

Teramo. “VELENI NEL PIATTO”: IL PROFESSOR ANTONELLO PAPARELLA ALLO SPECIALE TG1 DI DOMENICA PROSSIMA

Teramo 14 gennaio 2016 – «È vero che se si vuole vivere a lungo bisogna fare attenzione a quello che si mangia? L'industria alimentare persegue sempre gli interessi e la salute dei consumatori? Quanto è importante saper leggere le etichette dei prodotti alimentari? Che cosa possiamo fare, nelle nostre case, per evitare che microrganismi e parassiti indesiderati possano nuocere alla nostra salute?». Queste alcune tra le tante domande e risposte che arricchiscono il viaggio di **Speciale Tg1** – di **domenica 17 gennaio** – su quello che ogni giorno si porta in tavola: dai biscotti all'olio di palma per la prima colazione, al pane e alla pasta ricchi di glutine, alla carne che ha innescato un dibattito sul rapporto tra alimentazione e tumori, passando per il pesce fresco con i suoi parassiti, per finire con i pesticidi e i batteri patogeni nella frutta.

In questo viaggio alimentare, che dall'Istituto Tumori di Milano attraversa la penisola fino alla Sicilia, una tappa importante si svolge presso la **Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali dell'Università di Teramo**. **Antonello Paparella**, microbiologo alimentare dell'Ateneo di Teramo, è la guida in un percorso che dalle aule e dai laboratori di ricerca dell'Università porta a conoscere esempi virtuosi di imprenditori abruzzesi che hanno sviluppato strategie di controllo dei rischi alimentari, puntando sulla qualità.

Altre guide autorevoli accompagnano il viaggio alla scoperta della sana alimentazione, tra cui la nutrizionista Anna Villarini, l'epidemiologo Franco Berrino, il dietologo Eugenio Del Toma e il direttore dell'Organizzazione Mondiale della Sanità Francesco Branca. Appuntamento **domenica 17 gennaio** su **RAI 1** con lo **Speciale Tg1 “Veleni nel piatto”, dalle ore 23.15**.