno a queste epidemie di morbillo proprio nel centro di quello stato non è stato in grado di permettere loro nemmeno di intrufolarsi. E, sai, la rimozione dell'esenzione per un vaccino. È fantastico.

[00:40:10] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sì. Non siamo più nel 2015. Abbiamo uno spazio legislativo completamente diverso, il che è davvero interessante da osservare. E poi, tornando in Florida in questo momento, al di fuori dell'ambito dei vaccini, in uno spazio un po' più ampio. Questo è il titolo: "Dopo un vuoto di 67 anni, la Florida potrebbe stare per legalizzare la medicina naturopatica". Questo è l'SB 688. Riconosce e abilita i medici naturopati. Ha superato tutte le votazioni, Camera e Senato, con voti quasi unanimi in ogni fase. Quindi ora passa sulla scrivania del governatore per essere firmato o posto il veto. Quindi tutti gli occhi sono puntati su questo. Ma ampliare davvero l'idea fuori da questo paradigma della medicina tradizionale per consentire alle persone di avere altre opzioni, opzioni naturopatiche, è davvero interessante, super entusiasmante.

[00:40:50] Del Bigtree

E molto di ciò a cui penso che dobbiamo iniziare a pensare ora è: ok, non ci fidiamo dei nostri medici, non ci fidiamo del sistema medico. Ma dove andiamo? Tantissime persone non sono state davvero introdotte a tutte le opzioni presenti nella salute olistica, che si tratti di naturopatia, omeopatia, agopuntura, ayurveda, chiropratica, uhm, cose che in alcuni casi esistono da centinaia o migliaia di anni, spesso da più tempo persino delle pratiche mediche a cui assistiamo. In effetti, questa è una delle ultime, uhm, sapete, uhm, novità, per così dire; la medicina allopatrica occidentale è stata come una delle ultime cose in cui siamo stati coinvolti. E ci sono stati molti fallimenti in questo ambito, specialmente nel mantenere e rendere le persone in salute. Sarei il primo a dire che sono appena stato in un pronto soccorso a Whistler, in Canada, dopo avermi rotto delle costole. Ci sono momenti in cui amo i medici. Amo quello che fanno, specialmente quando ti rimettono in sesto. E persino un'industria farmaceutica che può produrre un antidolorifico di cui potresti aver bisogno di tanto in tanto. Quindi, si tratta di equilibrio, giusto? Si tratta di trovare quell'equilibrio. Ed è scioccante per la Florida che non fosse... che la naturopatia non fosse legale, immagino, o non lo sia stata per circa 70 anni. Quindi è fantastico vederlo. Speriamo che DeSantis lo firmi. E se siete in Florida, potreste voler fare qualche telefonata a riguardo. Va bene.

[00:42:07] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sì. Qualcosa che non c'era dal 1959, secondo l'articolo. E non si tratta solo di mettere in luce i mali del sistema attuale. Si tratta di costruire ciò che verrà dopo. Le persone hanno bisogno di una via d'uscita. E questo sembra essere l'aspetto che avrò, ciò a cui stiamo assistendo qui. E poi stiamo parlando di giustizia. Vogliamo parlare di correggere i mali del passato. E questo è ciò che sta accadendo non solo negli Stati Uniti ma anche in Canada. Voglio iniziare con Air Canada. Questa è la loro compagnia aerea, il loro "Air Canada condannata a pagare i piloti dopo i rifiuti di esenzione religiosa dal vaccino." Quindi di nuovo, lungo questa linea dell'esenzione religiosa dal vaccino, questa pista, si tratta di sette piloti. E in questo il giudice ha detto che è stato ordinato il pagamento degli arretrati, ma hanno stabilito la discriminazione religiosa sul posto di lavoro, e questo era anche in linea con la Legge canadese sui diritti umani. Quindi anche questo è stato violato da questo da Air Canada e negli Stati Uniti. Questa notizia è appena uscita. La United Airlines affronta un'azione legale di massa per la politica di accomodamento sui vaccini. Ehm, ben oltre mille dipendenti. I dipendenti a contatto con il pubblico che avevano esenzioni religiose sono stati messi in congedo non retribuito. Quindi non hanno davvero concesso loro altre soluzioni. E quindi questo è ora, possono unirsi a questa class action. Ora questo andrà in tribunale. Sarà deciso da una giuria. Ehm, il risarcimento qui e l'effetto a catena potrebbero essere enormi. Questa è forse forse una delle più grandi azioni legali collettive religiose della storia, uh, per un caso di diritti civili. Quindi tutti gli occhi sono puntati su questa. Ehm, ora passiamo al livello federale. C'è molto movimento qui.

[00:43:38] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Abbiamo questo per la seconda volta. Vinay Prasad ha annunciato che si dimetterà, il capo dei vaccini della FDA, il dottor Vinay Prasad, lascerà l'agenzia il mese prossimo. Cioè ad aprile. Quindi tra meno di un mese. È a capo del Centro per la valutazione e la ricerca sui prodotti biologici e non ha rilasciato alcuna dichiarazione. Questo è stato diffuso tramite il capo della FDA Marty Makary durante un'intervista. Ma, sai, tutti si chiedono: cosa sta succedendo? Cosa sta succedendo? Non credo che ci servano fonti interne che desiderano rimanere anonime, come quelle che usa la CNN. I segnali c'erano tutti. Vinay Prasad ha costruito la sua carriera nella medicina accademica come pensatore indipendente che ha sfidato le deboli prove evidenti alla base dell'approvazione dei farmaci. Ha portato questo nella FDA durante il suo mandato lì, e ha sfidato Moderna. Ci ha detto che il vaccino Covid ha ucciso almeno dieci bambini. Ha sfidato i nuovi vaccini antinfluenzali. Ha detto: ci siamo rifiutati. Si sono rifiutati di esaminare i vaccini antinfluenzali e i dati per i nuovi vaccini antinfluenzali a base di mRNA di Moderna, perché avevano dati deboli, hanno detto: non li esamineremo. Successivamente, la decisione è stata annullata. Ma ha davvero dato una scossa. E penso che, facendo un passo indietro, una delle eredità del suo breve mandato sia stata semplicemente quella di esporre quanto sia pessimo questo sistema normativo per l'approvazione di nuovi farmaci e nuovi vaccini. E quindi questo posto sarà un vuoto enorme da colmare. Chiunque occuperà questo posto, la gente lo starà a guardare. Vogliamo che questo slancio continui. Non vogliamo tornare allo status quo prima di Kennedy, prima di questo, questo scossone. Quindi sarà molto interessante. È in una posizione molto potente alla FDA.

[00:45:08] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Quindi ovviamente tutti gli occhi sono puntati su questo. E poi a Boston, l'American Academy of Pediatrics e molti altri gruppi del settore stanno facendo causa all'HHS. Segretario Kennedy, cosa stiamo guardando qui? Stiamo guardando questo. "Le politiche anti-vaccino di RFK Jr non sono revisionabili, dice l'avvocato del DOJ al giudice." Ora, solo un punto qui all'ICAN, ovviamente siamo abituati ad andare contro gli avvocati del Dipartimento di Giustizia, ma a questo punto sono dalla parte di Kennedy. Quindi solo un avvertimento su questo. Mentre vado a leggere, dice che "l'avvocato del Dipartimento di Giustizia degli Stati Uniti Isaac Belfer ha sostenuto che Kennedy ha l'ampia autorità di apportare tutti i cambiamenti che ha già fatto e molto altro. Ha affermato che l'ARP e altri gruppi medici stavano chiedendo al tribunale di supervisionare a tempo indeterminato la politica sui vaccini. Belfer, che ha discusso per conto del Dipartimento della Salute e dei Servizi Umani, ha affermato che le organizzazioni mediche stavano semplicemente cercando di usare i tribunali per attuare la loro politica sui vaccini preferita." E andando nella sentenza vera e propria qui e nei documenti del tribunale, si dice che questo è stato depositato a febbraio. Dice che "l'ACIP che ha condotto quelle riunioni era composto interamente da membri nominati dal segretario dopo che ha licenziato in blocco i 17 membri precedenti dell'ACIP il 9 giugno 2025. Per motivi pretestuosi, l'attuale composizione dell'ACIP viola il Federal Advisory Committee Act, che richiede che i comitati consultivi federali siano equamente bilanciati e non siano influenzati in modo inappropriato." Quindi l'AAP, questo è il colmo, sta dicendo ti stiamo facendo causa perché c'è uno squilibrio ingiusto e un'influenza inappropriata sugli attuali membri dell'ACIP. Questo è esattamente il motivo per cui Kennedy ha rimescolato le carte a causa di conflitti di interesse.

[00:46:40] Del Bigtree

So che non abbiamo nessuno lì dentro che sia finanziato dall'industria farmaceutica. Non è giusto. Abbiamo bisogno di imbonitori finanziati e sostenuti dall'industria farmaceutica lì dentro. Questo è illegale. Non può andare in questo modo.

[00:46:50] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Esattamente. E quindi i nostri avvocati lo tengono d'occhio perché taglia in entrambe le direzioni. Quindi, se Kennedy perde questa causa, ok, c'è un precedente legale. Quindi, quando Kennedy uscirà e se qualcun altro tornerà lì e dirà: 'Vogliamo indietro i vecchi membri dell'ACIP', ci sarà una causa perché non è equo e bilanciato, e c'è un precedente per questo. Quindi sarà davvero interessante vedere come andrà a finire. E ora voglio passare alla questione generale. In realtà ciò di cui stiamo parlando qui, l'elefante nella stanza, i diritti fondamentali, la dignità umana, la giustizia, le libertà fondamentali di base per i diritti umani di cui godiamo. Le persone li vogliono e li fanno notare quando vengono tolti, quando vengono violati. E a volte tutto inizia con una semplice scusa. Ecco il presentatore televisivo australiano Karl Stefanovic, ed è piuttosto famoso in Australia. Lavora per il Nine Network. Ed ecco Karl in una recente intervista. Date un'occhiata.

[00:47:43] Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Possiamo parlare del Covid per un momento? Perché è spesso menzionato nei commenti. Come ho detto, li leggo tutti perché sono sinceramente interessato a come la gente vede le cose. L'unica cosa che dicono di me è che ho sostenuto il vaccino per il Covid. Questo è il mio vaccino.

[00:47:57] Female Speaker

Questo è il mio vaccino.

[00:47:58] Male Speaker

Questo è il mio vaccino. Forza Australia, facciamo il lavoro.

[00:48:03] Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

E ho dei rimpianti per quel periodo e mi dispiace decisamente per il ruolo che ho avuto nel non mettere in discussione la scienza, nel non mettere maggiormente in discussione gli obblighi governativi. E sento di aver isolato le persone a causa di ciò. E non credo che i media dovrebbero essere coinvolti in quel tipo di messaggi. Quello che credo è che saremmo dovuti esserci per offrire una sorta di educazione, ma non saremmo dovuti spingerci oltre e far parte di una campagna. E mi dispiace sinceramente per questo, perché non so come si siano sentite le persone là fuori.

[00:48:47] Del Bigtree

Wow. Beh, quelle sono state le scuse più approfondite che credo abbiamo visto finora. Sai, alcuni membri dello staff ne parlavano come se fosse un po' troppo tardi. Non so, penso che sia sempre, penso che più scuse riusciamo a ottenere, più possiamo ricominciare a tornare all'onestà. Sai, qui è stato commesso un errore. Devi ammetterlo.

