

All'Università dei Sapori i trucchi per non invecchiare

VIVERE SANI

Si è tenuto ieri pomeriggio, nella sede del centro di formazione dell'Università dei Sapori a Montebello, il primo dei sei educational che vedono il Centro nazionale di formazione e cultura dell'alimentazione collaborare con il progetto 'Mercato Km70.zero'. Un mercato presentato in occasione della chiusura dell'altro progetto, questo dell'Auser, "Ben essere anziani il quotidiano vissuto attivo... mente".

Non a caso l'Auser è una associazione di volontariato oggi impegnata a diffondere la filosofia dell'invecchiamento attivo che in Italia interessa 9 milioni di persone che per il 34% sono ultrasessantenni, e per l'8% ottantenni ed oltre.



Un momento dell'incontro all'Università dei Sapori. Al centro, il direttore Beccafichi

Il progetto 'Mercato Km70.zero', è nato da un partenariato pubblico privato finanziato dalla Regione Umbria e proposto dal Comune di Perugia, con l'intento di promuovere, valorizzare e vendere direttamente le derrate alimentari della filiera lattiero casearia e dell'ortofrutta della nostra regione prodotti entro i 70 chilometri dal capoluogo umbro.

Capofila il Gruppo Grifo Agroalimentare e, oltre al Comune di Perugia, altri partner come l'azienda agraria Il Frutteto e la Cooperativa 153 onlus della casa circondariale di Capanne.

Ha illustrato il progetto di filiera corta 'Mercato Km70.zero', Maurizio Beccafichi, direttore dell'Università dei Sapori, che ha intrattenuto i numerosi soci Au-

ser presenti parlando di 'Cucinare sano, cucinare stagionale'. Con lui per presentare 'Ben essere anziani', che significa 'buone relazioni con se stessi, con gli altri e con l'ambiente', Michele Di Toro, presidente Auser per Perugia e per la Media Valle del Tevere, Enlo Picchio, medico socio Auser, coordinatore del progetto, che ha disquisito su 'Il quotidiano vissuto attivo...mente', ed Erminia Battista, responsabile prevenzione salute Usl Umbria I, che ha parlato del 'Piedibus' come strumento di benessere.

Inoltre hanno argomentato Edi Cicchi, assessore ai servizi sociali e alla famiglia del Comune di Perugia, Gianni Giovannini dell'assessorato tutela e promozione della salute della Regione Umbria, e i presidenti dei centri socio-culturali partner del progetto di Auser, l'

Maggio, Il Gabbiano, Ferro di Cavallo e Pila.

La collaborazione intrapresa dal progetto 'Mercato Km70.zero' con l'Università dei sapori prevede l'organizzazione di sei iniziative promozionali, in cui i convenuti potranno degustare i prodotti del partenariato in occasione di alcuni eventi in programma per il 2017, e la creazione di un corner espositivo permanente nella sede dell'istituto di formazione, a Montebello, per far conoscere i prodotti del Mercato.

Più in generale, l'Università dei Sapori, sarà location e partner per l'insieme delle attività promozionali, pensate per raggiungere pubblici vari e differenziati, in questo caso quello della terza età, con i prodotti dell'agroalimentare locale entro i 70 chilometri da Perugia.

Luigi Foglietti