

Comunicato Stampa

17 Luglio 2015 ore 11

Sala Biblioteca Ospedale provinciale di Macerata

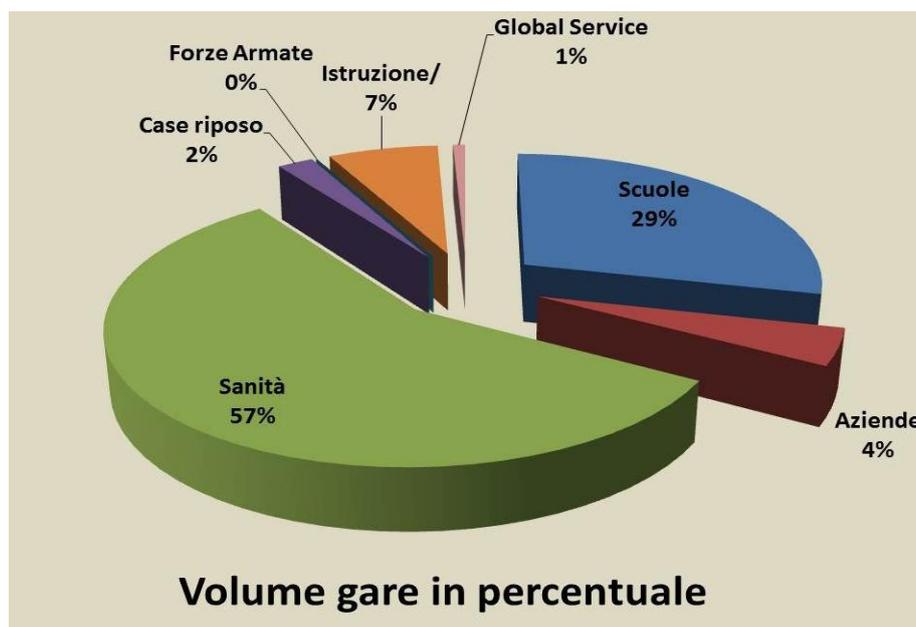
PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE

*Un progetto nazionale di ricerca e sviluppo dedicato a grandi e piccoli
che nasce per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale.
Perché la salute parte anche dalla tavola.*

Un progetto nazionale di ricerca e sviluppo, finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole, che coinvolge i poli ospedalieri e assistenziali di Macerata, Chiaravalle, Trieste, Jesi e Urbino. Cinque città strategiche in quanto rappresentative delle diverse tipologie di ristorazione collettiva presenti sul territorio nazionale sia per dimensione che per struttura organizzativa. La sperimentazione prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte, 3800 pasti erogati, oltre 1000 kg di filetti diliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Nella struttura ospedaliera di Macerata si farà anche una somministrazione di pesce azzurro proveniente dalle marinerie locali. Con questa sperimentazione si è in grado di introdurre pesce fresco italiano, sano, di buona qualità nutrizionale, di specie appetibili e rispondenti alle esigenze tecniche e organizzative specifiche della domanda della ristorazione collettiva sanitaria. Valorizzare il pesce fresco vuol dire conoscere i valori nutrizionali, le caratteristiche organolettiche, la salubrità, l'ambiente e la filiera produttiva.

Sicuramente un processo innovativo per la ristorazione sanitaria nazionale, per la qualità del prodotto e perché in grado di fornire una solida base da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale. Al momento attuale, la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nella ristorazione scolastica. Gli esiti sono stati estremamente positivi: i progetti hanno infatti contribuito in modo determinante a introdurre stabilmente questo nuovo alimento nel menù scolastico di alcune città italiane. Tuttavia, non esistono sperimentazioni analoghe riguardanti la ristorazione sanitaria, settore ugualmente importante per volume di affari, numero di addetti impiegati e valenza sociale.

Come si evince dal grafico, la spesa per il settore ospedaliero assistenziale (sanità + case di riposo) nel 2013 ha rappresentato il 59% delle spese della ristorazione collettiva, mentre quella del settore scolastico (istruzione + scuole) è stata pari al 36%.(dati ANGEM).



Fasi del progetto

Step 1 Vengono individuati gli allevamenti idonei ad effettuare le forniture, verificando le tecniche di allevamento più adeguate per l'ottenimento di un prodotto che possieda le caratteristiche qualitative, organolettiche e nutrizionali adatte all'impiego nelle mense sanitarie. Inoltre, si definiscono e valutano gli aspetti economici e logistici associati alle strutture produttive, con attenzione alla tracciabilità dell'intera filiera produttiva.

Step2 Si definiscono le preparazioni e le combinazioni di menù più adeguate alle esigenze della particolare utenza. Durante ogni distribuzione viene valutato il gradimento delle pietanze attraverso analisi degli scarti e compilazione di questionari.

Step 3 Tutte le fasi della filiera produttiva vengono identificate, analizzate e valutate sia sotto il profilo tecnico che economico-gestionale, al fine di individuare un modello produttivo sostenibile e replicabile sull'intero territorio nazionale.

Step 4 Viene realizzato un Video mirato a:

- Fornire conoscenze di base sul mondo ittico e dell'acquacoltura in Italia
- Evidenziare le potenzialità delle preparazioni e dei menù nelle diete speciali, sottolineando la valenza di questo alimento come strumento di miglioramento dello stato di salute e del benessere della persona.



**Un progetto per la salute,
una risorsa per l'economia,
una ricchezza per la biodiversità marina.**

INFO www.alberts.it