

# Il progetto ChierEAT

Il cibo è il principale componente del nostro organismo: un **cibo sano e naturale** determina lo sviluppo di cellule sane, un cibo sintetico è insalubre perché peggiora la qualità vitale delle nostre cellule.

Purtroppo le trasformazioni dell'agricoltura nel mondo hanno modificato i terreni in cui crescono le piante e gli ortaggi di cui ci nutriamo come pure i mangimi del bestiame che consumiamo. Residui chimici dovuti ai pesticidi e ai fertilizzanti, OGM, grassi insaturi, zuccheri raffinati, metalli pesanti, rimangono all'interno del nostro organismo e a lungo andare depositandosi possono essere causa delle tante malattie che si diffondono sempre più: allergie e intolleranze alimentari, obesità, diabete, malattie cardiovascolari, tumori per non citare le più frequenti.

Oggi occorre ritornare a produrre **materie prime naturali** che siano il risultato di una **agricoltura rispettosa** della terra e quindi la prima alleata della nostra salute. Dobbiamo imparare di nuovo a riconoscere i **sapori** e gli **odori** che contraddistinguono le caratteristiche di salubrità del cibo: non soltanto quindi proteine e vitamine, ma anche il contenuto in antiossidanti che sono gli elementi capaci di ritardare l'invecchiamento cellulare e quindi di garantirci una **vita più sana**.

Il nostro naso e la nostra bocca sono da sempre le migliori antenne per decidere se un alimento possiede il gusto, l'aroma e il sapore, indice sicuro di una produzione salubre e corretta. Ma purtroppo lo abbiamo dimenticato perché ci siamo abituati a consumare cibi "snaturati": belli alla vista (spesso insidiosamente troppo belli, come le mele incerate e lustrate, oppure involti in confezioni studiate apposta per adescare il consumatore) e poi addizionati di componenti sapidi e allettanti ma totalmente sintetici.

Partendo dalle osservazioni di epidemiologi e di nutrizionisti, la **Città di Chieri** ha deciso di intraprendere un **percorso** che riporti l'agricoltura alle sue caratteristiche naturali, incoraggiando e sostenendo il consumo dei **prodotti locali** coltivati nelle condizioni migliori e anche rieducando il gusto ai prodotti naturali cominciando dai bambini delle scuole.

chiereat



Con il progetto "**ChierEAT**: la filiera del benessere" vogliamo riportare sulle tavole chieresi prodotti di qualità per aiutare i cittadini a guadagnare in salute.

Con l'aiuto della ASL verificheremo da un lato l'incremento di produzioni agricole in senso **biologico, biodinamico e micorrizzato** e dall'altro valuteremo l'andamento della salute misurando quanto il mangiare meglio porti a consumare meno farmaci, ad avere meno bisogno di visite mediche e se alcune specifiche malattie tenderanno a diminuire.

Il progetto **ChierEAT** intende rilanciare l'agricoltura locale, migliorando così anche l'ambiente e il territorio e diminuendo l'inquinamento per il trasporto delle derrate alimentari.

Incoraggiando il consumo di prodotti salubri e locali, vogliamo dare forza all'economia chierese, facendone un'economia a misura d'uomo, capace cioè di riscoprire il piacere dimenticato di acquisti personali in cui torni ad essere possibile il contatto con il produttore o con il negoziante e non freddo e impersonale come negli ipermercati.

**Sostenendo l'agricoltura locale**, potremo spendere meno per alimentarci meglio, consumando i prodotti stagionali della nostra terra. I nostri bambini potranno riscoprire sapori e odori perduti, ne guadagneranno in salute e in vitalità.

Segui il Progetto **ChierEAT**, vieni a conoscere le iniziative che ti proporremo nei prossimi mesi: mercatino stagionale, Gruppo di Acquisto Collettivo, mense chieresi della salute, percorsi educativi nelle scuole. Ma anche convegni, spettacoli, mostre...

La salute si fa anche così: producendo sano, mangiando bene e godendo della buona compagnia.

**Antonio Zullo**

Assessore alle Politiche Sociali e alla Partecipazione