[00:49:06] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sì, sì. Guarigione, guarigione. Questo è, questo è come si fa. È una scusa alla volta. E stiamo parlando di un sistema medico qui che fa cose ingiuste. E sembra che ora, ogni volta che c'è un accenno a ciò, venga fatto notare di riflesso, quasi automaticamente, la gente non ne può più. Cosa intendo? Ecco il New York Post che parla di quello che sta succedendo in Canada. Questo è il titolo. "Il Canada è destinato a superare i 100.000 suicidi assistiti, più del bilancio delle vittime del Paese nella Seconda Guerra Mondiale." Wow. Quello di cui stanno parlando è il MAID. Questa è l'assistenza medica alla morte. Non ci sono stati reportage positivi al riguardo. Le persone sono semplicemente disgustate da da questo. E cos'è questo? Ok, quindi ci sono due percorsi per questo MAID in Canada. Il governo canadese lavora attraverso il sistema medico. Il primo percorso, che è in uso in questo momento, vero? È per persone che andranno incontro a una morte naturale in un futuro ragionevole, ragionevolmente prevedibile. Quindi una qualche malattia terminale. Probabilmente moriranno molto presto. E questo è, questo è un modo per accelerarlo per avere, sai, ci sono molti modi di vederla, ma è attraverso il sistema medico e il sistema medico accelera quel processo per te. Ehm, ecco, ecco alcuni dei titoli che stanno emergendo da questo sistema. Ecco "donna sottoposta a eutanasia contro la sua volontà dopo aver richiesto cure palliative". Quindi ciò che fa questo è puntare i riflettori su un sistema medico. Ricordate che durante il Covid ci hanno detto di restare a casa finché non riuscite più a respirare e poi venite, vi metteremo su un ventilatore e otterremo dei soldi se vi mettiamo su quel ventilatore.

[00:50:37] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

E questo è il sistema medico. Possiamo esaminare tutti i problemi del sistema medico, ma stiamo concedendo loro questo tipo di potere, che qui è un potere assoluto. Ecco un altro op-ed, "100.000 morti. Il Canada ha ignorato il mondo e si vede." Dice in questo op-ed: "Diciamolo per nome, chiamiamola verità. Un fallimento sistemico travestito da compassione, il MAID venduto come un'opzione limitata per i malati terminali. Una rara misericordia, ma questa finzione è crollata molto tempo fa. Oggi. La morte assistita è un esito di routine per le persone che lottano contro disabilità, isolamento, povertà e problemi di salute mentale. E quando il mondo ha guardato a quello che stiamo facendo, non lo ha fatto. Con approvazione, è inorridito." Quello di cui parlano in quell'op-ed è il percorso due. Il percorso uno è una morte in un futuro ragionevolmente prevedibile. Il percorso due è questo. Andremo direttamente sul sito web del Canada e lo faremo notare. Dice: "dove una morte naturale non è ragionevolmente prevedibile." I valutatori, che sono bioeticisti negli ospedali, devono discutere con la persona che soffre. Ehm, che richiede il MAID. "I mezzi ragionevoli e disponibili per alleviare le sofferenze della persona e determinare se la persona ha preso in seria considerazione questi mezzi." Quindi potrebbe trattarsi di qualsiasi cosa. Cosa significa? Non c'è alcun significato. È un'area grigia, un'enorme area grigia. Ed è qui che persino le Nazioni Unite si dicono "estremamente preoccupate. L'ONU dice al Canada di fermare il percorso due del MAID" e ora gli articoli si presentano in questo modo.

[00:51:57] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

La malattia mentale e i confini morali del MAID. Afferma che l'espansione del MAID è stata criticata dai professionisti della salute mentale, dai difensori dei diritti dei disabili e da coloro che sono preoccupati per come la povertà e la mancanza di accesso a cure adeguate possano influenzare la decisione di un paziente. Tutto questo sta accadendo in Canada e in generale a tutti i livelli attraverso i gruppi di difesa sui media. Anche i gruppi medici e i dottori non apprezzano tutto ciò. Lo stanno facendo notare, dicendo che c'è qualcosa di intrinsecamente sbagliato. Qui siamo a 100.000 persone. Non abbiamo nemmeno approvato il secondo binario, che estenderebbe questa pratica a tantissime altre persone. E quindi, di nuovo, penso che questo sia un fatto positivo perché stiamo facendo notare qualcosa che ha la capacità di deragliare pesantemente. E fino a che punto può spingersi? Beh, c'è un precedente. E ancora, c'è anche la giustizia. Forse a volte arriva troppo tardi in Perù. Abbiamo questo titolo in uscita. "La Corte interamericana giudica il Perù colpevole di sterilizzazione forzata, violenza riproduttiva e negazione dell'autonomia." Di cosa stanno parlando? Ne abbiamo già parlato prima. Dice: "Per la prima volta, scrive la Corte Interamericana, il più alto tribunale della regione ha ritenuto lo Stato del Perù responsabile per la sterilizzazione forzata e la conseguente morte di Cecilia Ramos. La sentenza fa progredire la tutela dell'autonomia riproduttiva delle donne, consolidando il principio secondo cui il diritto alla salute è inseparabile dai diritti civili e politici, e che gli Stati hanno un dovere rafforzato di garantire un consenso libero, preventivo, pieno e informato, con particolare rigore nelle procedure di sterilizzazione chirurgica."

[00:53:22] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Quindi il governo del Perù, con l'aiuto dell'USAID, ha portato avanti una massiccia campagna di sterilizzazione decenni fa, e questa è la prima volta che questo tribunale per i diritti umani si occupa di questo caso. E questo è ciò che hanno detto al riguardo. Quindi finalmente c'è un po' di riconoscimento qui. E questo è un enorme passo avanti. E l'ultimo punto che voglio sottolineare su questo, stiamo parlando di diritti umani, il diritto alla privacy e a non essere sorvegliati dalle mega-corporazioni. Il vostro governo è anche qualcosa a cui le persone tengono molto. Infatti, a tal punto che ogni volta che c'è un sondaggio e chiedono degli oligarchi delle big tech in circolazione, abbiamo Mark Zuckerberg che arriva all'ultimo posto. "Gli americani odiano ancora Mark Zuckerberg più di Elon Musk". Proprio non riesce a vincere in quei sondaggi. Mark. Ehm, e Mark è uscito con la sua azienda Meta e gli occhiali Meta, in collaborazione con Ray-Ban. E questo è uno dei titoli che è uscito. Questa è un'inchiesta condotta da un'organizzazione giornalistica. E dice questo: "Cari utenti degli smart glasses Meta, anche voi siete osservati". Dice: "L'inchiesta ha scoperto che gran parte delle riprese catturate dagli smart glasses di Meta, di cui sarebbero state vendute più di 7 milioni di paia, viene esaminata da lavoratori a contratto presso un'azienda con sede in Kenya chiamata Sama". Questi lavoratori sono annotatori di dati incaricati di esaminare le riprese catturate dalla fotocamera sugli occhiali ed etichettarle, per aiutare i sistemi di intelligenza artificiale a migliorare nell'identificazione di ciò che vedono.

[00:54:44] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

"Il processo è noioso e ad alta intensità di lavoro, e richiede ai lavoratori di etichettare meticolosamente tutto ciò che può essere identificato sullo schermo." Loro vedono tutto. Vedono tutto in casa tua, la tua carta di credito, i tuoi messaggi, tutto. Non c'è più, non c'è più privacy. E infine, questo articolo dice questo. "È già abbastanza grave vivere in uno stato di sorveglianza. È reso ancora peggiore dal fatto che le corporazioni stanno convincendo le persone a pagare per prodotti per partecipare a farlo avanzare." Voglio dire, questo è vero giornalismo. Le persone lo stanno chiamando per quello che è. E di nuovo, allo stesso tempo, ci viene detto che l'intelligenza artificiale è così grande. Elon Musk ci sta dicendo che porterà all'utopia. Le persone otterranno. I soldi non significheranno nulla. Le persone potranno semplicemente perseguire ciò che vogliono per renderle felici. L'America non se la beve. Ecco un sondaggio. "L'IA è una delle cose meno amate in America, secondo un nuovo sondaggio della NBC." Dice che solo il 26% degli elettori ha detto di vedere l'IA in modo positivo. Il 46% la vede in modo negativo e il 28% ha detto di sentirsi insicuro o di non avere un'opinione. Lasciando l'IA con un indice di gradimento netto di -20. E sentite questa, nello studio si dice che l'IA si è classificata in modo meno favorevole rispetto all'Immigration and Customs Enforcement degli Stati Uniti. Quello è l'ICE. Il presidente Donald Trump, l'ex vicepresidente Kamala Harris, il Partito Repubblicano e il conduttore del Late Show Stephen Colbert. Quindi siamo a un importante punto di svolta in questo momento quando si tratta di guardare all'IA e pensare che sia il salvatore, le persone semplicemente non ci stanno.

[00:56:06] Del Bigtree

Wow. È incredibile. Beh, forse dovremmo fare qualcosa al riguardo e non permetterle di continuare ad andare avanti e di assorbire tutte le finanze dell'America e di altre nazioni in tutto il mondo. Jefferey, un reportage incredibile. A proposito di reportage incredibili, sei sempre in cima allo zeitgeist, al momento in cui ci troviamo. E ancora una volta, mentre Bobby Kennedy è in tour per il paese con Eat Real Food, la seconda parte della tua serie di documentari, che ironicamente, riguardava proprio il cibo. The Great American Food Fight sarà presentato in anteprima domenica 15 marzo. Quindi parlammi di questo. Cosa avremo nella seconda parte?

[00:56:41] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sì, avevamo previsto questo momento. Lo avevamo previsto e abbiamo lavorato duramente per rendere disponibile questo documentario proprio in questo momento per il lancio. Quindi questa domenica c'è la grande, come hai detto tu, seconda parte della Great American Food Fight. Queste sono le soluzioni. Ecco come andiamo avanti. Nella prima parte abbiamo parlato di come siamo arrivati a questo punto, a questo sistema, a questa sorta di terribile sistema alimentare in cui ci troviamo ora. Riguarda come andare avanti. Tutte le soluzioni, come cucinare cibo migliore. C'è lo chef Aaron. Abbiamo parlato con Vani Hari. Abbiamo parlato con Zen Honeycutt. E parliamo di cosa ci vorrà come Paese per riformare questo sistema. Possiamo fare affidamento sul governo federale solo fino a un certo punto, ma tutto inizia con le nostre famiglie e le nostre comunità. Come si traduce tutto ciò? Questa è la grande battaglia alimentare americana in cui ci troviamo ora.

[00:57:22] Del Bigtree

Fantastico. Beh, è disponibile per tutti voi che, sapete, donate qualsiasi cosa. Se siete donatori mensili di ICAN. Questo è il nostro modo di ricambiare. Lo show di Jefferey Jaxen su HighWire Plus. Diamo un'occhiata alla seconda parte della Great American Food Fight.

[00:57:37] Marty Makary, MDM MPH, Food and Drug Administration Commissioner

Negli ultimi 50 anni, i bambini americani hanno vissuto sempre più in una zuppa tossica di sostanze chimiche sintetiche.

[00:57:44] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Oggi segna l'inizio del ripristino della fiducia nella FDA e nelle nostre istituzioni di regolamentazione.

[00:57:52] Jay Bhattacharya, Director of the National Institute of Health

Dal 2012 gli Stati Uniti non hanno registrato alcun aumento dell'aspettativa di vita.

[00:57:57] Female News Correspondent

Prima di prendere quella scatola di cereali stamattina, fareste bene a controllare l'etichetta. Un nuovo studio afferma che una sostanza chimica presente nei diserbanti è stata trovata in cereali popolari come Lucky Charms e Quaker Oats.

[00:58:07] Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Il glifosato è l'erbicida più diffuso nella nostra catena alimentare. Se capite come funziona il glifosato, come agisce, capirete perché causa oltre 40 diverse patologie mediche occidentali.

[00:58:19] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Ho avviato una petizione online. Ha raggiunto rapidamente 50.000 firme. Nel giro di poche settimane. Oggi abbiamo consegnato oltre 400.000 petizioni alla Kellogg's. Per favore, fateci entrare. Non potete voltare le spalle a così tante voci.

[00:58:37] Male Speaker

Il nostro obiettivo è rimettere la salute al centro dei servizi sanitari e umani. Ed è per questo che siamo tutti qui.

[00:58:41] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sarà difficile l'allontanamento dai cibi processati?

[00:58:44] Male Speaker

O questa transizione che sta avvenendo in America è un risveglio? Sempre più persone stanno capendo che c'è qualcosa di sbagliato nel nostro cibo.

