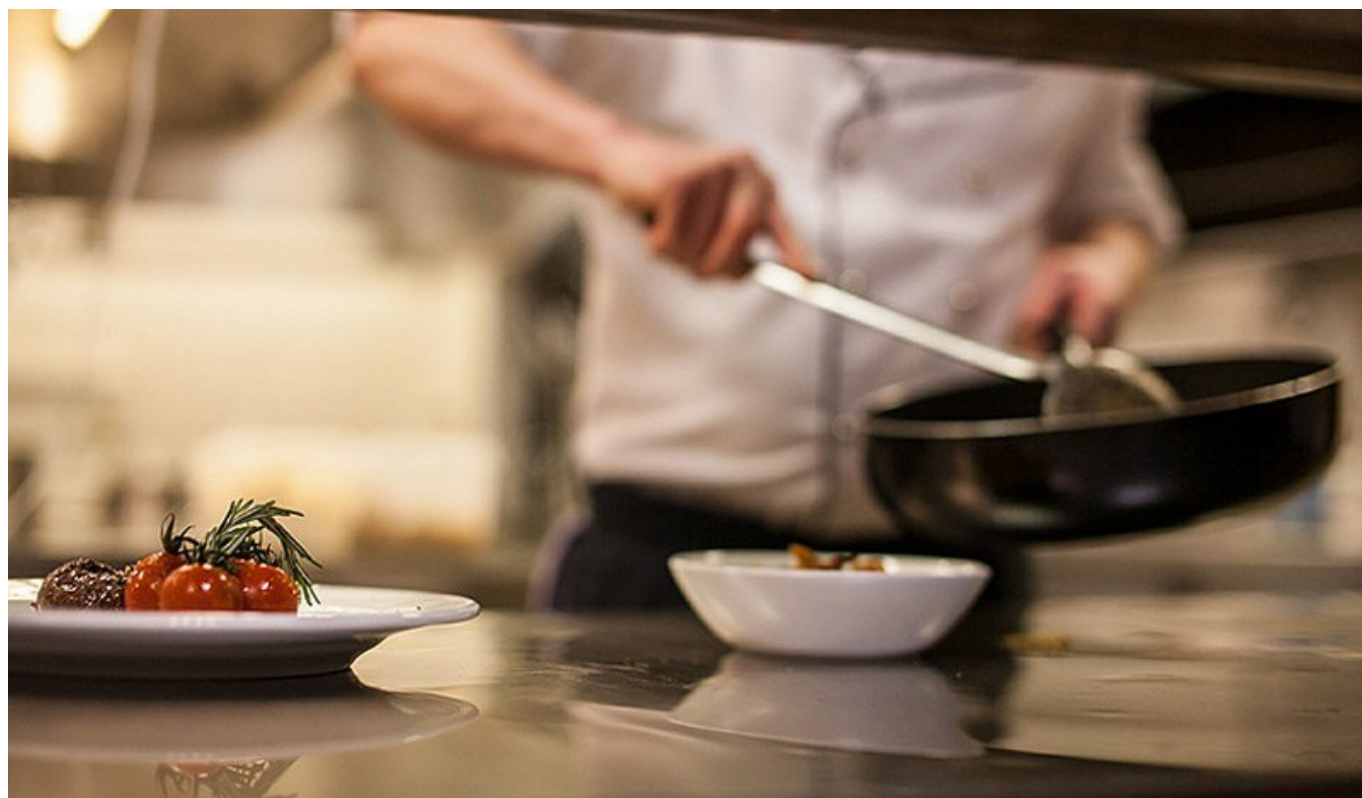


L'AGRI-CUCINA PROTAGONISTA DI UNA GIORNATA ALL'ALBERGHIERO DI TERAMO

31 Gennaio 2019



TERAMO - “Alcune considerazioni generali ci inducono ad una riflessione sui cibi della tradizione e sui modelli nutrizionali che i cambiamenti in atto nella nostra società propongono. Da alcuni studi è emerso che le scelte dei consumatori verso una alimentazione tradizionale, dei suoi prodotti e dei modelli nutrizionali relativi, hanno subito negli ultimi anni una riduzione di circa il venti per cento: una grossa fetta di consumatori, nonostante la qualità dei prodotti tradizionali sia aumentata, si rivolge a modelli nutrizionali nuovi, spesso eccentrici, spesso basati su criteri discutibili ma sicuramente in aumento”.

Con questa premessa del prof **Gino Primavera**, già insegnante di Scienza degli alimenti all'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), patria dei cuochi d'Italia, e profondo conoscitore della gastronomia del territorio, delle sue tradizioni e dei suoi prodotti, si terrà mercoledì 13 febbraio a Teramo la manifestazione Agrichef Abruzzo, organizzata dalla Confederazione italiana degli agricoltori (Cia).

“I modelli vegani, l'alimentazione del 'senza' (senza glutine, lattosio ecc) sono alcuni

esempi”, fa osservare. “Sono nate tante ‘tribù’ del cibo che spesso, senza validi contenuti dal punto di vista nutrizionale, stanno sostituendo una parte del modello alimentare tradizionale. Tanti di questi modelli non hanno una validità nutrizionale vera, ma non dobbiamo sottovalutarli e dobbiamo guardarli come “concorrenti” di una tradizione che ha sì riferimenti in cibi eccellenti e in un modello alimentare di qualità, ma a volte non ne sa percepire le evoluzioni”.

“Le tribù del cibo vanno valutate, non schernite”, aggiunge Primavera, gastronomo che cura una piccola banca personale di semi antichi, “perché le motivazioni di fondo di queste tendenze nutrizionali alternative, anche se discutibili, vanno ricercate comunque nella richiesta di salute nel cibo che influenza le scelte del consumatore. Ora, se la scelta dei consumatori verso uno stile di alimentazione tradizionale, fatta di ottimi prodotti, resta al palo, o comunque non cresce in modo significativo, ciò vuol dire che questi non riescono a comunicare le qualità nutraceutiche che possiedono, il rapporto con la salute; non riescono a rapportarsi in modo strutturale con le nuove esigenze; significa che la produzione legata alla tradizione non sa comunicare sufficientemente tali aspetti e si limita a presentare un prodotto buono ma statico, non evoluto e coerente con le nuove esigenze, a volte anche inutilmente folkloristico”.

“Occorre quindi un cibo buono, ma opportunamente adeguato ai tempi, unitamente ad una comunicazione importante e ad una offerta che indichi come valore fondante la presenza di sostanze nutraceutiche, che fanno bene alla salute”.

“La manifestazione Agrichef”, chiarisce il prof, “si propone, dunque, di evidenziare piatti di agriturismi di qualità ispirati dalla tradizione nei quali, però, si possano individuare anche segni evidenti di genuinità e di presenza di sostanze benefiche per la salute nonché, se necessarie, modifiche innovative nella preparazione di essi che ne aumentino il valore nutraceutico”.

Il programma della giornata, all’Istituto Alberghiero “Di Poppa”, prevede la presentazione delle aziende agrituristiche e dei piatti con la partecipazione degli alunni della scuola a partire dalle ore 9,00, a seguire preparazione dei piatti e dalle 10,00 all’aula magna convegno “Cucina del territorio e nutraceutica”.

Partecipano **Dino Mastrocola**, magnifico rettore dell’Università di Teramo, lo stesso prof Gino Primavera, **Leonardo Seghetti**, tecnologo alimentare, **Tommaso Buffa**, direttore nazionale Turismo Verde. Chiude i lavori **Mauro Di Zio**, presidente regionale della Cia. Modera **Roberto Bataglia**, presidente Cia L’Aquila-Teramo.

Alle ore 12,00 riunione della giuria e valutazione piatti, alle 13,00 presentazione del risultato finale. A seguire buffet con prodotti del territorio offerto dalle aziende partecipanti.