

99/6/17

PisaInforma

Notizie

Accade in città

Archivio

Posta dei lettori

Chi siamo

Contattaci

Rete Civica Pisana

Orario dei trasporti

Musei

Cinema

Teatro e Musica

Meteo

Numeri utili



Ultimo aggiornamento: 06-07-2017 - 18:11

Giovedì 6 Luglio 2017

Pisa esempio virtuoso contro lo spreco alimentare Carne e pesce d'alta qualità donati ai più bisognosi: accordo tra Caritas e Istituto Zooprofilattico

Pisa - 19/06/2017

Twitter Condividi 4



A Pisa è partita la sperimentazione di un protocollo d'intesa siglato da **Ministero della Salute, Istituto Zooprofilattico e Caritas di Pisa**, unico a livello nazionale, per il recupero di campioni integri di carne e pesce sottoposti ad analisi e giudicati idonei al consumo. Questi vengono donati alle mense della **Caritas e all'Emporio della solidarietà**. Il protocollo siglato e avviato già nel 2015 ha già permesso di donare circa 500 kg tra carne e pesce alla **Caritas di Pisa**.

Un progetto di solidarietà che ha dato il via ad una nuova e buona prassi di gestione del cibo che, già sottoposto a controllo di qualità, mantenuto in condizioni di conservazione idonee e nel rispetto di tutti i parametri di sicurezza alimentare viene dato a chi ne ha più bisogno. Così a Pisa la carne finisce nel banco frigo dell'**Emporio della Solidarietà e nelle 3 mense dei poveri gestite dalla Caritas**. Caritas che nel 2017 si sta prendendo cura di 1338 persone di cui 464 minori, ovvero uno su tre. Nel 2016 le mense della Caritas hanno distribuito quasi 30.000 pasti il 17,9% in più rispetto al 2015.

Queste le parole di **Don Emanuele Morelli della Caritas di Pisa** sull'iniziativa: «Ringrazio il Ministero della Salute e l'Istituto Zooprofilattico perché stiamo ottenendo dei risultati molto importanti; la carne serve il bisogno alimentare di coloro che si rivolgono a noi, così risparmiano le nostre mense e possiamo offrire una qualità del cibo più alta; grazie a questo protocollo anche all'**Emporio della Solidarietà** abbiamo il banco con la carne fresca. Vorrei anche dire che a Pisa, ogni qualvolta abbiamo chiesto una mano abbiamo trovato terreno fertile, qualcuno che ci ha ascoltato e aiutato, e questo è un altro caso molto positivo e un esempio di buona prassi».

Ma come viene rimesso in circolo il cibo?

Vengono esaminati campioni di carne o pesce prelevati dal **PIF di Livorno** per le attività di controllo sanitario di frontiera sugli alimenti di origine animale provenienti dall'estero. Le pratiche di campionamento ufficiale effettuate dal PIF prevedono la costituzione di 3 differenti parti da esaminare; 2 di queste vengono mandate al laboratorio di analisi. La prima parte viene esaminata e se il risultato è favorevole, la **seconda parte resta nella confezione originale, sigillata, non contaminata e** nelle condizioni di temperatura ottimali. A questo punto, secondo il protocollo del 2015, può essere immessa nel circuito di solidarietà. Prima di quest'iniziativa tutta la carne veniva buttata, nel biennio 2013/2014, solo a Pisa sono stati smaltiti e non consumati 900kg di carne di manzo.

«Tutta la carne che doniamo è supercontrollata, in maniera sistematica ed è di alta qualità - commenta così il **Dottor Andrea Leto dell'Istituto Zooprofilattico** -; cercheremo di allargare il progetto anche nel Lazio». **Grazia Tasselli del Ministero della Salute** è molto soddisfatta dell'iniziativa: «Si tratta di buon senso, si evita lo spreco alimentare che dal 2016 è anche caldamente incoraggiato dalle norme; la cosiddetta legge del "buon samaritano" del 2016 va appunto in questa direzione. Grazie a questo protocollo c'è un **meccanismo doppiamente virtuoso**, da un lato riusciamo a **fornire alimenti di alta qualità** a chi generalmente non può permetterseli, dall'altro **abbattiamo notevolmente i costi di smaltimento**». La **Dottorssa Terracciano dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Lazio e della Toscana** oltre ad essere soddisfatta dell'iniziativa guarda già ad un protocollo che abbia valenza nazionale: «Non ci sono impedimenti normativi, ma solo dei vuoti; c'è la volontà del **Ministero della Salute di allargare questa idea** in tutta Italia; bisogna intervenire su tutti i PIF e Istituti Zooprofilattici nazionali».

Pagina a cura di **Alessandro Leggio**

[vedi tutte le notizie](#)

Accade in città



Milonga dei Cavalieri

il 07/07/2017
Serata di danza in piazza



Alle Terme di Nerone con gli archeologi

dal 07/07/2017 al 28/07/2017
Visite guidate gratuite alla scoperta della Pisa romana



Marenia Non solo mare

dal 17/06/2017 al 03/09/2017
Tutti gli appuntamenti sul litorale per l'estate 2017



Sagra del Pinolo

dal 07/07/2017 al 16/07/2017
Specialità gastronomiche e prodotti tipici a base di pinoli di 1° qualità

[vedi tutti gli eventi](#)

Ultime notizie da...

Comune di Cascina
Venerdì mattina chiusa al traffico via Vecchia Fiorentina a Badia Montione

OLT Offshore LNG Toscana
Lo sviluppo sostenibile è sviluppo possibile

Pisano
Dove parcheggiare a Pisa

Provincia di Pisa
Manutenzione straordinaria del ponte di Zambra: cantiere al via da lunedì 10 luglio

Università di Pisa
L'Ateneo piange la scomparsa del professor Pierlorenzo Secchiari



NEL SOLCO DI PIETRO

La Cattedrale di Pisa e la Basilica Vaticana



HOME CHI SIAMO SERVIZI SERVIZIO CIVILE CONTATTI AIUTACI AD AIUTARE

Lotta allo spreco, alla Caritas le aliquote integre di carne e pesce analizzate da Istituto zooprofilattico. Firmato a Pisa primo protocollo d'intesa a livello nazionale

Pisa, lunedì 19 giugno 2017 – Dai laboratori pisani dell'Istituto zooprofilattico di Lazio e Toscana alle mense per i poveri delle Caritas diocesane di Pisa e Firenze e ai banco frigo della Cittadella della Solidarietà, l'emporio solidale del Cep che nel 2016 ha assicurato sostegno alimentare a 1.338. E' il percorso della carne e pesce d'importazione, aliquote integre sottoposte ad analisi dall'Izslt e giudicati idonei al consumo, una sperimentazione unica a livello nazionale e suggellata in un **protocollo d'intesa, approvato dal Ministero della Salute, siglato a settembre e avviato a Pisa da ottobre 2015 ed esteso a Firenze dal 2016**, che ha già permesso di donare circa 350 kg di carni e prodotti della pesca congelati alla Caritas di Pisa, oltre 1000 kg di alimenti a quella di Firenze. L'iniziativa è stata presentata oggi, lunedì 19 giugno 2017, nella sezione di Pisa dell'Istituto zooprofilattico di Lazio e della Toscana alla presenza della dottoressa Grazia Tasselli del Ministero della Salute, del dottor Andrea Leto, direttore sanitario dell'Izslt e della dottoressa Giuliana Terracciano della sezione di Pisa dello stesso Istituto e di don Emanuele Morelli, direttore della Caritas diocesana di Pisa.

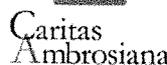


Il progetto di solidarietà è al centro di un'attività che ha come protagonista una nuova prassi di gestione del cibo, già sottoposto a verifica per l'idoneità al consumo e mantenuto in idonee condizioni di conservazione, non altrimenti commercializzabile ma ancora buono, con controllo di tutto l'iter (dal prelievo al Posto d'ispezione frontiera allo stoccaggio in laboratorio ed infine alla consegna) nel rispetto di tutti i parametri della sicurezza alimentare. Lo Zooprofilattico, oltre alla consueta attività istituzionale di ricerca per la sicurezza degli alimenti, recupera e rimette in circolo cibo idoneo al consumo in favore delle persone meno fortunate di cui si occupano le associazioni caritatevoli. La direzione generale del Ministero della Salute ha citato quest'esperienza come modello di buona prassi auspicandone l'estensione a livello nazionale: «Insieme alla Caritas di Pisa sottoscriveremo una lettera per proporre di estendere questo tipo di esperienza – hanno evidenziato il dottor Leto e la dottoressa Tasselli – : sarà inviata agli altri dieci Istituti zooprofilattici d'Italia e ai 23 Pif presenti sul territorio nazionale. L'auspicio, ovviamente, è che quanto fatto qui in Toscana sia preso ad esempio e faccia scuola anche nel resto del Paese»



Come viene rimesso in circolo il cibo. Presso le sezioni di Pisa e Firenze, vengono esaminati campioni di carne, pesce o altre matrici alimentari prelevate dal Pif di Livorno per le attività di controllo sanitario di frontiera sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi. Le pratiche di campionamento ufficiale effettuate dal Pif prevedono la costituzione di tre aliquote, di cui due vengono conferite al laboratorio di analisi. La prima aliquota viene sottoposta a test di laboratorio mentre la seconda, se l'analisi risulta favorevole, rimane sigillata, quindi non contaminata, nella confezione originale del produttore con mantenimento dell'eventuale catena del freddo: prima del progetto le seconde aliquote venivano di prassi distrutte infatti, nel biennio 2013-2014, nella sola sezione di Pisa sono stati avviati allo smaltimento, circa 900 chili di carni bovine». «Questi numeri evidenziano quanto sia importante intervenire per evitare lo

19/6/17



InformaC

Quaderni InformaCaritas

NEWS CARITAS ITALIANA

Giugno - Giornata mondiale de novembre 2017)

14 June 2017

2017 - Giugno

13 June 2017

Giugno - Rapporto Annuale 20 come il Padre

28 June 2017

Giugno - Amiamo con i fatti. 8 progetti Caritas

23 June 2017

Giugno - 21 giugno - Presenta. Immigrazione 2016 Caritas-Mi

21 June 2017

Ligabue - Non ho che



spreco di risorse alimentari – ha affermato Ugo Della Marta, Direttore Generale dello Zooprofilattico Lazio e Toscana nel contributo inviato in occasione della conferenza stampa di presentazione – come viene raccomandato dalla recente legge sullo "Spreco alimentare" Lg 19/08/2016 n° 166, G.U. 30/08/2016, a favore delle associazioni socio assistenziali a fini di solidarietà sociale. Ulteriori vantaggi sono l'abbattimento dei costi energetici e la riduzione della quantità di rifiuti speciali da smaltire. Questo progetto pilota, costituisce un modello da estendere alle altre sezioni dell'IZS Lazio e Toscana e alla sede centrale di Roma e può costituire un riferimento a livello nazionale, sia pure nelle diversità locali, per tutti gli zooprofilattici.

A chi è destinata la carne recuperata. A Pisa la carne distribuita in questo modo è finita nei banco frigo della "Cittadella della Solidarietà" e in quelle delle tre mense per i poveri gestite dalla Caritas di Pisa. La prima è l'Emporio Solidale gestito dalla Caritas diocesana e che nel 2016 ha assicurato aiuto alimentare a 1.338 persone. Si rivolge a famiglie in difficoltà e, nelle modalità di fruizione, è un vero e proprio supermercato cui si accede dotati di una tessera caricata a punti. Ciascun prodotto presente sugli scaffali, è rifornito prevalentemente attraverso i circuiti del recupero di generi alimentari, mediante intese e convenzioni con supermercati e centri della grande distribuzione finalizzati al recupero di merce invenduta o prossima alla scadenza, ma anche con mense universitarie e di altri enti pubblici, finalizzati al recupero di pasti e generi alimentari non consumati, come nel caso dell'IZTSLT. «Ci sono, però, nove alimenti che debbono obbligatoriamente essere presenti sugli scaffali – spiega il direttore della Caritas diocesana don Emanuele Morelli – : si tratta di olio (d'oliva e di semi),I farina, riso, pelati, zucchero, biscotti, pasta, legumi, latte e carne o pesce in scatola». I numeri raccontano di situazioni di bisogno, anche alimentare, crescenti: delle 1.338 persone seguite, infatti, 464 sono minori, praticamente più di uno su tre (34,7%), un dato in crescita rispetto al 2015 (+13%) quando si fermarono a 412. "Più o meno il 60% di essi ha meno di dieci anni – ha concluso don Morelli -: complessivamente il 53,5% delle persone seguite è donna e il 46,5% uomo. Gli stranieri, invece, sono il 63,6% e gli italiani il 36,4%. Le tre mense di San Francesco, Santo Stefano Extra Moenia e Cottolengo, invece, nel 2016 hanno distribuito, complessivamente, 28.916, il 17,9% in più rispetto alle 24.528 dell'anno precedente.