[00:58:50] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Dai davvero priorità al cibo vero, integrale, nutriente. Che tipo di cambiamenti hai visto nei bambini?

[00:58:57] Male Speaker

Sono bastate un paio di settimane di cibo super sano. Un insegnante è venuto da me la prima settimana e ha detto: non ho mai, mai visto i bambini con questo livello di attenzione. Nel pomeriggio dopo pranzo.

[00:59:10] Male Speaker

Tornate a quello che la vostra trisnonna serviva per cena e a questa campagna di gaslighting. E lo fate un pasto alla volta. State creando la vostra cultura.

[00:59:19] Male Speaker

E la vostra eredità attraverso i cibi che scegliete di mangiare.

[00:59:22] Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Non volete veleni o pesticidi nel nostro cibo che sono stati vietati in altri paesi. E ce ne sono 85 che devono sparire.

[00:59:29] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

La FDA è finita per come la conosciamo. Grazie a Dio è finita per come la conosciamo.

[00:59:39] Del Bigtree

Va bene. Beh, è incredibile. Ehm, se volete guardare l'intera serie. Voglio dire, ci sono state così tante grandi discussioni sulle indagini sulla poliomielite fatte da Jefferey Jaxen. Per favore, diventate semplicemente donatori regolari di The HighWire, e guardate. Non è facile fare questo lavoro. Non è facile rivolgersi a giganteschi enti finanziatori come fanno tutti gli altri. Dicendo, ehi, volete essere sponsor del nostro programma? Uh, sarebbe fantastico. Potrete avere accesso a tutti gli spettatori, sapete, ci sono milioni di persone che ci guardano in tutto il mondo. Certo, potremmo farlo. Ma poi, lentamente ma inesorabilmente, direbbero. Oh, ehi, non ci è piaciuto molto l'argomento. Il modo in cui lo avete trattato questa settimana non ha messo sotto la giusta luce l'industria farmaceutica o la nostra azienda di alimenti chimici o persino, sapete, il nostro impianto di trattamento delle acque. In ogni caso, o non voglio essere associato al tipo di storie che dicono bla, bla, bla, bla, bla. L'unico modo in cui riusciamo a fare questo programma, nel modo in cui lo facciamo, è grazie alle vostre donazioni, al vostro sostegno. L'unico modo in cui riusciamo a combattere cause legali in cui non c'è denaro da vincere. Vi rendete conto che questo è il motivo per cui tutti pensavano di farla franca per sempre: chi mai si presenterà nei tribunali contro le agenzie governative, che li spenneranno e tireranno per le lunghe per anni. Costerà milioni di dollari. Nessuno lo farà se non può recuperare i propri soldi alla fine. A meno che non abbiate un'ideologia, a meno che non abbiate persone a cui importa davvero degli Stati Uniti d'America.

[01:01:06] Del Bigtree

A meno che non creiate un'organizzazione senza scopo di lucro che dica semplicemente: siamo qui, manderemo Aaron Siri a presentarsi nella vostra aula di tribunale per tutto il tempo necessario finché non vinceremo per il popolo. Questo esperimento in cui il cane da guardia della sanità pubblica americana. Questo esperimento ha avuto un successo incredibile. Possiamo combinare la difesa attraverso i media. Sapete, vittorie in tribunale e legislazione tutte insieme in modo da iniziare a smuovere le acque? Sono ormai dieci anni di impatto e vi dico che siamo persino più avanti di quanto pensassimo di essere quando abbiamo iniziato tutto questo. Ma riuscite a immaginare se riuscissimo a spingere sull'acceleratore per altri dieci anni, dove potremmo essere se riuscissimo a fermare la prossima pandemia quando ci riproveranno? Se riuscissimo a vincere le cause legali per dire, ehi, non vorrete passare quello che ha passato la United, non vorrete costringerci di nuovo a mettere la mascherina, vero? Perché l'ultima volta non vi è andata bene. Vi rendete conto che queste vittorie legali, anche se l'O.M.S. e il WEF cercassero di togliervi di nuovo i diritti, vincere in tribunale crea un precedente in modo che non possa mai, mai più succedere. Andremo dritti dalle istituzioni e diremo: avete perso questa causa l'ultima volta e questa volta la faremo ancora più grossa. Questo è ciò che sta accadendo nei 90 casi nelle aule di tribunale di tutta l'America. Stiamo lottando per il nostro futuro, ma stiamo anche lottando per porre i pilastri in questo castello di verità e libertà e il nostro diritto alla vita, alla libertà e alla ricerca della felicità.

[01:02:31] Del Bigtree

Non conosco nessun'altra rete che funzioni come questa. Non conosco nessun'altra rete che ti fa guardare e poi ti dice: ehi, perché non ci riuniamo tutti e andiamo ad espugnare quel castello e cambiamo il sistema? Questo è ciò che sta succedendo. Quindi spero che, se non sei già uno dei grandi sponsor che rendono possibile tutto questo, ti unirai alla nostra squadra, all'Informed Consent Action Network, diventando un donatore ricorrente. Puoi cliccare sulla scheda in cima alla pagina. Chiediamo 26 \$ al mese per il 2026. Dai. È come un pranzo da Panda Express. Rinuncia, sai, a un pasto e dona ad ICAN per fare la differenza in questo mondo. Te lo renderemo facile. Puoi semplicemente inviare un messaggio al numero, se stai ascoltando in questo momento e non puoi vederlo, prendi il telefono e invia un messaggio al numero 72022. E scrivi semplicemente la parola donare. E ti risponderò personalmente per rendere tutto super semplice, in modo che tu possa unirti alla nostra squadra. Loro, sai, osservano quello che facciamo. Stanno guardando i nostri libri contabili. Danno sempre un'occhiata e vedono, sai, cosa sta combinando ICAN quest'anno? E noi continuiamo a vederli. Sì. Sai, stiamo vincendo molto. Continuiamo con questo ritmo, perché sta arrivando molta pressione. Come abbiamo detto, c'è, sai, Donald Trump e questo ordine esecutivo, sai, per insabbiare la questione del glifosato. Ne parlerò un po' più tardi. Ma tutto questo fa parte del nostro cibo.

[01:03:53] Del Bigtree

Fa tutto parte del nostro approvvigionamento alimentare. Se questi non sono i problemi più importanti della nostra vita, allora quali lo sono veramente? Certo, possiamo distrarci con scaramucce o guerre o come volete chiamarle, ma nel frattempo stanno avvelenando i nostri figli. Stanno imponendo loro prodotti che distruggono le loro vite e li derubano della stessa vita che avevamo noi quando crescevamo. Questo deve cambiare. Questo è ciò che stiamo facendo qui. Quindi grazie a tutti coloro che rendono possibile The HighWire e a tutti coloro che donano. Ora, di nuovo, stiamo davvero festeggiando quest'anno. Quindi inviate il vostro video, andate su. Inviatelo semplicemente a info@icon.org. Fate un video e raccontateci la vostra storia. In che modo ICAN ha avuto un impatto sulla vostra vita negli ultimi dieci anni? Ci piacerebbe condividere e celebrare tutto ciò che stiamo facendo insieme in questa grande, meravigliosa famiglia. Beh, a proposito di famiglia, quando mandate i vostri figli a scuola, l'unica cosa che desiderate davvero è che venga detto loro che sono persone brillanti, straordinarie, dinamiche e che sono un dono per questo mondo, ma volete anche che sappiano che quel tempio, che è il loro corpo, viene nutrito. Viene alimentato con il cibo migliore in modo che possano essere il meglio che vogliono essere, che possano raggiungere il loro potenziale assoluto. Questo non accade nella maggior parte delle scuole di questo paese. Ci sono molte persone diverse che ci stanno lavorando. E uno di loro è Aran Goldstein.

[01:05:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Sono il figlio di mezzo di cinque, nato in una famiglia che amava semplicemente il cibo. Ero sempre preoccupato di cosa ci fosse per cena, di cosa avrebbe portato a casa papà o di dove saremmo potuti andare a mangiare fuori nei fine settimana. I miei primissimi ricordi legati al cibo riguardavano sicuramente le uova, sapete, rompere le uova con la mamma. Ogni volta che rompo un uovo con mio figlio, mi riporta al mio rapporto con i miei genitori. In cucina, il cibo era un po' tutto. Essendo un bambino negli anni '80 e '90, il problema era che ciò che era onnipresente semplicemente non faceva bene per me.

[01:05:57] Male Speaker

Quando ordini un McChicken e delle patatine grandi, ricevi un dessert in omaggio: un cono, biscotti, torta o sundae. Va bene.

[01:06:03] Aran Goldstein, Professional Chef

C'erano un sacco di cibo del McDonald's, pizza da asporto, biscotti del supermercato, Doritos, bibite gassate e Gatorade. Le caramelle. Dopo la scuola.

[01:06:12] Male Speaker

Hai vinto.

[01:06:13] Aran Goldstein, Professional Chef

Non avevo filtri. Non avevo una guida. Questo mi ha decisamente portato su questa strada di essere sempre più in sovrappeso e arrivato alle scuole medie superavo le 200 libbre, il pediatra disse che ero obeso. Ho iniziato ad avere una sorta di ruolo da ragazzino grasso, e la cosa decisamente non mi piaceva. Ho iniziato a notare le riviste di salute maschile. Mi ha spinto su questa strada di prestare maggiore attenzione a ciò che mangiavo. Ho iniziato a sentirmi bene. Il cibo mi stava decisamente dando forza. Così, verso la fine del college, ho conosciuto questo ragazzo che era andato in una scuola di cucina nel Vermont. Una settimana dopo, ero lì in visita. Sapevo che era quello che dovevo fare. Ho iniziato la scuola di cucina al New England Culinary Institute. Ho conosciuto questa donna che aiutava a gestire una scuola di cucina in Toscana. Ho frequentato questa scuola per due mesi. Ti organizzano diversi stage, in diversi ristoranti. In Italia. Ho lavorato in tre posti diversi. Avevano tutti una stella Michelin. Mi sono trasferito a New York. Ho trovato lavoro come sous chef. Ho iniziato a insegnare cucina, ho aperto questa scuola di cucina, e poi siamo stati abbastanza pazzi da aprire un ristorante. Ed ero lo chef di quel ristorante.

[01:07:27] Aran Goldstein, Professional Chef

Ma poi è nato nostro figlio. Sapevo che il cibo sarebbe stato la mia carriera, che era la mia passione. Non gli avrei mai voltato le spalle, ma dovevo trovare un modo per avere comunque un equilibrio ed essere un padre di famiglia. L'estate del Covid, un mio amico mi chiamò e disse: sto aprendo questa scuola nel nord Italia in Piemonte, e stiamo cercando un cuoco. Cerchiamo qualcuno per dare da mangiare ai ragazzi. Ero parte di questo progetto incredibile. Potevo dare da mangiare a questi ragazzi ogni giorno. Potevo andare dal macellaio, entravo e c'erano polmoni, fegato, milza e carne pronta per farne tutto ciò che volevo. Nutrire questi ragazzi e vedere alcuni di loro iniziare a prosperare. Sapevo fin dall'inizio, cucinando lì, tipo, voglio fare questo, era qualcosa in cui non sapevo che sarei stato invitato per aprire un altro programma in Texas, ma è lì che mi sono ritrovato. Bentornati al programma del pranzo scolastico. Il tema di oggi è la Burrito Bowl. Chipotle non è niente in confronto a questo pane, ve lo dico io. Oh, guardate che bello. Questo meraviglioso curry di verdure con olio di cocco o latte di cocco. E un po' di pasta di peperoncino giallo.

[01:08:38] Aran Goldstein, Professional Chef

Sono ad Austin e ora mi è stato chiesto di aprire altri due programmi dopo questo. Quindi il mio approccio al cibo in questi programmi è lo stesso di casa. Mi concentro sulle proteine principali. Per prima cosa, aggiungiamo dei prodotti di stagione. Prendiamo dei cereali. Sì. E poi smettiamo di preoccuparci del resto del rumore.

[01:08:59] Male Speaker

Oh sì.

[01:09:00] Aran Goldstein, Professional Chef

Manteniamolo semplice. Ma poi metti a punto i tuoi sistemi. Costruisci quelle relazioni con le fattorie, smetti di sprecare soldi in cose che non ci offrono alcun tipo di nutrizione. Essenzialmente sto offrendo qualcosa a questi ragazzi e a queste famiglie, qualcosa che avrei tanto voluto mi fosse stato offerto quando ero bambino. È delizioso. Mhm.

[01:09:22] Del Bigtree

Beh, so che siete seduti qui a pensare, cavolo, sarei entusiasta se sapessi che questo è il pranzo scolastico che i miei figli ricevono a scuola. Per parlarne in modo più approfondito, come ci muoveremo verso quel futuro? Io... È un onore e un piacere per me essere affiancato in questo momento da Aran Goldstein.

[01:09:38] Aran Goldstein, Professional Chef

Grazie. È un onore.

[01:09:38] Del Bigtree

È bello avverti qui. Ehm, il cibo per bambini, credo che probabilmente non sia mai stato un argomento di discussione così grande come lo è ora in America con Robert Kennedy Jr. Ha appena lanciato la sua campagna Eat Real Food, che trovo fantastica. So che quando collaboravo con Maha all'inizio, ehm, è lì che cercavamo di pensare, sai, da dove si comincerebbe? Se si vuole davvero rendere l'America di nuovo sana, da dove si dovrebbe cominciare? Dove otterremmo il massimo risultato con il minimo sforzo, l'impatto maggiore? E tutti noi abbiamo pensato, caspita, i pranzi scolastici, sai, ehm, e tu lo stai facendo. Quindi. Quindi, com'è dare da mangiare ai bambini? È difficile? Sono capricciosi? Ci sono cose a cui devi pensare che sono diverse dall'essere uno chef in un ristorante?

[01:10:24] Aran Goldstein, Professional Chef

Beh, iniziamo forse provando a riformulare la cosa. E noi, sai, hai esordito parlando di cibo per bambini. E io non credo davvero che dovremmo avere del cibo per bambini. Penso che dovremmo avere semplicemente del cibo. Penso che dobbiamo normalizzare, sai, che cos'è il cibo, giusto? E creare un esempio davvero sano di cosa sia, come genitori e in un contesto istituzionale, di sicuro, e semplicemente normalizzare il cibo, giusto? Così possiamo riappropriarcene. E la strada da percorrere deve passare attraverso le istituzioni. Deve passare attraverso le scuole. Quindi penso che sia un punto di partenza fantastico, ma deve esserlo anche a casa. Sai, questo lavoro deve avvenire a casa, nelle scuole, in tandem, possibilmente in un contesto comunitario in cui i genitori sono integrati nel processo scolastico e viceversa. E in realtà vedo che questo sta accadendo in tutto il mondo. Sì. Sì.

[01:11:07] Del Bigtree

Quindi. Quindi, in che misura si tratta di questo problema? Voglio dire, noi genitori non cuciniamo più tanto? La società sta cambiando? Non lo so davvero. Nella nostra famiglia, per esempio, ce la caviamo piuttosto bene in cucina. Mia moglie cucina, sai, quasi ogni pasto, prepara i pranzi da portare via la mattina. Ma è cambiato tutto questo? Perché non ho prestato molta attenzione a quanto sia cambiato, drasticamente?

[01:11:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì, sì, stavo guardando dei dati proprio qualche giorno fa. Sono in costante calo da decenni. Ed è interessante notare, come sappiamo, la direzione delle malattie croniche, sai, negli ultimi decenni. E penso che gran parte di questo risalga alla Seconda Guerra Mondiale, sai, prima della Seconda Guerra Mondiale c'erano così tante piccole fattorie. Il cibo era più integrato nella comunità, giusto? Ci producevamo il nostro cibo e tutto questo è semplicemente scomparso. E guarda, le industrie ci hanno venduto l'idea che ci avrebbero facilitato le cose, giusto? Ci pensiamo noi. Sai, a entrambi i genitori. Andate. Andate sul posto di lavoro. Ci pensiamo noi. E in un certo senso ci ha liberati, no? E credo che siamo arrivati a questo punto critico quasi 100 anni dopo, dove non abbiamo altro posto in cui andare se non tornare nelle nostre cucine. E credo che sia il modo definitivo per rivendicare la nostra sovranità. E penso anche che, oltre a questo, oltre al processo di rivendicazione, sia il modo migliore per tornare a vivere una vita meravigliosa. Sai, penso che molti di noi desiderino questo, giusto? Ecco perché si assiste a questo movimento verso l'autosufficienza rurale, giusto? E persone in cerca di proprietà, che vogliono semplicemente, in un certo senso, possedere questo aspetto della nostra vita. Lo desidero anch'io. Giusto? Anche se ho ancora un piede nel mondo reale e amo ancora vivere in città, giusto? Ehm, e non importa dove ci troviamo, anche se viviamo in una città, possiamo avere il nostro micro esempio di quella sovranità scegliendo con grande attenzione e in modo deliberato il cibo che prepariamo, e specialmente il cibo che prepariamo per i nostri figli.

[01:13:04] Del Bigtree

Quando guardiamo, voglio dire, hai studiato come tendono a essere i programmi dei pranzi scolastici? Voglio dire, sai, ora penso che tu stia aprendo la tua seconda o terza scuola. Sei mai andato a guardare i programmi dei pranzi delle scuole pubbliche?

[01:13:18] Aran Goldstein, Professional Chef

Beh, ne sono stato testimone io stesso. Ok. Voglio dire, ero un ragazzino che frequentava la scuola pubblica, le scuole medie, in seconda e terza media. Beh, avevo il pranzo al sacco, ma vedevo cosa mangiavano i bambini che ricevevano il, uh, sì, il pranzo scolastico gratuito nella mia scuola elementare. E ammetto che spesso scambiavo il mio panino al tacchino preparato dai miei genitori con, tipo, quell'hot dog che ricordo ancora. Dovevi strappare via la plastica, giusto? E posso ancora.

[01:13:42] Del Bigtree

Quindi è come riscaldato dentro la plastica.

[01:13:43] Aran Goldstein, Professional Chef

Veniva consegnato da qualche mensa centralizzata, sai, in città. Riesco ancora a sentire l'odore di dove veniva consegnato quel cibo nella, nella vecchia, vecchia scuola elementare. Come se avesse quel tipo di odore sterile, tipo di cibo da ospedale, giusto? Sì. Uhm, ma aveva anche una sorta di fascino, no? Era un hot dog caldo contro il mio noioso panino al tacchino. Quindi lo capisco. Quindi l'ho vissuto. L'ho vissuto alle medie, la scuola media appaltava a una catena di pizzerie locali, e ho mangiato quella pizza quasi tutti i giorni per due anni insieme a un Hawaiian punch o delle patatine o uno Snickers del distributore automatico. E quello è stato il periodo in cui ero davvero obeso, tipo in forte sovrappeso.

[01:14:24] Del Bigtree

Sì, certo. Voglio dire, sarebbe così.

[01:14:25] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì.

[01:14:26] Del Bigtree

Incredibile. Ricordo che avevo un amico alle elementari. Credo fossimo in terza elementare quando iniziò a prendere un Big Gulp al 7-Eleven dopo la scuola. E voglio dire, era un bambino magro come un grissino. E ricordo di averlo visto diventare completamente obeso nel giro di sei mesi. E l'unico cambiamento che gli ho visto fare è stato quel doposcuola, sai? Ma era tipo il Big Gulp. Diventava sempre più grande, al punto che ci voleva un trampolino a lato. Sì, ma è incredibile. I nostri figli, quando si guarda all'obesità oggi come a un problema così grave. Prediabetete, sai, i numeri sono davvero sconcertanti. Voglio dire, stiamo precipitando verso una situazione in cui metà dei nostri bambini sarà in sovrappeso o obesa. E, sai, Bobby Kennedy continua a dire che non è una questione di stile di vita. In realtà si tratta del cibo. Cioè, vengono avvelenati. Ehm, quindi quanto è difficile? Voglio dire, sarai in grado di preparare solo pasti come questi? Cioè, ovviamente queste sembrano scuole d'élite. Sembra che abbiate queste scuole private. C'è speranza che i sistemi scolastici pubblici cambino il modo in cui preparano il cibo? È... è costoso? Immagino sia questa la mia domanda.

[01:15:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi questo è un punto interessante. La spesa o il costo, giusto. E sosterrei che è più economico preparare cibo semplice e genuino, giusto? Potresti semplicemente servire carne macinata con un contorno di frutta o un'insalata di rucola, e potresti letteralmente e probabilmente cancellare gran parte di queste malattie croniche solo con quell'unico intervento, giusto? E non hai necessariamente bisogno di tutti i fronzoli, giusto? E se ci fai caso, faccio un passo indietro e quasi riformulo l'intera discussione.

[01:16:11] Del Bigtree

Okay. Sì.

[01:16:12] Aran Goldstein, Professional Chef

Quello che in un certo senso dobbiamo fare è fondamentalmente ricostruire. Dobbiamo abbattere i sistemi e ricostruire. Se facciamo un passo indietro e guardiamo dall'alto questa terra incredibile, giusto? E guardiamo i sistemi che abbiamo costruito negli ultimi 100 anni. Semplicemente non combaciano. Con il vivere una vita incredibile, giusto? Tutti i fast food, entri in un McDonald's, com'è l'esperienza? È come se potessi sentire l'odore dei saponi, i saponi chimici nei bagni di questi posti. E io provo questo. Non voglio averne niente a che fare. Giusto? Per me, per la mia famiglia. Quindi cosa significa tornare indietro? E non sto, sai, non ho intenzione di dire che la vita fosse necessariamente molto più facile e migliore in ogni modo. Ma questa parte, il rituale più lento attorno alla tavola, tornare a casa, giusto, o entrare in una casa dove qualcuno sta cucinando un pasto con amore, giusto? E quella persona sa esattamente da dove proviene quel cibo, che è affidabile, che ci parla, che ha risonanza, che proviene dai membri della nostra comunità. Non è forse questo ciò che vogliamo? Non è forse questo vivere? Giusto? Sì. E semplicemente non immagino, non riesco a immaginare come possiamo continuare a costruire una nuova comunità. Ed è solo un'altra fila di catene di ristoranti e, sai, quel tipo di esperienza noiosa che ora non è solo negli Stati Uniti, ma ora puoi prendere uno Starbucks, giusto? Puoi attraversare il paese, prendere un volo per l'altra parte del mondo, atterrare e c'è un altro Starbucks quando arrivi, giusto?

[01:17:48] Del Bigtree

Lo so, è incredibile.

[01:17:49] Aran Goldstein, Professional Chef

Non voglio un mondo così. Esatto. E quindi come lo rivendichiamo? Torniamo semplicemente al vero cibo. Al cibo vero. Lo è. È quasi assurdamente semplice, vero? Ma cosa significa vero?

[01:18:00] Del Bigtree

Bene, l'hai preparato tu. Bene, diamo un'occhiata a Robert Kennedy Jr. Proprio ad Austin, in Texas. Ehm, credo circa una settimana fa, ehm, per la sua nuova campagna Eat Real Food. Diamo un'occhiata a questo.

[01:18:11] Robert F. Kennedy Jr. US Secretary of Health and Human Services

Il grande problema ora nel nostro Paese è che tutti hanno dimenticato come cucinare. Nessuno cucina più. E, ehm, sai cosa dobbiamo fare nella nostra agenzia e di cosa stiamo parlando è uscire e iniziare concretamente a insegnare alle persone come cucinare, come, come fare. Non hanno posate, non hanno coltelli e non hanno, non hanno taglieri. Non sanno come fare la spesa. E le persone devono reimpararlo. Ed è così fondamentale. Sai, Jason ha parlato del malessere spirituale che abbiamo in questo Paese. Uno dei punti di partenza per rigenerarci spiritualmente in questo Paese è iniziare a mangiare e cucinare di nuovo insieme, perché quello è un rito sacro che fin dall'inizio della storia umana ha unito le persone. E dobbiamo, dobbiamo iniziare a riunirci di nuovo, e dobbiamo mettere giù i cellulari per un paio d'ore e ritrovarci per un pasto, per i pasti in famiglia. E quindi parte di ciò che faremo è incoraggiare davvero le persone, gli americani, a iniziare a cucinare di nuovo. E se cucini, puoi mangiare in modo molto più economico rispetto ad andare al ristorante. Anche rispetto ai fast food.

