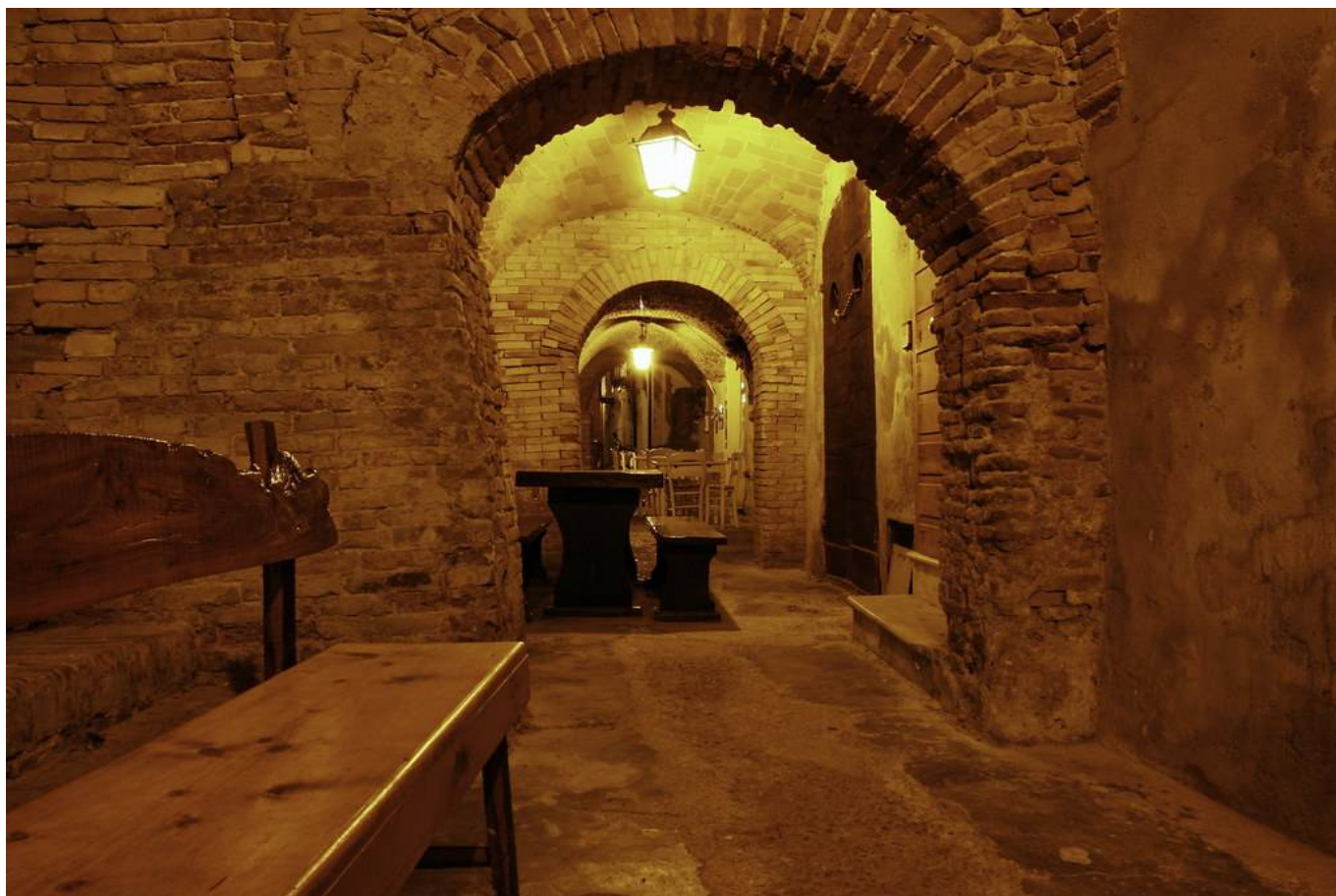


MARE, MONTI, CAMPAGNA E CORTILE NEL PIATTO A TERAMO PER LA PRIMA FIERA MERCATO DEL BENESSERE

13 Settembre 2021



TERAMO – Tagliolini e fagioli, millefoglie di alici, tacchino alla canzanese con cavolo bianco al mosto cotto e insalata di fungo porcino. Insomma monti, mare, campagna e cortile.

Sono le quattro sfaccettature degli assaggi che sarà possibile degustare a Teramo in occasione della prima Fiera Mercato del Benessere, in programma da venerdì 17 a domenica 19 settembre, ai quali sarà accompagnata una spiegazione scientifica sulle proprietà nutritive legate alla corretta alimentazione correlata al prodotto in degustazione.

“La catena alimentare che inizia dal seme, passa per l’alimento ed ha come fruitore terminale l’essere umano rappresenta un incredibile ed efficace strumento per attuare strategie di mantenimento del benessere e per ottenere un invecchiamento di successo”, afferma il professor Mauro Serafini, docente di Nutrizione umana dell’Università di Teramo.

“La regione Abruzzo si caratterizza per una biodiversità agroalimentare di primo piano ed una ricchezza enogastronomica in termini di piatti, di ricette e abitudini alimentari che hanno caratterizzato la regione sin dall’antichità”, rileva.

“Un’alimentazione che possiede molti punti di contatto con la dieta mediterranea indicata come modello nutrizionale sostenibile associato alla longevità. Questa biodiversità del patrimonio alimentare abruzzese si traduce in una totipotenza ‘funzionale’ di assoluto valore che trova conferma nell’elevato numero di centenari e nonagenari della regione”.

“L’eredità dei centenari abruzzesi, intesa come abitudini alimentari, ricette tradizionali e qualità alimentare, rappresenta un patrimonio scientifico, sociale, culturale e antropologico da studiare e da tramandare alle generazioni future al fine di preservarne il benessere e lo stato di salute”, afferma ancora il professor Serafini.

Una tre giorni, nel cuore antico di Teramo, il caratteristico Corso di Porta Romana, che oltre alle origini della città custodisce antiche tradizioni della cucina tipica teramana e abruzzese, che si svolge nell'ambito di Abruzzo Regione del Benessere, progetto multidisciplinare al centro della politica regionale volto a valorizzare, tutelare e promuovere il benessere dei cittadini abruzzesi sotto il profilo culturale, ambientale, alimentare e salutare.

Tra le azioni previste la creazione di una bio-bank, una banca dati per studiare le caratteristiche metaboliche e genomiche dei centenari abruzzesi, per finalità di ricerca, e la creazione di una filiera turistica regionale basata sul turismo esperienziale finalizzate alla valorizzazione delle tipicità naturalistiche e storico-culturali regionali e alla riqualificazione del territorio a rischio marginalizzazione economica e demografica.

L'obiettivo della Fiera Mercato, alla quale partecipano 35 espositori ed è prevista una parte convegnistica, è dunque quello di diffondere i temi salienti del progetto regionale: educazione ambientale, corretta alimentazione, cultura e tradizioni locali e corretto stile di vita. Per questo, anche con la collaborazione dell'Università di Teramo, sono state perfezionate proposte gastronomiche destinate a far comprendere il ruolo fondamentale dell'alimentazione per un corretto stile di vita che contribuisce al benessere complessivo.

Il programma della Fiera Mercato del Benessere prevede l'apertura della manifestazione venerdì alle ore 17,30 con il taglio del nastro, alle 18,00 l'esibizione della Corale Verdi e dalle ore 19,00 la degustazione con i finger del benessere. Sabato alle ore 8,00 l'apertura del mercato del benessere, alle 10,00 convegno, alle ore 12,00 degustazioni supportate da scienziati e tecnici del settore, alle ore 16,00 l'esibizione di Vomano Folk e alle ore 18,00 degustazioni. La domenica è interamente dedicata al mercato del benessere a partire dalle 8,00 e fino alle ore 14,00.

L'intero evento si svolgerà nel pieno rispetto della normativa anti-Covid. Per informazioni e prenotazioni 348-4225544 o portaromanabell_2021@libero.it.