

UN PATTO DELLA SALUTE PER I CITTADINI: MERCATI CONTADINI IN QUATTRO OSPEDALI ABRUZZESI

7 Luglio 2026



ALETHEIA
IL SEGRETO DEL BUON VIVERE

10 LUGLIO 2026 - 9:00/13:00

CAMPAGNA AMICA PER LA SALUTE

*Il primo mercato degli agricoltori
e del cibo locale negli ospedali*

CHIETI, L'AQUILA, PESCARA, TERAMO



PESCARA – Mercati contadini in settanta ospedali italiani – di cui 4 abruzzesi – venerdì 10 luglio 2026 per lanciare il primo patto nazionale tra agricoltori e medici per la salute dei cittadini, con l'obiettivo preciso di riportare al centro delle abitudini di consumo il cibo che fa bene, previene le malattie e migliora la qualità della vita, contrastando la diffusione degli alimenti che, al contrario, sono nocivi e aumentano il rischio di ammalarsi.

Questo vale per tutti quei cibi di cui non si conosce l'origine o che subiscono manipolazioni come nel caso dell'olio che viene miscelato per farlo diventare extravergine, passando per il grano trattato con il glifosate in pre-raccolta (pratica consentita in altri Paesi extra-ue e vietata in Italia) fino ad arrivare ai cibi ultraformati su cui esiste un collegamento diretto tra questi e ben 32 effetti avversi che riguardano in particolare la salute gastrointestinale, metabolica, respiratoria e cardiovascolare, oltre all'obesità. Da questa emergenza sanitaria nasce l'alleanza per difendere i cittadini e promuovere corretti modelli di consumo incentrati su cibi sani come primo fronte della prevenzione, rispetto ai rischi legati anche agli energy drink e prodotti pieni di additivi chimici.

L'iniziativa, unica nel suo genere, è promossa da Coldiretti, Fondazione Campagna Amica e Fondazione Aletheia e lanciata per la prima volta insieme alla Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS e a decine di strutture sanitarie che rappresentano eccellenze a livello nazionale ed europeo.

Solo per citarne alcuni, si va, appunto, dalla Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS di Roma al Grande Ospedale Metropolitano Niguarda di Milano, dall'Istituto Giannina Gaslini di Genova all'IRCCS Policlinico di Sant'Orsola Malpighi di Bologna.

In Abruzzo sono coinvolte tutte e 4 le Asl (Lanciano-Vasto-Chieti, Avezzano-Sulmona-L'Aquila, Pescara e Teramo) con il Policlinico SS Annunziata di Chieti, l'ospedale Santo Spirito di Pescara, l'ospedale San Salvatore dell'Aquila e il Giuseppe Mazzini di Teramo in cui, insieme al mercato agricolo, si svolgeranno incontri e convegni sulla sana e corretta alimentazione e sul rapporto tra cibo e salute.

L'obiettivo è sottolineare l'importanza del cibo sano e come si debba contrastare il cibo che fa ammalare, sempre più presente nelle abitudini alimentari quotidiane e persino nei menù delle mense pubbliche e delle scuole, nonostante la ricerca scientifica ne abbia ormai evidenziato, come nel caso dei cibi ultraformati, il legame con numerose patologie, tra cui obesità, diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari, tumori, steatosi epatica, disturbi intestinali e malattie neurodegenerative. Una dieta "chimica" può avere ripercussioni anche sulla fertilità, sia maschile che femminile, con effetti diretti sul futuro del Paese.

"Una deriva", si legge in una nota, "contro la quale occorre tornare a seguire i principi della Dieta Mediterranea, modello alimentare riconosciuto dalla scienza come uno dei più efficaci strumenti di prevenzione. Nei mercati contadini realizzati negli ospedali sarà così possibile trovare le eccellenze che hanno un effetto protettivo su cuore, cervello, metabolismo, vista, sistema immunitario e altro. L'olio extravergine e il pesce azzurro offrono grassi "buoni" fondamentali per la salute cardiovascolare; legumi come ceci e lenticchie contribuiscono al controllo del colesterolo; noci e mandorle sostengono le funzioni cognitive; pasta e cereali di qualità garantiscono energia stabile; agrumi, frutta e verdure ricche di antiossidanti rafforzano naturalmente le difese dell'organismo. Il messaggio è semplice, esiste un cibo che aiuta a vivere meglio e più a lungo e un cibo che aumenta il rischio di malattie croniche. La salute si difende anche, e soprattutto, a tavola".