AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

TERAMO, CHIUSA FIERA MERCATO DEL BENESSERE: “RIVINCITA” DEI PRODOTTI DELLA FILIERA CORTA

19 Settembre 2021



TERAMO – Sensibilizzare all’educazione ambientale, ad una corretta alimentazione e ad un corretto stile di vita. Hanno fatto centro gli obiettivi che si era prefissata la prima Fiera Mercato del Benessere, che si è svolta nel fine settimana a Teramo, animando Corso di Porta Romana con ben 35 espositori tra produttori, artigiani, agricoltori, tartufai, casari e una scuola di cucina, e uno spazio convegnistico di approfondimento scientifico.

La manifestazione, organizzata nell’ambito di “Abruzzo Regione del Benessere”, progetto della Regione Abruzzo, di cui è soggetto attuatore Arta in partnership con l’Università degli studi di Teramo, che mira al miglioramento della qualità della vita della comunità e dei cittadini attraverso prevenzione sanitaria, educazione alimentare, qualità ambientale, riqualificazione del territorio, si è aperta venerdì pomeriggio, è proseguita sabato e si è conclusa oggi, domenica.

Insieme all’Ateneo 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.

“I contenuti proposti possono essere una chiave di sviluppo per l’intera regione, soprattutto sotto il punto di vista turistico e di divulgazione della nostra gastronomia che ha ancora bisogno di farsi conoscere”, ha detto Alessandro De Antoniis, ristoratore teramano.

“C’è un ritorno di consapevolezza nei confronti dell’importanza della genuinità dei prodotti e della qualità dell’alimentazione”, ha fatto osservare Nicola Sanlorenzo, dell’associazione di produttori Mercato contadino dell’Appennino teramano, che dal 2009 commercializza prodotti a filiera cortissima e che si è detto soddisfatto della numerosa affluenza. “C’è ancora molto lavoro da fare, ma i consumatori stanno riscoprendo i sapori genuini che il grande pubblico aveva

abbandonato”.

Ai momenti convegnistici – su benessere, turismo, salute e accessibilità, ai quali hanno partecipato, tra gli altri, il vice presidente della Regione con delega all’Agricoltura Emanuele Imprudente, gli assessori regionali al Sociale, Pietro Quaresimale, e alla Sanità, Nicoletta Verì, il rettore dell’Ateneo Dino Mastrocola, e il presidente del Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga Tommaso Navarra – hanno fatto eco gli stand tra i quali quello del Consorzio del tacchino alla canzanese, il cui presidente, Franco Michini, ha parlato di “prototipo di cibo del benessere, privo di grassi, con carne a filiera controllata e adatto a tutti”.

“Trasmettere ai giovani la cultura del cibo è essenziale, se riescono a cogliere le tradizioni del passato e trasmetterle nel futuro abbiamo assolto al nostro compito”, ha detto Patrick Marozzi, insegnante dell’Istituto Alberghiero “Di Poppa” di Teramo, presente con alcuni studenti del quinto anno che inizieranno uno studio sugli aspetti nutrizionali degli alimenti. “Il piatto arriva dopo, si parte sempre dalla materia prima che se è di qualità non può che generare un prodotto finito di qualità”.

“Purtroppo spesso i ragazzi tendono a cercare l’alimento che risponde al loro gusto ma non corrisponde alla qualità, noi insegniamo a scegliere anche in base alla qualità, sotto vari aspetti come quello igienico-sanitario o nutrizionale”, ha aggiunto la professoressa Francesca Del Grosso, della stessa scuola.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli