

## DALLA RETE AL PIATTO

Dal Presidio Ospedaliero di Pescara è stato avviato oggi il progetto “Dalla rete al piatto”, 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.

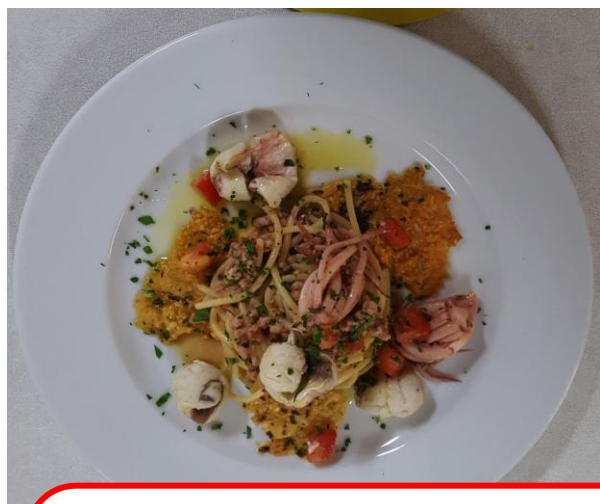
Il progetto prevede l'introduzione del pesce fresco, inizialmente in via sperimentale, nella mensa aziendale. Dopo valutazione, se positiva, diventerà “best practice”.

La riuscita del progetto potrebbe avere un'importante ricaduta, oltre che sul benessere e sulle abitudini alimentari dei consumatori, sull'intera filiera produttiva, anche dal punto di vista occupazionale.



### **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.