

08/03/2016, Roma. **Pesce fresco a filiera corta nelle mense ospedaliere: tutti i risultati in un click**

Si è concluso con successo il progetto “Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie” a cura della Albert con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Questa iniziativa fa parte di un filone di ricerche utili all'introduzione di pesce fresco e di acquacoltura nella ristorazione pubblica collettiva. Nello specifico in questo progetto sono state coinvolte 8 strutture sanitarie di cinque diverse regioni per un numero di circa 4000 pasti. Il totale dei pazienti coinvolti è stato di 502 persone per il 75% donne ed il 25% uomini con una media di età di 77 anni. Considerando che i dati Istat segnalano che la longevità degli italiani è aumentata e che, secondo le previsioni dell'Istat (2011) al 2040 gli ultra 65enni, oggi pari al 20% del totale, saranno circa il 55%. Considerato che uno studio americano condotto su oltre 6000 persone di circa 65 anni ha concluso che, in media, le performance cognitive si riducono di 0,04 unità standard ogni anno, il declino è più lento del 10% tra le persone che consumano pesce 1 volta alla settimana. Ed è il 13% più lento in quelle che lo consumano 2-3 volte alla settimana. Anche il progetto europeo LIPIDIET ha dimostrato che interventi precoci nella dieta, prima che la malattia si sviluppi, hanno effetti significativi nell'aumentare la performance in termini di memoria e che un cambiamento nella dieta può prevenire la demenza senile.

La Dott.ssa Cristina Murri della Albert ha riassunto gli elementi chiave del progetto ed i risultati ottenuti.

Quasi il 50% dei pazienti coinvolti nel progetto ed intervistati hanno risposto di mangiare spesso il pesce. Oltre l'80% ha detto di preferire in generale il pesce fresco o comunque percepisce come migliore, rispetto al congelato, il pesce fresco. Quasi il 100% degli intervistati ha apprezzato anche le preparazioni dei prodotti somministrati in ricette tradizionali e rispettose delle regioni di appartenenza delle strutture ospedaliere.

La dott.ssa C. Manzini ha ribadito l'importanza di quanto dimostrato dallo studio dell'Accademia svizzera delle Scienze Mediche nel 1988. Ossia l'importanza del rispetto per le abitudini, le preferenze, la storia dell'anziano, all'interno delle strutture sanitarie ed assistenziali, anche e soprattutto al momento del pasto. A favore del benessere psicofisico del consumatore.

Anche in termini di praticità in cucina e fattibilità un cuoco dell'Azienda Cimas ha esposto la mancanza di criticità per gli operatori delle cucine che hanno avuto a che fare con il prodotto ittico utilizzato nel progetto. A proposito del prodotto, l'intervento della responsabile della Adriamar, Sara Benigni, ha confermato la possibilità di lavorare i prodotti ittici freschi e destinarli a questo tipo di mercato senza spine. Questo progetto infatti ha contribuito, come gli altri del genere, sempre sviluppati dalla Albert, a stimolare anche giovani imprenditori a creare prodotti ittici a valore aggiunto a favore del loro margine di guadagno, della produzione nazionale e dell'aumento dell'occupazione in un settore in crisi.

Ospiti d'eccezione l'Ammiraglio P. Verna della Guardia Costiera che ha ribadito l'importanza dei controlli e del rispetto delle norme in materia di etichettatura e tracciabilità a tutti i livelli, il Dott. G. Muratore, del mercato ittico all'ingrosso di Roma ed il Dott. L. Lanni dell'IZS della Regione Lazio. Dalla parte dei consumatori la Dott.ssa S. Biasotto del “Movimento di Difesa del Cittadino” ha spiegato l'esigenza di fare più formazione ed informazione ai consumatori ma anche agli operatori del settore sanitario addetti ai pasti. Anche il documentarista Guido Morandini ha preso parte al confronto ribadendo l'importanza di documentare meglio questo tipo di progetti e di promuoverli il più possibile ai consumatori per creare una scelta più consapevole. Il referente del MIPAAF presente all'incontro, il Dott. L. Romanini, ha anche ribadito l'importanza di premiare i nostri allevamenti che puntano sulla qualità e quelli che hanno investito sul biologico e la Dott.ssa S. De Nicolò della Regione Lazio si è resa disponibile a sensibilizzare la sua Regione su

questo tipo di progetti di alto valore sociale e salutistico. Il Dott. P. Agostini della Albert , dopo la visione di un video significativo in merito al progetto ha espresso il desiderio di potere vedere questo tipo di iniziative realizzate in modo uniforme su tutto il territorio nazionale per tutte le motivazioni sopra elencate e per le valenze multiple espresse. Auguro alla Albert di potere realizzare questo desiderio per il bene del settore ittico nazionale e dei sempre più numerosi pazienti delle strutture assistenziali ed ospedaliere e spero che il MIPAAF, magari anche con la collaborazione del Ministero della Salute possa sostenere il più possibile questo tipo di progetti.

Valentina Tepedino