

1. [Skip to navigation](#)
2. [Skip to content](#)
3. [Skip to sidebar](#)

IL CASO
DELLA
SETTIMANA

Help Consumatori



[RSS](#)

2

- [HOME](#)
- [CHI SIAMO](#)
- [LINK](#)
- [CONTATTI](#)

SOSTIENICI!

- [Acquisti](#)
- [Alimentazione](#)
- [Ambiente](#)
- [Casa](#)
- [Diritti](#)
- [New media](#)
- [Salute](#)
- [Servizi](#)
- [Soldi](#)
- [Viaggi](#)

Pesce fresco nelle mense sanitarie: un progetto dimostra come sia possibile

Oltre 3600 pasti con protagonista ben 860 chilogrammi di pesce fresco erogati in 8 strutture sanitarie di 5 diverse regioni di Italia. Sono i risultati della fase finale del progetto “Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie” realizzato con il sostegno del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e realizzato dalla società Albert.

La sperimentazione era stata avviata con gli Ospedali “G. Iazzolino” di Vibo Valentia, il “San Luca” di Vallo della Lucania e il Pediatrico “G. Pasquinucci” Apuano di Massa. Il progetto è proseguito negli ospedali di Macerata e Chiaravalle, nelle strutture assistenziali di Jesi, Trieste e Urbino. **Lo scorso 4 febbraio a Roma sono stati presentati risultati di una sondaggio condotto proprio ai commensali di ospedali e case di cura.** In generale il campione intervistato mangia pesce volentieri: saltuariamente (52%) o spesso (43%). Solo il 5% afferma di non mangiarlo mai e l’87% è convinto che il pesce fresco sia migliore di quello surgelato e che sia importante consumarlo a mensa (85%). Il successo nelle mense è stato di ampia portata. **Tre quarti del campione (76%) ha apprezzato la ricette mentre solo il 14% non l’ha gradita.**

“E’ stata una grande sfida: per la prima volta abbiamo lavorato nelle mense scolastiche e poi in quelle sanitarie. Il gradimento è stato molto alto e relativo a diverse fasce di persone, anche nei reparti di lunga degenza”, **ha commentato Cristina Murri, biologa di Albert.**

Un’ altra sfida vinta dal progetto è **“la dimostrazione che la differenza di prezzo non è stata così eccessiva da renderlo impossibile”, ha detto Valentina Tepedino direttrice di Eurofishmarket,** che ha aggiunto: “E’ stato molto importante offrire delle ricette ispirate alla tradizione per far sì che **il prodotto sia stato anche evocativo**”. Il pesce ha infatti la capacità di evocare a chi lo

– ha aggiunto la psicoterapeuta Cristina Manzini – il malato è tale in base a quello che mangia ed sente di essere in via di guarigione in base a quello che arriva nel piatto della mensa”.

L'effetto indotto sull'occupazione locale è stato un altro degli obiettivi ambiziosi raggiunti. Il prodotto portato negli ospedali è di acquacoltura dell'Adriatico, pesce a filiera corta quindi. Tutta la filiera infatti è locale: dall'allevamento alla lavorazione del prodotto al trasporto e logistica, dalla preparazione alla cottura e somministrazione.

A cura di Silvia Biasotto

Share
Log In

0

Tweet

Articoli correlati

- [Il pesce fresco arriva nelle mense ospedaliere](#)

07/03/2016 - 12:41 - Redattore: SBS

lascia un commento

Nome (obbligatorio)

Mail (non sarà pubblicata) (obbligatorio)

Website

Invia commento

Newsletter

Newsletter

email address

Iscriviti

Link social

Seguici anche su...