[01:19:25] Del Bigtree

È piuttosto rinfrescante. Sembra così semplice, vero? Voglio dire, proprio come, sai, ma è quello che stai dicendo. Dobbiamo tornare indietro. L'ho trovato davvero scioccante. Ero nella stanza quando ha detto che le persone non cucinano più. Non hanno nemmeno i coltelli. Non hanno posate in casa. Ehm, sai, quindi ovviamente siamo arrivati a questo tipo di fast food dai ritmi frenetici. Stiamo trascurando le nostre famiglie. E poi, il cibo è davvero il luogo in cui viviamo e ricordiamo le nostre culture, giusto? Anche se siamo una famiglia multiculturale, il cibo è in un certo senso il modo in cui questo si esprime. Oh, questo l'ha fatto la nonna, o questo è un pasto... stiamo davvero perdendo il contatto con le nostre origini. Non è forse una parte enorme di ciò che è il cibo?

[01:20:10] Aran Goldstein, Professional Chef

Circa il 100%. E quello che ha appena detto Bobby e sentirgli usare la parola sacro. I rituali sacri, i riti di passaggio. Sì, esatto. Sai, il senso dell'olfatto è così legato alla nostra memoria e alla nostra esperienza vissuta. E ci penso molto spesso. Ricordo di quando tornavo a casa da mia madre prima ancora di aprire la porta. Mia madre è dentro a preparare la cena. Ma prima di aprire la porta, riesco a sentire l'odore del brodo di pollo che era così brava a fare. E quando chiudo gli occhi e penso a quel profumo, sento letteralmente l'amore di mia madre, capisci? E lo porterò con me fino alla tomba. E ci penso. Sto creando la stessa esperienza per i miei figli. Tipo, non ci sarò più da un pezzo e loro invecchieranno e ricorderanno cosa provavano e che profumo c'era nella loro casa. E quando parlo di scegliere questa, questa vita e questa esperienza e la consistenza di questa vita, tipo non sceglieremmo questo? Tipo e pensare a quel profumo e plasmare quell'esperienza per i nostri figli e le nostre stirpi perché poi viene tramandata letteralmente attraverso le nostre linee di sangue, giusto? E in questo momento corriamo in un certo senso il rischio di perderlo, laddove stiamo tramandando cose tipo l'apertura del sacchetto di plastica, sai? Ehm, e quell'esperienza più sterile che ha un certo odore e che, tra l'altro, si accompagna a tutti i disinfettanti chimici nelle nostre cucine e alle fragranze e ai profumi artificiali delle nostre candele e cose del genere, la nostra casa non profuma più come dovrebbe. Non è più un'esperienza umana, vero? Che sostiene la vita, giusto?

[01:21:42] Del Bigtree

Ricordo che mia madre faticava a cucinare. Lo faceva. Penso che forse fosse colpa dei figli. Sai, del tipo, oh, mamma. Oh, cos'è questo? Eravamo anche, tipo, vegetariani macrobiotici totali, che non credo sia un modo facile di cucinare, specialmente per i bambini. Ricordo tipo il grano bulgur. Sì, non so, tipo tabbouleh, esatto. Ma tipo, io semplicemente, tipo ricevevo solo una montagna di bulgur. Dicevo, cos'è questo orribile

[01:22:07] Del Bigtree

E io, sai, i miei e tipo i biscotti con gocce di carruba fatti con grano integrale, tipo andavo a una vendita di dolci e avevo un mucchio di pietre che non potevi, potevi romperti un dente con queste cose. Oh mio Dio, è umiliante.

[01:22:21] Del Bigtree

Tutti gli altri bambini hanno il piatto vuoto. E tutte le mie pietre con cui mi sono presentato sono ancora lì. Non hanno fatto guadagnare niente per qualsiasi progetto ci fosse a scuola. Ma per qualcuno così, per, penso per, uhm, i genitori che hanno gettato la spugna, troppi ooh, troppi. Tipo, io semplicemente, e non sentono di avere talento. Sì, non sento di avere talento qui. Non è proprio uno scherzo. Sono occupato. Quale sarebbe la tua raccomandazione? C'è un punto da cui iniziare? Invece di reimmaginare come vedi il cibo, come lo cucini. Semplificalo in qualche modo.

[01:22:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì, sì. Penso che ci si pensi troppo su. Ci si pensa troppo su. E capisco anche il perché. Tipo è così eccitante e potremmo cucinare qualsiasi cosa in qualsiasi momento, vero? E molta della bellezza dell'industrializzazione, dell'industrializzazione del mondo è che possiamo avere, sai, l'olio d'oliva dall'Italia o dalla Grecia o, sai, la salsa di soia dal Giappone. Ed è proprio lì. Può essere opprimente. Tipo, potrei fare tutto questo incredibile.

[01:23:20] Del Bigtree

Era più facile se non avevi tipo, se hai solo il tuo cibo culturale. Esattamente. Ed ecco, sai, così tante opzioni.

[01:23:26] Aran Goldstein, Professional Chef

E questo è da dove veniamo. Veniamo dalle piccole fattorie, dalle cascine o dai quartieri dove c'erano semplicemente questi, sai, questi ingredienti regionali. Ma è anche interessante notare che, sai, negli Stati Uniti, penso sia un posto interessante dove stiamo perdendo i nostri legami culturali con il nostro passato, la nostra esperienza individuale che molto spesso proviene da un'altra parte del mondo, giusto? E così molti dei nostri antenati sono arrivati circa 100 anni fa, forse, o negli ultimi decenni, e siamo stati in qualche modo assimilati in un nuovo mondo. E così non impariamo più dalla nonna o dal nonno, o, sai, i loro rituali e le loro ricette. E quindi ora siamo un po' persi e stiamo, stiamo in qualche modo cercando di capirci qualcosa, giusto? E dovremo rivolgerci a quello che sta menzionando Bobby. Dovremo rivolgerci a qualcuno per queste competenze, giusto? Ma se i genitori sono qui oggi e non hanno queste competenze, cosa pensate di fare? Sì. Cioè, faremmo meglio a recuperarle ora. Ed è qui che risiede la passione della mia vita, sai, mettere le persone in condizione di avere successo, mettere i genitori in condizione di avere successo, far capire loro che basta prendere un coltello affilato, un tagliere, una cipolla, e puoi semplicemente iniziare, imparare alcune cose, imparare alcune tecniche e nel giro di poco tempo. Ti ritrovi impegnato in questo processo. Settimane. Mesi. Tutto diventa così intuitivo. Lo diventa davvero, davvero. Ma dobbiamo avere l'impegno. Dobbiamo iniziare a tracciare la nostra linea sulla sabbia, stabilendo che è così che vogliamo vivere. E questa è la vita che i miei figli meritano. Giusto, giusto. E mi presenterò in questo modo per loro. Non mi importa quanto sia difficile perché ho accettato questo compito, giusto? Avere figli. Sì, ora sono qui. Non ho intenzione di delegarlo a qualcuno a cui non importa o che non potrebbe amare i miei figli come li amo io. Sì.

[01:25:13] Del Bigtree

Sai, è interessante nella storia di fondo che abbiamo fatto con te, hai menzionato di aver visto un cambiamento quasi immediato in alcuni di questi bambini. E, sai, quando i pranzi scolastici in cui sei stato coinvolto hanno iniziato a dare loro questi cibi integrali. Di quali cambiamenti stai parlando?

[01:25:30] Aran Goldstein, Professional Chef

Un genitore, dopo un paio di settimane alla prima scuola di Austin, mi ha preso da parte e ha detto: mio figlio ha avuto un eczema di cui non sono riuscito a sbarazzarmi per anni. E dopo due settimane in quel programma, mi ha detto, è sparito. È sparito. E questo è solo, insomma, è un esempio di molti problemi comportamentali, di sicuro. Sì. Ehm, che continuo a ricevere, continuo a ricevere questo. E ne sono stato testimone anche con i miei stessi figli. Ehm, il cibo è tutto, sai, ci sono così tante componenti emotive. Certo. Esatto. Ehm, di cui potrei parlare per ore, sai, dell'aspetto psico-spirituale nelle nostre teste e del linguaggio che usiamo intorno al cibo con i nostri figli e dell'energia che manteniamo al riguardo come altrettanto importante quanto gli ingredienti stessi. Ma se riusciamo solo a rimuovere, ripulire e ad avere solo ingredienti veri, scoprirai, credo, che la maggior parte dei nostri mali scomparirà semplicemente.

[01:26:25] Del Bigtree

E certamente vedendo questo, conosco molte persone che parlano di come il cibo stia curando così tanti diversi problemi autoimmuni, sai, e cose del genere. Quando, sai, quando sei entrato nella scuola. Quando inizi, ci vuole un po' per insegnare ai bambini a mangiare alcune di queste cose? Perché, voglio dire, credo che i genitori facciano molta fatica. Tipo, riesco a far mangiare le verdure a mio figlio? E abbiamo avuto quel problema con nostro figlio, mia figlia. Nessun problema. Lei mangia l'insalata, qualsiasi cosa. Mio figlio, sai. Sì. Come affronti questi problemi, specialmente a livello di gruppo?

[01:26:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì. Beh, ci sono molte dinamiche diverse. Ogni bambino ha un rapporto diverso con il cibo. Provengono da famiglie diverse. Alcuni esempi: i genitori erano vegani quando è nato il bambino, e lui ha iniziato da vegano. Poi i genitori hanno iniziato a introdurre la carne. Ma il bambino aveva un certo rapporto basato su come è venuto al mondo, giusto? Vegetariani, diverse questioni culturali, kosher o halal. Ho sperimentato di tutto. Giusto. Sì. Ehm, problemi sensoriali con alcuni bambini. Il mio piano è sempre quello di entrare in una scuola e creare un ambiente in cui non si sentano sotto pressione. E penso che possiamo adottare questo approccio anche a casa. Immagina di essere un bambino, di sederti a tavola e di sentire la pressione di dover mangiare qualcosa. Ti piacerebbe come adulto? Tipo, andare a cena? Non sai nemmeno cosa verrà servito. Arriva il piatto e ci si aspetta che tu lo mangi. E i genitori sono sulle spine, tipo: come va? È buono? Lo mangerai? O l'intero discorso: devi mangiare le verdure. Io non la penso così, sai? Voglio che l'ambiente sembri naturale. Voglio che i bambini si sentano e siano sovrani, giusto, in queste decisioni. E quindi il mio approccio è: okay, posso almeno controllare l'ambiente in casa dove sono orgoglioso di servire ai miei figli tutto ciò che entra in casa? Giusto? Quindi, per esempio, se mio figlio è appena tornato da tre ore in bicicletta e ha molto caldo e non vuole un certo cibo, magari che gli ho servito personalmente, lo invito sempre a prendere, che so, una ciotola di yogurt dal frigo, se a volte vuole qualcosa di più fresco, no? E sono felice di farlo.

[01:28:29] Aran Goldstein, Professional Chef

E questo non è l'approccio di tutti. Ma questo non è facile. Non sarò mai a tavola a obbligarli ad assaggiare qualcosa. Dovete mangiare questo. Mi sembra così sbagliato e innaturale. E sicuramente non li ricompenserò per aver mangiato con il dessert, giusto? Penso che gran parte di ciò che dobbiamo spezzare sia quel meccanismo di premio e punizione, giusto? Perché poi li prepara solo a compiacere gli altri, giusto? E poi, e poi cosa provano veramente, giusto? Vogliamo che i nostri figli crescano e conoscano se stessi e la loro verità, ma come possiamo farlo se continuiamo costantemente a creare premi e punizioni come genitori? E penso che il terreno di gioco davvero interessante per farlo sia a tavola.

[01:29:09] Del Bigtree

Sì. Aiuta in un ambiente scolastico il fatto che ogni bambino veda che stiamo tutti mangiando la stessa cosa?

[01:29:15] Aran Goldstein, Professional Chef

È così. Sì. Quindi, tornando all'ambiente scolastico, c'è molto da dire sul senso di cameratismo, giusto? E sicuramente sulla normalizzazione di ciò che mangiano i compagni. Ehm, questo è ancora, le dinamiche si sviluppano ancora in modi interessanti, giusto? Perché questo apre anche a potenziali aspetti negativi, dato che abbiamo avuto bambini presi in giro, giusto? A causa di determinate relazioni con il cibo e certe convinzioni, vero? Ma questa è un'opportunità per una scuola davvero valida e per insegnanti davvero bravi di poter fare spazio a quelle dinamiche. Giusto. E per quella conversazione. Ehm, ma ho visto, ehm, in questo ambiente, i bambini iniziare a sentirsi a proprio agio nell'esprimersi quando all'inizio, magari nelle prime due settimane, non vogliono venire a dire, sai, Chef Aaron, non mi piace quello che hai servito oggi. Quando creo l'ambiente del tipo, ehi, se non ti piace qualcosa, vieni da me. Posso sempre prepararti delle uova. Posso sempre andare in frigo e vedere se abbiamo del formaggio a latte crudo. Abbiamo della frutta. Giusto. E questo è sempre ben accetto. E quindi questo significa anche far pratica con la propria voce, farsi sentire, accettare di deludere qualcuno e dire, bene, questo non mi piace. Esatto. Questa, credo, sia un'opportunità davvero potente.

[01:30:30] Del Bigtree

Beh, molto bello. So che ti ho assegnato il compito, potresti trasformare questo studio in una sorta di cucina? E penso che una delle cose sia proprio: quanto possiamo renderlo semplice? E quindi ci mostrerai come preparare un pasto in una sola padella. È corretto?

[01:30:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Una padella. Penso che possiamo farlo anche in meno di dieci minuti.

[01:30:48] Del Bigtree

Facciamolo. Facciamolo. Va bene. D'accordo. Cosa abbiamo qui? Cucinare un po' di carne e verdure sembra piuttosto semplice.

[01:31:01] Aran Goldstein, Professional Chef

Oh, c'è un grembiule.

[01:31:02] Del Bigtree

Ottimo. Cosa prepariamo oggi?

[01:31:06] Aran Goldstein, Professional Chef

D'accordo. Faremo un delizioso involtino di lattuga con bistecca.

[01:31:09] Del Bigtree

Una cosa che non ho mai fatto a casa mia. In effetti, è buffo, ora che ci penso, di solito ordino, prendo un hamburger. Senza panino. Potete metterlo in un involtino di lattuga? Ma in realtà non faccio involtini di lattuga a casa. È buffo. Non so perché. Quindi okay.

[01:31:22] Aran Goldstein, Professional Chef

Questo è uno dei miei piatti forti, giusto? Questo è il tipo di pasto che puoi preparare un mercoledì sera. Non hai nemmeno un piano, ma hai un po' di carne, delle verdure, alcune cose che sai che sono in dispensa.

[01:31:31] Del Bigtree

E puoi farlo. Solo una.

[01:31:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Solo una padella.

[01:31:33] Del Bigtree

La carne e le verdure.

[01:31:34] Aran Goldstein, Professional Chef

La carne e le verdure. Abbiamo la salsa. Avremo un bel vassoio per fare gli involtini di lattuga, erbe fresche, un po' ispirato allo stile vietnamita-thailandese. Adoro le salse gustose, salate, dolci e umami, sapori dinamici, peperoncino opzionale per gli adulti. Okay. O forse anche per i ragazzi più grandi. Va bene, va bene, allora per prima cosa scaldiamo una padella. D'accordo. Molto spesso, anche quando non so cosa fare, penso: meglio mettere sul fuoco una padella. Okay. Farla scaldare. Giusto. A volte è acqua che bolle.

[01:32:00] Del Bigtree

Anche adesso, crescendo, era sempre tutto a fuoco medio. La mamma diceva: mettilo a fuoco medio, mettilo a fuoco medio. Ora che divento più grande, gli chef dicono: no, no, no, rosolatura in padella super calda. Cioè, c'è una specie di... c'è un insieme di regole?

[01:32:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Sai. Dipende. Ci sono un bel po' di 'dipende'. Okay. Esatto. Ehm, con questa qui, con la bistecca e in particolare con questo taglio magro. Quindi qui ci sono in realtà un paio di tagli diversi. Abbiamo una bavetta e abbiamo un girello, giusto? Okay. Sono entrambi piuttosto magri in realtà, specialmente il girello. Mi piace dare una bella scottatura aggressiva. Fargli prendere un po' di colore. Soprattutto perché sono bistecche sottili. Se non è abbastanza caldo, si stracuocerà e diventerà grigia. Sai cosa intendo.

[01:32:37] Del Bigtree

Quindi, in realtà, avere una fiamma più bassa la fa cuocere di più all'interno. È così?

[01:32:42] Aran Goldstein, Professional Chef

No, con il calore più basso... Non otterremo un bel colore. E sarà un po' come un calore lento e noioso, e non otterrà una buona caramellizzazione. Okay. Meno deliziosa.

[01:32:51] Del Bigtree

Cosa significa caramellata per chi ci ascolta?

[01:32:52] Aran Goldstein, Professional Chef

Così. Immagina la pubblicità della salsa per bistecche A1 e quella bella lucidità, le linee della griglia e quel punto in cui la carne cambia e inizia a brillare assumendo quel bel color mogano. È quello che stiamo cercando di ottenere. Okay, ma iniziamo a cucinare. D'accordo, quindi abbiamo un po' di sego di manzo. Guarda questo, è ottimo per la cottura ad alte temperature. Va bene. Se non usassi il sego di manzo.

[01:33:14] Del Bigtree

Si trova il sego di manzo nei supermercati ora? Non ci ho mai fatto caso.

[01:33:17] Aran Goldstein, Professional Chef

Puoi anche. Sì. Supermercati. E in realtà stai vedendo il mondo delle patatine fritte. Prendere piede. Sì. E ora lo vedo ovunque. Sì. Va bene. Quindi prendiamone un po'. Non troppo, troppo. Non te ne serve molto, giusto?

[01:33:29] Del Bigtree

Sì.

[01:33:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Padella in acciaio inossidabile. Questa farà un po' di fumo. Togliamo questo da qui. Ottimo. Abbasserò un po' il fuoco perché questa padella si scalda parecchio. Questo fornello. Giusto? Giusto. Ma prima dobbiamo condire questa carne. Okay. Okay. Userò le pinze perché qui non abbiamo un lavandino. Condirò in modo piuttosto abbondante. Userò questa parte sottile della bavetta. La bavetta è un taglio molto più grande. Giusto.

[01:33:54] Del Bigtree

Okay.

[01:33:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Condire dall'alto.

[01:33:57] Del Bigtree

Era sale? Era.

[01:33:58] Aran Goldstein, Professional Chef

Pepe? Questo è solo sale. Sale vero. Ok. Ok. E poi andiamo in padella. A proposito, specialmente se state facendo una bistecca, vorrete sempre allontanarvi. Ok, così non schizzate, specialmente se ci sono i bambini intorno. Ok, così sta andando, potete sentire quello sfrigolio. Quindi, per quanto riguarda l'idea della padella unica, andremo solo a costruire le verdure. E c'è spazio qui dentro, giusto. Naturalmente, sapete, aumentate le dosi se avete una famiglia più numerosa, una padella più grande. Ma potete anche semplicemente accendere la griglia, sapete, e far cuocere la bistecca sulla griglia. Ma tanto per fare, dato che faremo degli involtini di lattuga e voglio contenere fondamentalmente questi piccoli fagottini. Sì, andrò a cuocerli, a tagliare questi asparagi un po' in diagonale, giusto? Così. E li metterò proprio lì dentro.

[01:34:38] Del Bigtree

Io cuocio sempre i miei asparagi al vapore. Ho sempre paura di non riuscire a cuocerli fino in fondo quando sono in padella.

[01:34:44] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì, si potrebbe assolutamente. Voglio dire, questi stanno spuntando adesso. Sì. Questi sono come i primi asparagi locali. Quindi diventeranno teneri facilmente. Ok. Uhm, e si possono anche mangiare crudi, sai. È vero. Mi piace un bel morso croccante negli asparagi cotti. Sì, non troppo. Ok. Va bene. Quindi, cottura delle verdure incontra la cottura della carne. Prepariamo una salsa. Va bene, quindi abbiamo questo. Abbiamo la salsa di pesce.

[01:35:08] Del Bigtree

Mia figlia è fissata con le salse. Anch'io. E l'aceto, cioè a lei piacciono semplicemente cose del genere.

[01:35:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Abbiamo entrambe queste cose. Quindi. Ok, vediamo questo. Questa è la salsa di pesce, giusto? Questo è buono.

[01:35:19] Del Bigtree

Cosa significa salsa di pesce? Non la uso mai.

[01:35:21] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi questo deriva fondamentalmente da acciughe salate, fermentate e pressate. Usano anche i calamari. Ehm, ne prenderemo un po'. Questo è aceto di sherry. Okay. Potrebbe anche essere limone lime, succo di limone, aceto di sidro di mele. E questi sono aminos di cocco. Okay. Fondamentalmente la linfa di cocco dolce naturale e davvero bellissima. Okay, li porto via da qui. Fare solo più spazio. Quindi da qui, terrò d'occhio perché so che questa bistecca cuocerà abbastanza velocemente. Sì. E possiamo tornare alla salsa tra un secondo. Vado solo a controllare e vedere i nostri colori. Vedi quel bel colore? Sì. E e una bistecca. Questa leggera, in realtà, perché non è così pesante. Potresti voler premere verso il basso solo per ottenere quella bella superficie a contatto. Lo faccio anche con il pesce. Se vedi che il pesce tende ad arricciarsi quando tocca la padella, devi premerlo un pochino. Okay. Va bene. Quindi quelli stanno cuocendo. A proposito, cosa ho dimenticato di fare? Ho dimenticato di condire i miei asparagi. Va bene, un po' di sale. Okay, quindi sta andando. Mettiamoci dentro altre cose divertenti. Vuoi tagliare un po' di questi ragazzi?

[01:36:22] Del Bigtree

Certo. Sì.

[01:36:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi anche in sbieco, mi piace tagliarli a metà solo per accelerare le cose. E poi li metto in fila. E quando dico in sbieco, intendo solo in diagonale. Sembra davvero molto bello. Belle fette sottili. E possiamo usarne un po' per guarnire. Possiamo usarne un po' per la nostra salsa. Ne metto un po' qui. Sarà davvero bello.

[01:36:44] Del Bigtree

Mettiamoci anche quello.

[01:36:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì. Quello può andare proprio lì dentro. Ok, questo basterà qui. Ottimo. Prendo un po' di zenzero. Un bel pezzetto di zenzero. E giusto per mostrare agli amici a casa prima di spostarlo, questi asparagi si stanno un po' bruciando. Vado a girarlo. Sì. Ecco fatto.

[01:37:01] Del Bigtree

Bello.

[01:37:02] Aran Goldstein, Professional Chef

Va bene, quindi quando affronto lo zenzero a casa, mi piace usare questo coltello a becco d'uccello perché ti dà una bellissima destrezza e ti permette di gestirlo rapidamente. Alcune persone preferiscono usare. Metterò da parte questo pezzo proprio lì, il retro del cucchiaino per sbuciarlo via. Potete fare anche così. Tra l'altro.

[01:37:21] Del Bigtree

Ok.

