

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

IL CASO
DELLA
SETTIMANA

[Help Consumatori](#)

 

[RSS](#)

1

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

SOSTIENICI!

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

Il pesce fresco arriva nelle mense ospedaliere

Sembra il cibo dell'ospedale! Chi non l'ha mai detto di fronte una ricetta un po' insipida e insapore. Ma non è sempre così. In alcuni ospedali d'Italia è partita la sperimentazione di nuovi menù che prevedono il pesce fresco al posto del surgelato con notevole successo da parte dei pazienti ricoverati. "Per chi si trova in ospedale, soprattutto in lunga degenza, il momento del pasto è un momento importantissimo per recuperare le energie fisiche e morali. E' l'unico momento che il paziente ha per se stesso".

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie.

[Per saperne di più](#)



Lo ha detto **Paolo Agostini, direttore di Albert**, l'azienda che sta sviluppando il primo progetto di carattere nazionale "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie: l'iniziativa è co-finanziata dal **Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari** e avviata in accordo con gli **Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia**, il **"San Luca" di Vallo della Lucania** e il **Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa**.

Oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Attualmente la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio.

Sperimentazione simile era già stata avviata precedentemente 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.

“Il successo di queste iniziative deriva soprattutto dall'**alto gradimento riscontrato da parte degli utenti, in particolare di lunga degenza**. Il feedback dai pazienti viene acquisito con delle semplici cartoline di rilevamento confermando come l'introduzione del pesce fresco alzi il livello di qualità, gusto e nutrizionale del menù”, ha spiegato Agostini.

Prospettive non solo per la salute ma anche economiche e sociali. La spesa per il settore ospedaliero assistenziale (sanità e 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). Il mercato delle grandi collettività rappresenta potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. I vantaggi riguardano diversi operatori della filiera, in particolare i produttori italiani. **“Il progetto è stato fondamentale in un momento difficile come quello che attualmente il mercato sta vivendo sia per la crisi che per la presenza diffusa nella grande distribuzione di prodotti ittici stranieri”**, ha proseguito il direttore di Albert.

Il progetto è fortemente sostenuto da Eurofishmarket, azienda leader sul mercato italiano per la consulenza, ricerca nel settore ittico: “Come Eurofishmarket – ha detto il **direttore Valentina Tepedino** – vorremmo **sostenere la promozione su scala nazionale**, perché si tratta di un progetto che in modo tangibile ha portato a uno sviluppo delle realtà aziendali che vi partecipano come a grandi risultati da parte dell'utenza per la quale il momento dei pasti è fondamentale per il benessere durante la permanenza in ospedale. Avere un appagamento sensoriale del gusto durante i pasti è importantissimo e il pesce fresco consente ottime performance in termini di ricette e gusto”.

I prossimi step sono quindi la diffusione a livello nazionale, l'entrata anche del pescato nei menù come nel caso delle alici e il pesce azzurro e la messa a punto una gamma di preparati innovativi a base di pesce fresco da proporre alle diverse tipologie di utenti della ristorazione collettiva, non solo le mense sanitarie.

A cura di Silvia Biasotto

[Share](#)
[Log In](#)

0

[Tweet](#)

22/12/2015 - 17:00 - Redattore: SBS

lascia un commento

Nome (obbligatorio)

Mail (non sarà pubblicata) (obbligatorio)

Website