Tweet

G+1 0

Articolo Precedente
◀◀ Sulle tracce di Giuseppe Toniolo.
Martedì 20 giugno seminario con il
professo Lo Presti dell'Università di
Loppiano

Articolo Successivo
Papa Francesco, don Primo e don
Lorenzo. Il ritratto di don Antonio
Cecconi nel giorno della visita a
Bozzolo e Barbiana ▶▶

POST CORRELATI



"La Gallina, storie d'azzardo".
Alle 17.30 al Teatro di
Cascina la presentazione del
libro del comico Daniele Raco

🕒 6 luglio 2017



Servizio civile al centro
d'ascolto Caritas, l'elenco dei
candidati ammessi. Lunedì 17
luglio alle 10 le selezioni

🕒 2 luglio 2017



"La vostra vocazione è anche
proteggere chi i diritti non li
ha ancora, gli esclusi dal
lavoro". Papa Francesco ai
delegati della Cisl. Il testo
integrale

🕒 1 luglio 2017

Una sola famiglia umana,
cibo per tutti:
è compito nostro

19/6/17

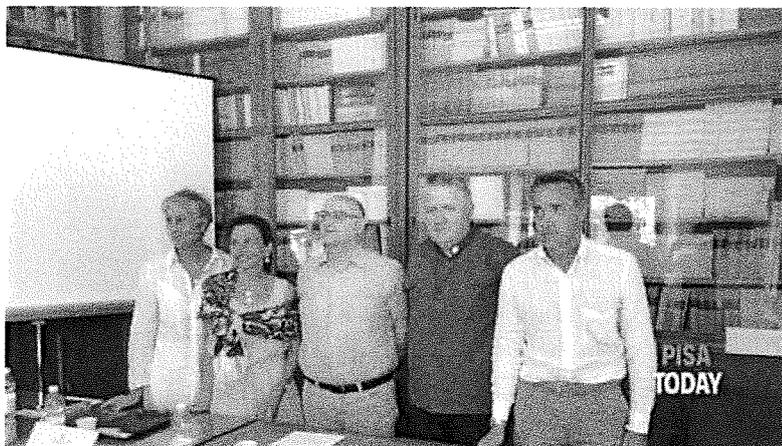
PISATODAY

Buone pratiche e solidarietà: Pisa all'avanguardia contro lo spreco alimentare

Il recupero delle aliquote di carne e pesce esaminate dall'Istituto zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana consente di rifornire l'Emporio della Solidarietà e le mense gestite da Caritas

Andrea Martino

19 giugno 2017 14:33



Un **protocollo d'intesa** che pone Pisa all'avanguardia nell'unione fra etica, **attività di laboratorio** e **solidarietà**. E' questo il risultato ottenuto dall'accordo stretto nel settembre del 2015 fra l'**Istituto zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana** e la **Caritas di Pisa**, con il supporto ed il patrocinio del **PIF (Punto di Ispezione Frontaliero)** del porto di Livorno e del **Ministero della Salute**.

NO ALLO SPRECO ALIMENTARE. L'iniziativa, unica a livello nazionale, è stata avviata nel mese di **ottobre del 2015**, ed estesa anche a Firenze dal 2016, ha consentito di donare circa **400 kg di carni e prodotti della pesca congelati** alla Caritas di Pisa, ed oltre 1000 kg all'omologa di Firenze. Il progetto di solidarietà è al centro di un'attività di sperimentazione che ha come fulcro una **nuova prassi di gestione del cibo** già sottoposto alla verifica per l'idoneità al consumo nei laboratori dell'Istituto zooprofilattico.

Centro nevralgico di questo progetto è il PIF. I prodotti provenienti da paesi terzi che sbarcano al porto di Livorno vengono monitorati ogni giorno con **controlli** che isolano delle **aliquote** destinate all'analisi. Fino alla stipula del protocollo, una volta che il campione analizzato dai laboratori di Pisa o Firenze veniva dichiarato idoneo al consumo, la seconda aliquota prelevata veniva destinata alla **distribuzione**. **Da ottobre 2015** questo campione, debitamente **sigillato** e **conservato** secondo la corretta prassi della **catena del freddo**, viene indirizzato alla **Caritas**, che si prende in carico lo stoccaggio e la conservazione secondo il regolamento vigente per gli alimenti, fino alla loro distribuzione ai più bisognosi.

