



## DALLA RETE AL PIATTO

### **Arriva fresco il pesce dell'Adriatico nella mensa dell'Ospedale di Pescara.**

Totani, gallinelle e triglie appena pescate, lavorate, diliscate e confezionate in un laboratorio di trasformazione abruzzese. Una filiera corta, dedicata a grandi e piccoli, per sostenere un'alimentazione sana ed equilibrata, favorire l'apertura di nuovi mercati per il settore ittico locale, offrendo un prodotto di qualità, a prezzi competitivi e pronto per la mensa.

Questo progetto rientra in una sperimentazione nazionale sostenuta dal Ministero per le Politiche Agricole, per introdurre pesce fresco, italiano, di pesca e acquacoltura nella ristorazione pubblica collettiva. Si parte da Pescara, per poi proseguire nelle Scuole di Modena, l'Università Tor Vergata – Roma 2 e in un'Azienda privata del centro Italia.

**Complessivamente saranno raggiunti oltre 10.000 utenti di 4 diverse Regioni; impiegati 1.500 kg di pesce fresco lavorato e diliscato corrispondenti a 6.000 kg di pesce tal quale, coinvolti 9 mercati ittici: Pescara, Giulianova, Civitavecchia, Anzio, Terracina, San benedetto del Tronto, Fano, Ancona, Civitanova Marche; utilizzati 3 laboratori di trasformazione.**

Con tale sperimentazione siamo in grado di introdurre pesce fresco, comunemente definito "povero", di provenienza locale che comprende specie ittiche in realtà molto importanti dal punto di vista nutrizionale e organolettico, come le alici e altre tipologie di pesce azzurro, i tonnetti / le palamite, le triglie, i moli o merlani, i totani, i cefali, le gallinelle di medie dimensioni e le zanchette.

È ormai noto a tutti quanto il pesce fresco sia indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Con questa sperimentazione siamo a proporre una valorizzazione alternativa del pesce di scarso valore commerciale (pesce povero) attraverso la sua introduzione nelle mense della grande ristorazione, aziendali, sanitarie, universitarie e scolastiche.

L'obiettivo è favorire un'opportunità di crescita economica e occupazionale per il settore ittico delle zone interessate ed è una strategia in linea con gli obiettivi del Piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (Pinpas 2015) del Ministero dell'Ambiente, che indica fra gli strumenti per ridurre l'eccedenza e la vendita sottocosto di alcuni prodotti provenienti dalle produzioni primarie (agricoltura, pesca, zootecnia) l'impiego degli stessi nelle mense delle grandi collettività.



## Prospettive per la salute, economiche e sociali

L'intento della sperimentazione è favorire il consumo del pesce povero proponendolo fresco, nel mercato della ristorazione collettiva, dopo che sia stato trasformato in tipologie di prodotto di facile consumo, come filetti, bastoncini, hamburger e altri tipi di lavorazione che non prevedono la presenza di spine. La riuscita del progetto potrebbe avere un'importante ricaduta, oltre che sul benessere e sulle abitudini alimentari dei consumatori, sull'intera filiera produttiva, sia dal punto di vista occupazionale, poiché la lavorazione del pesce fresco in preparati preconfezionati necessita di un rilevante impiego di manodopera, sia dal punto di vista prettamente d'indotto economico, poiché sarebbe conquistato un nuovo mercato di notevole rilievo finanziario, che attualmente è esclusivo appannaggio del prodotto congelato e spesso provenienti dall'estero. Infine, l'intento è far sì che l'esperienza avviata non rimanga fine a se stessa, ma permetta di creare rapporti commerciali duraturi tra il sistema delle mense collettive e il mondo della pesca, attraverso la creazione di accordi commerciali stabili che sostengano il settore ittico garantendo nel contempo un'alta qualità del prodotto proposto. Le somministrazioni saranno accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.



Prodotto fresco cucinato e servito nella struttura ospedaliera di Pescara



#### **INSALATA DI TOTANI E PATATE**

Il totano appartiene alla famiglia dei molluschi, è ricco di omega 3, proteine e sali minerali come sodio, fosforo, potassio, magnesio e Vitamina A.



#### **RAGU' DI GALLINELLE, TOTANI e TRIGLIE**

La triglia è ricca di sali minerali, fra i quali calcio, fosforo, magnesio, selenio e vitamina A. La gallinella è un pesce ricco di sali minerali, quali potassio, calcio, fosforo, magnesio e vitamine A e D, ha un buon tenore in proteine e pochi grassi.