[01:37:21] Aran Goldstein, Professional Chef

Ma trovo che avere questo coltellino mi faccia un po' pensare a mia nonna. Tagliava sempre verso di sé con uno spelucchino. Pelando le patate in quel modo. E guardate come si pulisce bene lo zenzero. Quindi lo zenzero, tenendo d'occhio il nostro cibo lì. Ne farò una bella julienne qui. Ok, quindi mi prenderò il mio tempo. Non ce ne serve tantissimo per questa quantità.

[01:37:45] Del Bigtree

Sì.

[01:37:46] Aran Goldstein, Professional Chef

E poi li allineerò. E questo è un tema che insegno spesso anche io, no? Come nella mia comunità Substack, le abilità con il coltello. Parliamo di semplificarci la vita. Se sei abile con il coltello, sei veloce e le cose non sembrano difficili. Sarà semplicemente più facile preparare la cena, vero? Sì. Allineateli e guardate che bellezza riusciamo a ottenere.

[01:38:04] Del Bigtree

Ha un profumo delizioso. A proposito. C'è qualcosa. Riguardo allo zenzero. È che, dimentico sempre che non lo cucino abbastanza perché quando vieni fuori dici, oh mio Dio. E guarda che bello.

[01:38:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì, guarda che bello proprio lì. Sì. Quindi c'è una cosa che abbiamo dimenticato. Vuoi spremere un po' di miele lì dentro mentre controllo? Certo.

[01:38:20] Del Bigtree

A cosa stiamo pensando? Cucchiaino. Cucchiaino.

[01:38:22] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì. È buono. Miele grezzo locale. Per me, questa è roba buona. Ok, quindi personalmente voglio tirare fuori gli asparagi da qui. E in realtà ho dell'acqua buona e pulita. Rallenterò un po' la cottura dei miei asparagi, ok? Perché sono d'accordo con te. Non voglio troppa bruciatura. Va bene, in realtà li tirerò fuori proprio qui e ti farò vedere qualcosa di divertente perché la nostra bistecca è praticamente cotta. E guarda quant'è veloce. Sì. Ok.

[01:38:53] Del Bigtree

Sì, è stato letteralmente un attimo prima.

[01:38:55] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì. Quindi lo metterò da parte per dopo. Bella bruciatura. Guarda come si vede ancora che c'è un po' di croccantezza, ma anche un bel colore. Quindi, anche se questo è un po' un incontro tra Oriente e Occidente, giusto? Ci metterò un po' d'aglio nella buccia. Nello spicchio, giusto? Ok, lo metterò proprio qui. Del timo fresco. Avrà senso con questo piatto, lo prometto. E poi del bellissimo burro locale e in buona quantità.

[01:39:22] Del Bigtree

Va bene.

[01:39:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Penso sia un'idea sbagliata che dovremmo stare attenti al nostro consumo di burro. Ti dico che mi sento sempre benissimo. Mi sento sempre sazio. E adoro dare il burro ai miei figli. Sì. Mi sembra la cosa giusta da fare.

[01:39:35] Del Bigtree

Ok, lo adoro. Convincimi sul burro.

[01:39:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi puoi ascoltare quello sfrigolio e aspettare che si sprigionino gli aromi. E poi andremo semplicemente a irrorare il nostro timo all'aglio. Ora. Praticamente burro al timo. Va bene. E potresti trattare.

[01:39:51] Del Bigtree

Quell'aglio, anche con la buccia, continua a dare sapore.

[01:39:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Serve a infondere quel profumo. Solo perché l'abbiamo appena schiacciato leggermente. Giusto. E quel bellissimo burro schiumoso. Ok, quindi questo è abbastanza. Puoi proprio sentire un profumo delizioso.

[01:40:08] Del Bigtree

Sì.

[01:40:08] Aran Goldstein, Professional Chef

Di un altro livello. Ok, quindi quello che mi piace fare per far riposare la bistecca qui.

[01:40:13] Del Bigtree

Sì. È divertente. Per le prossime due settimane avremo un profumo di casa.

[01:40:16] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi questa è una bistecca molto sottile, giusto? Quindi questa probabilmente cuocerà velocemente, specialmente questa, il che non mi dispiace affatto con la bavetta. Di solito c'è quella più sottile.

[01:40:24] Del Bigtree

È un taglio più economico. Perché so che la carne a volte può essere molto costosa. Può esserlo.

[01:40:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi la bavetta, anche se penso sia un taglio lussuoso. Ha un prezzo al chilo molto, molto più basso rispetto, diciamo, a una costata o a un controfiletto. Giusto. L'altro esempio è quello.

[01:40:40] Del Bigtree

A mia moglie e a mia figlia piace il filetto. Senza grasso. A mio figlio e a me piace la costata. Sì. Dove si colloca questo in termini di, diciamo...

[01:40:49] Aran Goldstein, Professional Chef

Questo accontenta tutti perché ha abbastanza grasso e sapore da soddisfare gli amanti della costata, ma è abbastanza magro che penso piacerà anche a tua figlia che ama il filetto. Ok, quindi mi piace farlo riposare così su una griglia se puoi, sai? Sì, forse questo permette la circolazione dell'aria. Così il fondo non va, sai, a cuocersi troppo. Giusto. Una cosa che abbiamo dimenticato e che volevo mostrare è una veloce pasta d'aglio che aggiungeremo alla nostra salsa. Ok, quindi abbiamo la nostra carne. Non ci serve più questo burro. E volevo mostrarlo perché si amalgama davvero bene in questa salsa. Ok, quindi ho schiacciato quell'aglio, ci ho messo un po' di salsa, vero? E poi vado semplicemente a schiacciare quell'aglio nella padella e si amalgamerà magnificamente. E in realtà tu.

[01:41:32] Del Bigtree

Un po' di sale e aglio, ecco cos'è.

[01:41:34] Aran Goldstein, Professional Chef

E salandolo si ammorbiderà. Anche se va in una salsa salata, ammorbiderà un po' l'astringenza di quell'aglio, giusto? Ok, quindi lì dentro e si scioglierà anche lì. Quindi lo sbatteremo. Abbiamo il nostro miele lì dentro. Abbiamo il nostro aceto. Abbiamo i nostri aminoacidi di cocco, che sono anche dolci, e la nostra salsa di pesce. E questo è pronto per andare. Opzionalmente potresti aggiungere dei peperoncini qui. È quello che farei io. Ma penso che dovremmo farli a parte. Ma c'è in realtà un'altra cosa che voglio mostrarti ora che la sto guardando. Scalogni. Penso che gli scalogni siano così sottoutilizzati e io amo i biscotti. Sì, sono semplicemente così buoni. C'è un'eleganza negli scalogni che semplicemente adoro. E adoro fare piatti e mostrare gli anelli. C'è qualcosa nel vedere gli anelli in un piatto che è semplicemente tipo, guarda, guarda come risaltano lì dentro. Come se fosse così carino. E molto di questo, sai, creare bellezza per i nostri figli e per le nostre famiglie.

[01:42:30] Del Bigtree

Limoni qui.

[01:42:30] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì. Facciamo anche limone.

[01:42:31] Del Bigtree

Ok.

[01:42:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Facciamo anche limone. E questo è dove vedi che stiamo solo giocando qui. Sì. Se vuoi magari spremere mezza metà di limone qui.

[01:42:37] Del Bigtree

Certo.

[01:42:39] Aran Goldstein, Professional Chef

Sì. E questo è tutto. Guarda che bello. Mi piace sui nostri involtini di lattuga. Sarà fantastico. Va bene, prepariamo i nostri involtini di lattuga. Oh, perfetto. Mangiamo. Mi sta venendo fame.

[01:42:49] Del Bigtree

Sto morendo di fame. Mi hai beccato nel giorno perfetto. Va bene, ne ho bisogno stamattina.

[01:42:53] Aran Goldstein, Professional Chef

Guarda questa disposizione. Va bene. Ed è così che amo preparare i pasti per i miei figli. Va bene, ma ci sono un paio di altre guarnizioni che voglio fare. Metto da parte la mia salsa. Okay. La bistecca è lì. Asparagi, carote, le carote spiccano davvero in modo meraviglioso. Quindi pelo velocemente questa carota. Voglio mostrarti quanto velocemente possiamo tagliarla a julienne. Non che abbiamo fretta qui, ma voglio che tu sia in grado di fare le cose velocemente. Sai, non che dobbiamo farlo per forza. Va bene, prendiamo questo. Togliamo le estremità. E non deve essere una julienne perfetta. Ma di nuovo, mi piace tornare a quel taglio trasversale e fare dei bei tagli sottili come questo. Okay. E poi puoi semplicemente allineare quei tagli. In modo rustico. Non deve essere perfetto, giusto?

[01:43:34] Del Bigtree

Tipo, vedo tutto questo colore che fa questo. Fa parte di questo? I bambini hanno bisogno di più colori? Ha importanza?

[01:43:41] Aran Goldstein, Professional Chef

Voglio dire, chi non ama più colore nella propria vita, giusto? Sì. E chi non ama sedersi a una tavola con tutto questo? Proprio come la bellezza. È bellezza. Letteralmente. Giusto? Sì. Quindi ecco la nostra splendida carota. Guarda che bella. E la aggiungiamo al nostro mucchio e spiegheremo cosa sta succedendo qui. Avremo solo questo. Personalmente non trovo difficile vivere senza il piccante.

[01:44:03] Del Bigtree

Okay.

[01:44:04] Aran Goldstein, Professional Chef

Peperoncino rosso piccante. Ti piace il piccante?

[01:44:07] Del Bigtree

Abbastanza. Sono una persona che ama il piccante medio. Non ne uso molto. Mia moglie è la signora Delicato. Lei ha bisogno di tutto. Va bene, quindi il peperoncino va per ultimo nel mio piatto, se proprio ci deve essere. Ora, che mi dici dei peperoncini? Sempre con quelli? Semi?

[01:44:20] Aran Goldstein, Professional Chef

Senza semi sarà meno piccante. Sì. Okay. Se vuoi togliere i semi e l'interno, non sarà così piccante. Sì. Quindi a volte, sai, possiamo semplicemente fermarci lì per te. Okay. Va bene. Quindi, per ultimo, metterò questi vicino alle carote. Va bene. Quindi una preparazione molto comune, e ti faccio sapere, molto spesso farmento i peperoncini e li tengo in un barattolo a parte. Quindi è proprio come.

[01:44:40] Del Bigtree

Qual è il processo?

[01:44:41] Aran Goldstein, Professional Chef

Basta salarlo. È una certa percentuale di sale, praticamente salamoia, e poi un certo lasso di tempo a temperatura ambiente, circa finché non inizia a disgregarsi il fermento lattico. E ha un sapore fantastico. Batteri davvero buoni e benefici per il nostro intestino. Okay, quindi per finire, il mango, amo giocare con la frutta per i miei figli, lo adorano ed è delizioso, divertente e nutriente. Quindi sbuccerò solo un pezzo di questo mango per poter iniziare. Va bene. E anche questo avrà molto senso. Non ci serve tutto. Con questo morso. Okay, quindi preparerò di nuovo solo un po'. Questo è solo un esempio, una julienne di mango. E vedrai perché questa sarà un'ottima aggiunta. Okay, quindi abbiamo delle belle fette sottili di mango. Prepariamolo. E poi l'ultimo pezzo. Questi sono.

[01:45:31] Del Bigtree

Penso che tu abbia alcune cose dolci qui. E i bambini devono adorarlo. Solo un po' di dolcezza, immagino.

[01:45:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Quindi, nella mia esperienza, in tutti questi anni passati a cucinare per i bambini, i miei figli, i bambini a scuola, gravitano sempre verso la carne e la frutta, giusto? E certe verdure come i cetrioli, a quasi tutti piacciono i cetrioli per lo più. E quindi seguo questa tendenza e la rispetto. Okay. Va bene, quindi tutto ciò che dobbiamo fare è tagliare la nostra bistecca e poi ne prepareremo un paio. Fammi togliere questo di mezzo così possiamo concentrarci, d'accordo? Questa bavetta è ottima per fare pratica perché possiamo vedere bene. Hai mai sentito dire di tagliare controfibra?