"I risultati raggiunti in un anno e mezzo circa di sperimentazione sono molto importanti - commenta Andrea Leto, direttore sanitario dell'istituto - perché ha posto Pisa all'avanguardia nell'unione dell'etica alla solidarietà". "Questo progetto consente anche di **abbattere sensibilmente i costi di gestione e smaltimento delle aliquote** - sottolinea la dottoressa Grazia Tasselli, dirigente del PIF di Livorno - oltre che, ovviamente, dare un segnale fondamentale verso la solidarietà e l'**annullamento dello spreco alimentare**".

"Nello specifico si parla di confezioni prelevate dal carico giunto nel porto e custodite in un ulteriore contenitore isolante applicato dal PIF - spiega la dottoressa Giuliana Terracciano, dell'Istituto zooprofilattico - Sono campioni del peso di circa **5 kg** ciascuno: una volta concluse le analisi con esito favorevole al consumo, il PIF ne autorizza la movimentazione tramite una liberatoria e viene avvisata la Caritas, che tramite un suo operatore si prende in carico tutte le aliquote e le stocca nel proprio magazzino, senza interrompere la catena del freddo".

Questo protocollo consente quindi di rifornire le mense e l'emporio della Caritas di Pisa e di Firenze, ampliando notevolmente la gamma di offerta e di scelta proposta ai più bisognosi. "Questa intesa è il frutto della caparbità e dell'impegno di istituzioni pubbliche e di una onlus volontaristica, e potrà sicuramente essere ripetuta in altre zone del paese - conclude con soddisfazione don Emanuele Morelli, responsabile di Caritas Pisa - Caritas Italia ha sostenuto con convinzione questo progetto, ed è pronta a collaborare ancor più intensamente per ampliarlo".

L'auspicio del Ministero della Salute, che ha indicato in questo protocollo un ottimo esempio di buona prassi, è quello di **estendere l'iniziativa** anche a tutti gli altri 9 Istituti zooprofilattici e ai 22 PIF disseminati sul territorio nazionale. "Questi numeri evidenziano quanto sia importante intervenire per evitare lo spreco di risorse alimentari - sottolinea Ugo Della Marta, direttore generale dell'Istituto zooprofilattico - come viene raccomandato dalla legge cosiddetta 'del buon samaritano' del 19 agosto 2016, a favore delle associazioni socio-assistenziali a fini di solidarietà".

I più letti della settimana

Viale Gramsci: dopo la rissa ferisce due agenti

Cena in Bianco in Piazza Cavalieri, è già record: oltre 1.100 prenotazioni

Pedone investito a San Miniato: trasportato al pronto soccorso di Empoli

Terricciano, autocisterna esce di strada e si cappa: strada chiusa

Incendio nella notte a Cascina: distrutti due Porsche Cayenne

Stazione, controlli a tappeto: 40 identificati, si pensa al Daspo urbano



PISA – Dai laboratori pisani dell'Istituto zooprofilattico di **Lazio e Toscana** alle mense per i poveri delle **Caritas diocesane di Pisa e Firenze** e ai **banco frigo della Cittadella della Solidarietà**, l'emporio solidale del **Cep** che nel 2016 ha assicurato sostegno alimentare a **1.338**.

E' il percorso della carne e pesce d'importazione, aliquote integre sottoposte ad analisi dall'Izslt e giudicati idonei al consumo, una sperimentazione unica a livello nazionale e suggellata in un protocollo d'intesa, approvato dal Ministero della Salute, siglato a settembre e avviato a Pisa da ottobre 2015 ed esteso a Firenze dal 2016, che ha già permesso di donare circa 350 kg di carni e prodotti della pesca congelati alla Caritas di Pisa, oltre 1000 kg di alimenti a quella di Firenze. L'iniziativa è stata presentata oggi, lunedì 19 giugno 2017, nella sezione di Pisa dell'Istituto zooprofilattico di Lazio e della Toscana alla presenza della dottoressa Grazia Tasselli del Ministero della Salute, del dottor Andrea Leto, direttore sanitario dell'Izslt e della dottoressa Giuliana Terracciano della sezione di Pisa dello stesso Istituto e di don Emanuele Morelli, direttore della Caritas diocesana di Pisa.

