

Bologna, 09 dicembre 2015

Comunicato Stampa. Si è concluderà entro la fine del 2015 il progetto **“PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE”**. Il primo progetto di carattere nazionale che sperimenta la possibilità di utilizzare il pesce fresco nelle mense sanitarie.

La sperimentazione avviata con gli Ospedali “G. Iazzolino” di Vibo Valentia, il “San Luca” di Vallo della Lucania e il Pediatrico “G. Pasquinucci” Apuano di Massa, gestiti dalla Dussmann Service, azienda leader nel settore della ristorazione collettiva già coinvolta nei progetti precedenti in tale ambito, ha previsto l’introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: **oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.** La sperimentazione è realizzata dall’azienda Albert, consolidata realtà nei progetti rivolti al settore pubblico soprattutto dedicati all’innovazione della ristorazione collettiva per i pasti e per la formazione connessa agli stessi. Il progetto contemporaneamente è mirato al sostegno ed all’innovazione del comparto della Pesca nazionale. Per questo ha ricevuto il sostegno del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Con questa sperimentazione si è introdotto 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.

Una sperimentazione simile è stata condotta negli ospedali di Macerata e Chiaravalle, nelle strutture assistenziali di Jesi, Trieste e Urbino, dove è stato evidenziato che il mercato della ristorazione collettiva è pronto a recepire il prodotto fresco nazionale, che ha mostrato di essere nettamente più gradito rispetto al pesce congelato di provenienza estera. **L'efficacia dei progetti è stata confermata dai risultati, infatti, sono stati sempre monitorati gli “avanzi” delle pietanze proposte e hanno dimostrato un calo significativo degli scarti.** La sperimentazione precedente aveva infatti previsto 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 è stata effettuata anche una somministrazione di pesce azzurro proveniente dalle marinerie locali. Al momento attuale, la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera in prevalenza delle specie: limanda, persico africano, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale.

Negli ultimi tre anni sono stati promossi altri progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

La spesa per il settore ospedaliero assistenziale (sanità + case di riposo) rappresenta circa il 59% delle spese della ristorazione collettiva, mentre quella del settore scolastico (istruzione + scuole) è pari al 36% circa. (dati ANGEM 2013).

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale.

Sicuramente un processo innovativo per la ristorazione sanitaria nazionale, per la qualità del prodotto e 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.

Si allegano i materiali divulgativi principali che hanno accompagnato la sperimentazione.

Per maggiori informazioni: info@eurofishmarket.it ; cell. 3383148120

Visitare il sito : www.alberts.it