[01:46:09] Del Bigtree

L'ho sentito dire. Riesco sicuramente a vedere le fibre.

[01:46:11] Aran Goldstein, Professional Chef

Puoi vedere la grana. Quindi questa è un'ottima occasione per fare pratica, giusto. Quindi contro significa in questo modo, non insieme. Se dovessimo tagliarlo, come se lo tagliassimo in questo modo, sarà lungo. Fili un po' gommosi, giusto? Va bene. Vogliamo andare contro per accorciarli. Così è più facile per i nostri denti ed è un boccone più facile, giusto? È semplicemente più piacevole. Quindi taglieremo questo. Abbiamo questo bellissimo oh che acquolina in bocca. Faremo delle belle fette sottili. Abbiamo uno splendido rosa. Abbiamo fatto un buon lavoro qui. Sì. Quindi ecco la nostra cottura media. E naturalmente sai se ti piace più al sangue, se ti piace di più. Ben cotto Rye con esso. Puoi vedere quanto è succosa questa bistecca. Ok, quindi la allineerò. La metterò in questo fantastico in realtà userò questo proprio qui e rimetterò la bistecca proprio dentro e lascerò che si riposi in quei succhi. Sì. Sai, facoltativamente potremmo usare del sale di finitura se non lo fossimo, se non avessimo un condimento così salato e delizioso. Ma questo sarà splendido. Quindi ecco come potrebbe essere la cena per le nostre famiglie. E guarda quanto velocemente lo abbiamo preparato. E chi non vuole venire a tavola e tuffarsi in questo? Va bene, quindi questo è quello che amo fare. Quindi abbiamo la lattuga cappuccio. Il radicchio è divertente. È anche super colorato. Un po' più amaro. Sicuramente molto più amaro. Coriandolo, menta cipollotti. Abbiamo le nostre carote. Abbiamo i nostri peperoncini sempre crauti e fermentati nel mio frigo, fatti in casa o comprati al negozio. Ci sono aziende davvero fantastiche che fanno cose fantastiche con quei batteri buoni, ottimi per l'intestino. Davvero delizioso. Come davvero, davvero delizioso. Giusto? Quindi sottaceti e due diversi Bobby.

[01:47:43] Del Bigtree

Bobby al momento mangia solo bistecca e cibi fermentati. Sì.

[01:47:46] Aran Goldstein, Professional Chef

Così buono. Cioè, così, così buono. Sì. Quindi, se vuoi, possiamo giocare un po', possiamo usarlo per la bistecca. Ed ecco cosa propongo di fare. Okay. Capito. Un bell'involtino di lattuga. Ce lo componiamo noi. Eccone uno per te. Spostiamo questo qui. Sì, quello piccolo qui. Puoi usarlo per la bistecca. E poi possiamo semplicemente usare le mani. Assolutamente. Questo è quello che faranno i miei figli.

[01:48:08] Del Bigtree

Sai quel pezzettino proprio lì?

[01:48:09] Aran Goldstein, Professional Chef

Va bene, ce l'abbiamo. Prendo un po' di bistecca anche io. Mi piace prenderlo proprio come se fosse un taco. Puoi prendere anche questo. Ci metto un paio di peperoncini.

[01:48:20] Del Bigtree

Mi sento già come un bambino adesso. A prepararlo. Scommetto che adorano mettere le mani su queste cosine da mangiare.

[01:48:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Cipollotti.

[01:48:27] Del Bigtree

Taco.

[01:48:28] Aran Goldstein, Professional Chef

Il basilico per me lo rende... per me è come...

[01:48:33] Del Bigtree

Un grande fan del coriandolo.

[01:48:34] Aran Goldstein, Professional Chef

Idem, idem.

[01:48:35] Del Bigtree

Quant'è fresco.

[01:48:37] Aran Goldstein, Professional Chef

E poi credo che la menta sia davvero sottovalutata. E cresce letteralmente a dismisura, cresce fin troppo facilmente. E poi abbiamo la nostra salsa. Oh, abbiamo i nostri asparagi.

[01:48:47] Del Bigtree

Oh, sì.

[01:48:48] Aran Goldstein, Professional Chef

Un po' di asparagi. E questo è tipo... posso preparartene uno?

[01:48:51] Del Bigtree

Perfetto.

[01:48:52] Aran Goldstein, Professional Chef

E poi lascerò a te il compito di rifornirti come meglio credi. Ma sai, a casa, potresti anche preparare questi piccoli tacos e intingerli nella salsa.

[01:49:01] Del Bigtree

Sì.

[01:49:02] Aran Goldstein, Professional Chef

Ma poi hai questa meraviglia.

[01:49:03] Del Bigtree

Prendo la salsa. Presa. Oh, ok.

[01:49:09] Aran Goldstein, Professional Chef

Pronto?

[01:49:10] Del Bigtree

Va bene, facciamolo. Cin cin. Cin cin.

[01:49:13] Aran Goldstein, Professional Chef

Mhm.

[01:49:15] Del Bigtree

Oh, amico, era delizioso.

[01:49:19] Aran Goldstein, Professional Chef

Così fresco e croccante.

[01:49:21] Del Bigtree

Lo farò stasera a casa. Acidulo. Dolce. Salato.

[01:49:26] Aran Goldstein, Professional Chef

E questo è quanto. Tipo. E poi continui semplicemente con altri giri. Non so dirti quanti pasti diversi potremmo preparare in questo modo, vero? Sì, potrebbe essere la serata dei taco e facciamo la stessa cosa, giusto? Potrebbe essere una specie di serata di antipasti italiani. Abbiamo peperoni marinati e tu hai della carne o altra carne. Amo l'idea dello stile familiare per i nostri bambini. In modo che si sentano autonomi. Si sentono parte di esso. Ed è semplicemente divertente, sai?

[01:49:49] Del Bigtree

Oh, è davvero fantastico. Aaron, grazie mille. Ne preparerò un altro di questi, ma per voi là fuori, ci divertiremo molto di più con questo show, vero? Non amate la cucina? Penso che possiamo fare più cose del genere. Ma guarda, vuoi che i tuoi amici guardino lo show. Vuoi che condividano tutte le informazioni che stai ricevendo qui. Il modo migliore per farlo è iniziare una conversazione, come sul tuo petto o sul tuo cappello. Questo è lo stile Highwire.

[01:50:15] Male Speaker

Buonasera. Passiamo a The Highwire.

[01:50:23] Lee Bigtree

L'abbiamo chiesto e voi avete risposto, mostrandoci come vivete The Highwire.

[01:50:28] Female Speaker

Ecco come viviamo The Highwire.

[01:50:29] Female Speaker

Ecco come viviamo The Highwire.

[01:50:31] Lee Bigtree

Il Team Highwire è rappresentato in tutto il mondo.

[01:50:35] Female Speaker

Sfoggiando il nostro nuovo abbigliamento Highwire nello stato libero della Florida.

[01:50:38] Male Speaker

Quando indosso questo cappello mi sento orgoglioso.

[01:50:40] Female Speaker

Sono una doula e un'educatrice al parto e adoro indossare la mia maglietta Get Factsinated.

[01:50:46] Lee Bigtree

A volte non conta solo quello che indossi, ma chi incontri mentre lo indossi.

[01:50:50] Female Speaker

Mentre indossavo questa maglietta ieri, un turista si è avvicinato e mi ha detto: adoro questa maglia.

[01:50:54] Male Speaker

Dal 2020, quando mi sono svegliato da Matrix, parlo con i vicini e mi unisco a gruppi locali.

[01:51:00] Female Speaker

Ci sono molte persone che sono un po' titubanti nell'affrontare l'argomento delle vaccinazioni, e indossare questa maglietta permette loro di avvicinarsi a me, e so esattamente dove indirizzarli.

[01:51:10] Lee Bigtree

Sia che stiate accompagnando i bambini a scuola o marciando in manifestazioni in tutto il mondo. Vediamo la vostra dedizione, sentiamo il vostro supporto. E ora è più facile che mai unirsi al movimento perché stiamo facendo i nostri più grandi sconti di sempre. Vogliamo vedere milioni di portavoce della verità mostrare al mondo come vivono The Highwire. Visitate Thehighwire.shop per sostenere la nostra missione e fare scorta di abbigliamento per tutta la famiglia.

[01:51:34] Female Speaker

Grazie mille. Continuate così.

[01:51:36] Male Speaker

Grazie per diffondere la verità.

[01:51:38] Female Speaker

Vi vogliamo bene. Grazie per quello che fate.

[01:51:43] Del Bigtree

Va bene. Beh, un'opportunità perfetta per usare quell'attrezzatura si presenterà il 27 aprile. Continueremo a parlare del popolo contro il veleno. Questo avverrà fuori dalla Corte Suprema a Washington, D.C., dove si terrà l'udienza ufficiale per decidere se concedere la protezione dalla responsabilità per uno dei peggiori veleni spruzzati sull'80 o 90% dei nostri raccolti in America, se la cosa vi interessa. Spero che magari farete il viaggio a Washington, D.C. dovrebbe essere un periodo dell'anno davvero bello per esserci. E naturalmente lo trasmetteremo anche su The HighWire. Per quelli di voi che non potranno esserci. Ma penso davvero che quell'evento, questa sia una di quelle opportunità. Penso che possiamo uscire da questa politicizzazione in corso. Questo attraversa, sapete, tutti, sapete, tutti gli spettri politici. Non credo che nessuno voglia davvero vedere una protezione dalla responsabilità. Persino i sondaggi lo dimostrano riguardo ai vaccini. Potete immaginare a che punto siamo quando parliamo di erbicidi e pesticidi spruzzati sui nostri raccolti? Dovremmo avere il diritto di fare causa se quelle cose ci stanno avvelenando. E dovremmo avere, sapete, una forza, una forza di mercato che dica, sapete, a quelle persone che creano quei prodotti di fare un prodotto migliore, di farne uno che non ci avveleni. Ma di cosa stiamo parlando qui? Quindi, ad ogni modo, questo potrebbe essere un modo davvero fantastico per raggiungere, sapete. I vostri amici e familiari, come ho fatto io lì. Sapete, tornando alla sinistra ambientalista da cui molti di noi provengono, potremmo superare le divisioni politiche e dire, ehi, facciamolo insieme.

[01:53:01] Del Bigtree

Penso che possiamo essere d'accordo su questo, giusto? Perché non andiamo tutti a marciare insieme? Ehm, penso che sia davvero il momento di abbassare un po' la retorica politica e concentrarci su ciò che influenza le nostre vite. Sapete, siamo tutti esseri umani. Siamo fratelli e sorelle su questo pianeta. Ehm, e cerchiamo di, sapete, trovare punti in comune ovunque possiamo. Comunque, che pasto fantastico. Spero vi sia piaciuto quel segmento con Aaron. Aaron, grazie per esserti unito a noi oggi. E poi, naturalmente, in realtà si tratta solo di ampliare i propri orizzonti. Pensate a tutto ciò che stiamo facendo, prenderci del tempo per mangiare, prenderci del tempo con la famiglia. Adoro quella dichiarazione che sta facendo Robert Kennedy. Mi ha colpito anche, anche andando di corsa. E siamo piuttosto bravi a consumare un pasto. Ma è, è una delle cose più importanti che faremo mai per quei pochi anni. I vostri figli sono in casa vostra. Non volete che abbiano ricordi di un buon pasto cucinato in casa che la mamma o il papà prepara per loro. Magari tutta la famiglia lo prepara insieme, ma è un momento così bello per ascoltare cosa succede nelle loro vite. Avere conversazioni su cosa, magari, su cosa stanno vedendo nel mondo. Ci incrociamo, non pensando che anche loro devono essere influenzati da tutto ciò che sta accadendo nei notiziari. Quindi, ehm, rendete, rendete quel pasto importante nella vostra vita. Penso che sia una parte enorme della, della nostra esperienza su questa terra e, ehm, fate dei pasti fantastici questa settimana e ci vediamo la prossima settimana su The HighWire.

END OF TRANSCRIPT

THE HIGHWIRE