Il progetto di solidarietà è al centro di un'attività che ha come protagonista una nuova prassi di gestione del cibo, già sottoposto a verifica per l'idoneità al consumo e mantenuto in idonee condizioni di conservazione, non altrimenti commercializzabile ma ancora buono, con controllo di tutto l'iter (dal prelievo al Posto d'ispezione frontiera allo stoccaggio in laboratorio ed infine alla consegna) nel rispetto di tutti i parametri della sicurezza alimentare. Lo Zooprofilattico, oltre alla consueta attività istituzionale di ricerca per la sicurezza degli alimenti, recupera e rimette in circolo cibo idoneo al consumo in favore delle persone meno fortunate di cui si occupano le associazioni caritatevoli. La direzione generale del Ministero della Salute ha citato quest'esperienza come modello di buona prassi auspicandone l'estensione a livello nazionale: «Insieme alla Caritas di Pisa sottoscriveremo una lettera per proporre di estendere questo tipo di esperienza – hanno evidenziato il dottor Leto e la dottoressa Tasselli – : sarà inviati agli altri dieci Istituti zooprofilattici d'Italia e ai 23 Pif presenti sul territorio nazionale. L'auspicio, ovviamente, è

che quanto fatto qui in Toscana sia preso ad esempio e faccia scuola anche nel resto del Paese»

Come viene rimesso in circolo il cibo. Presso le sezioni di Pisa e Firenze, vengono esaminati campioni di carne, pesce o altre matrici alimentari prelevate dal Pif di Livorno per le attività di controllo sanitario di frontiera sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi. Le pratiche di campionamento ufficiale effettuate dal Pif prevedono la costituzione di tre aliquote, di cui due vengono conferite al laboratorio di analisi. La prima aliquota viene sottoposta a test di laboratorio mentre la seconda, se l'analisi risulta favorevole, rimane sigillata, quindi non contaminata, nella confezione originale del produttore con mantenimento dell'eventuale catena del freddo: prima del progetto le seconde aliquote venivano di prassi distrutte infatti, nel biennio 2013-2014, nella sola sezione di Pisa sono stati avviati allo smaltimento, circa 900 chili di carni bovine». «Questi numeri evidenziano quanto sia importante intervenire per evitare lo spreco di risorse alimentari – ha affermato Ugo Della Marta, Direttore Generale dello Zooprofilattico Lazio e Toscana nel contributo inviato in occasione della conferenza stampa di presentazione – come viene raccomandato dalla recente legge sullo "Spreco alimentare" Lg 19/08/2016 n° 166, G.U. 30/08/2016, a favore delle associazioni socio assistenziali a fini di solidarietà sociale. Ulteriori vantaggi sono l'abbattimento dei costi energetici e la riduzione della quantità di rifiuti speciali da smaltire. Questo progetto pilota, costituisce un modello da estendere alle altre sezioni dell'IZS Lazio e Toscana e alla sede centrale di Roma e può costituire un riferimento a livello nazionale, sia pure nelle diversità locali, per tutti gli zooprofilattici.

A chi è destinata la carne recuperata. A Pisa la carne distribuita in questo modo è finita nei banco frigo della "Cittadella della Solidarietà" e in quelle delle tre mense per i poveri gestite dalla Caritas di Pisa. La prima è l'Emporio Solidale gestito dalla Caritas diocesana e che nel 2016 ha assicurato aiuto alimentare a 1.338 persone. Si rivolge a famiglie in difficoltà e, nelle modalità di fruizione, è un vero e proprio supermercato cui si accede dotati di una tessera caricata a punti. Ciascun prodotto presente sugli scaffali, è rifornito prevalentemente attraverso i circuiti del recupero di generi alimentari, mediante intese e convenzioni con supermercati e centri della grande distribuzione finalizzati al recupero di merce invenduta o prossima alla scadenza, ma anche con mense universitarie e di altri enti pubblici, finalizzati al recupero di pasti e generi alimentari non consumati, come nel caso dell'IZTSLT.

*«Ci sono, però, nove alimenti che debbono obbligatoriamente essere presenti sugli scaffali – spiega il direttore della Caritas diocesana **don Emanuele Morelli** – : si tratta di olio (d'oliva e di semi), la farina, riso, pelati, zucchero, biscotti, pasta, legumi, latte e carne o pesce in scatola». I numeri raccontano di situazioni di bisogno, anche alimentare, crescenti: delle 1.338 persone seguite, infatti, 464 sono minori, praticamente più di uno su tre (34,7%), un dato in crescita rispetto al 2015 (+13%) quando si fermarono a 412. "Più o meno il 60% di essi ha meno di dieci anni – ha concluso don Morelli -: complessivamente il 53,5% delle persone seguite è donna e il 46,5% uomo. Gli stranieri, invece, sono il 63,6% e gli italiani il 36,4%. Le tre mense di San Francesco, Santo Stefano Extra Moenia e Cottolengo, invece, nel 2016 hanno distribuito, complessivamente, 28.916, il 17,9% in più rispetto alle 24.528 dell'anno precedente».*

A PISA PRIMO ESPERIMENTO NAZIONALE PER RECUPERO CIBO PRO CARITAS



19/6/17
 CONTRORADIO/PISA

L' accordo del 2015 tra Caritas diocesana Pisa e Firenze e l'Istituto zooprofilattico di Toscana e Lazio ha permesso di donare 350 kg carne e pesce e dato un pasto a 1.338 persone.

Dai laboratori pisani dell'Istituto zooprofilattico di Lazio e Toscana alle mense per i poveri delle Caritas diocesane di Pisa e Firenze e ai banchi frigo della Cittadella della Solidarietà, l'emporio solidale pisano che nel 2016 ha assicurato sostegno alimentare a 1.338 persone. Lo rende noto la Caritas diocesana. E' il percorso di carne e pesce d'importazione, aliquote integre sottoposte ad analisi dall'Izslt e giudicati idonei al consumo, una sperimentazione unica a livello nazionale e suggellata in un protocollo d'intesa, approvato dal ministero della Salute, siglato a settembre e avviato a Pisa da ottobre 2015 ed esteso a Firenze dal 2016, che ha già permesso di donare circa 350 kg di carni e prodotti della pesca congelati alla Caritas di Pisa, oltre una tonnellata di alimenti a quella fiorentina.

"Il progetto di solidarietà - spiega una nota della Caritas - è al centro di un'attività che ha come protagonista una nuova prassi di gestione del cibo, già sottoposto a verifica per l'idoneità al consumo e mantenuto in idonee condizioni di conservazione, non altrimenti commercializzabile ma ancora buono, con controllo di tutto l'iter (dal prelievo al posto d'ispezione frontiera allo stoccaggio in laboratorio e infine alla consegna) nel rispetto di tutti i parametri della sicurezza alimentare. L'Istituto Zooprofilattico recupera e rimette in circolo cibo idoneo al consumo in favore delle persone meno fortunate di cui si occupano le associazioni caritatevoli".

Un'esperienza citata come modello direttamente dal ministero della Salute che proporrà di estenderla anche "agli altri dieci Istituti zooprofilattici d'Italia e ai 23 posti di ispezione frontiera presenti sul territorio nazionale". Presso le sezioni di Pisa e Firenze, vengono esaminati campioni di carne, pesce o altre matrici alimentari prelevate dal Posto d'ispezione frontiera di Livorno per le attività di controllo sanitario di frontiera sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi.

Ciò permette di contrastare significativamente il cosiddetto spreco alimentare e lo dimostrano i numeri, basti considerare che nel biennio antecedente al progetto nella sola sezione di Pisa sono stati avviati allo smaltimento, circa 900 chili di carni bovine.

“Numeri – ha commentato Ugo della Marta, dg dell’istituto zooprofilattico di Toscana e Lazio – che evidenziano quanto sia importante intervenire per evitare lo spreco di risorse alimentari”. Ulteriori vantaggi sono l’abbattimento dei costi energetici e la riduzione della quantità di rifiuti speciali da smaltire. A Pisa la carne distribuita in questo modo è finita nei banchi frigo della Cittadella della Solidarietà e nelle tre mense della Caritas, che nel 2016 ha assistito 1338 persone bisognose: “Di queste – conclude il direttore don Emanuele Morelli – 464 sono minori, praticamente più di uno su tre (34,7%), un dato in crescita rispetto al 2015. Quasi il 60% di essi ha meno di 10 anni”.

Articoli Correlati:

(audio) PISA:	FIRENZE	PRATO:	CARRARA,
CIBO DALLE	FIERA:	CALANO	PESCANO