

Progetto realizzato con il
sostegno economico del

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della Pesca
Marittima e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV



Innovazione e sostenibilità
nei sistemi agroalimentari



RASSEGNA STAMPA

17 luglio 2015

24 luglio 2015

Comunicato Stampa

17 Luglio 2015 ore 11

Sala Biblioteca Ospedale provinciale di Macerata

PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE

Un progetto nazionale di ricerca e sviluppo dedicato a grandi e piccoli che nasce per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale.

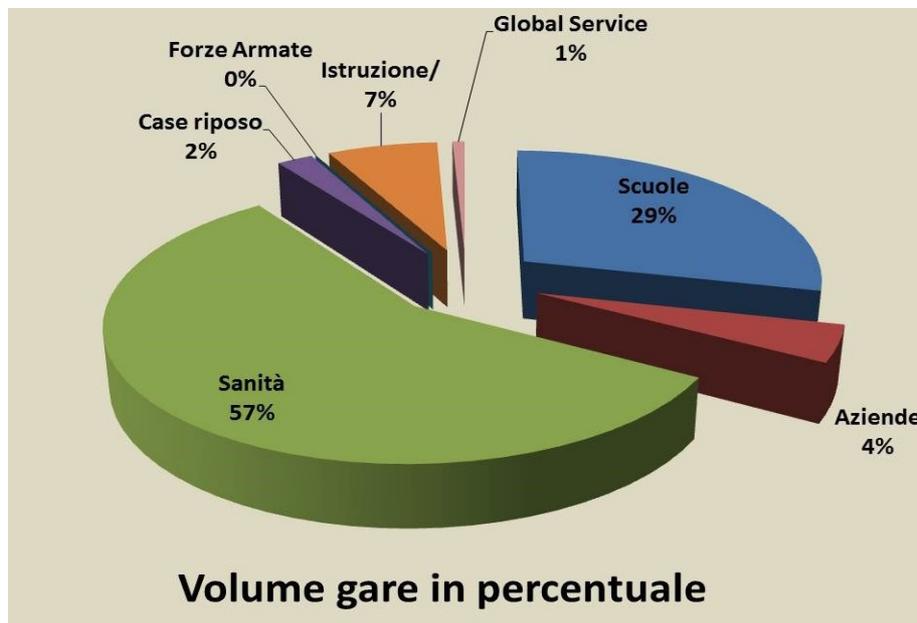
Perché la salute parte anche dalla tavola.

Un progetto nazionale di ricerca e sviluppo, finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole, che coinvolge i poli ospedalieri e assistenziali di Macerata, Chiaravalle, Trieste, Jesi e Urbino. Cinque città strategiche in quanto rappresentative delle diverse tipologie di ristorazione collettiva presenti sul territorio nazionale sia per dimensione che per struttura organizzativa. La sperimentazione prevede 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 si farà anche una somministrazione di pesce azzurro proveniente dalle marinerie locali. Con questa sperimentazione si è in grado di introdurre pesce fresco italiano, sano, di buona qualità nutrizionale, di specie appetibili e rispondenti alle esigenze tecniche e organizzative specifiche della domanda della ristorazione collettiva sanitaria. Valorizzare il pesce fresco vuol dire conoscere i valori nutrizionali, le caratteristiche organolettiche, la salubrità, l'ambiente e la filiera produttiva.

Sicuramente un processo innovativo per la ristorazione sanitaria nazionale, per la qualità del prodotto e perché in grado di fornire una solida base da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale.

Al momento attuale, la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nella ristorazione scolastica. Gli esiti sono stati estremamente positivi: i progetti hanno infatti contribuito in modo determinante a introdurre stabilmente questo nuovo alimento nel menù scolastico di alcune città italiane. Tuttavia, non esistono sperimentazioni analoghe riguardanti la ristorazione sanitaria, settore ugualmente importante per volume di affari, numero di addetti impiegati e valenza sociale.

Come si evince dal grafico, la spesa per il settore ospedaliero assistenziale (sanità + case di riposo) nel 2013 ha rappresentato il 59% delle spese della ristorazione collettiva, mentre quella del settore scolastico (istruzione + scuole) è stata pari al 36%.(dati ANGEM).



Fasi del progetto

Step 1 Vengono individuati gli allevamenti idonei ad effettuare le forniture, verificando le tecniche di allevamento più adeguate per l'ottenimento di un prodotto che possieda le caratteristiche qualitative, organolettiche e nutrizionali adatte all'impiego nelle mense sanitarie. Inoltre, si definiscono e valutano gli aspetti economici e logistici associati alle strutture produttive, con attenzione alla tracciabilità dell'intera filiera produttiva.

Step2 Si definiscono le preparazioni e le combinazioni di menù più adeguate alle esigenze della particolare utenza. Durante ogni distribuzione viene valutato il gradimento delle pietanze attraverso analisi degli scarti e compilazione di questionari.

Step 3 Tutte le fasi della filiera produttiva vengono identificate, analizzate e valutate sia sotto il profilo tecnico che economico-gestionale, al fine di individuare un modello produttivo sostenibile e replicabile sull'intero territorio nazionale.

Step 4 Viene realizzato un Video mirato a:

- Fornire conoscenze di base sul mondo ittico e dell'acquacoltura in Italia
- Evidenziare le potenzialità delle preparazioni e dei menù nelle diete speciali, sottolineando la valenza di questo alimento come strumento di miglioramento dello stato di salute e del benessere della persona.



**Un progetto per la salute,
una risorsa per l'economia,
una ricchezza per la biodiversità marina.**
INFO www.alberts.it

cronachemaceratesi.it

<http://www.cronachemaceratesi.it/2015/07/17/pesce-fresco-ai-pazienti-dellospedale-di-macerata/682626/>

1 ora fa - Spigole e orate di produzione italiana prenderanno il posto del prodotto ... Il pesce fresco che sarà consumato nelle mense sanitarie e ...

Pesce fresco ai pazienti dell'ospedale di Macerata

 [cronachemaceratesi.it/2015/07/17/pesce-fresco-ai-pazienti-dellospedale-di-macerata/682626/](http://www.cronachemaceratesi.it/2015/07/17/pesce-fresco-ai-pazienti-dellospedale-di-macerata/682626/)

 [cronachemaceratesi.it/2015/07/17/pesce-fresco-ai-pazienti-dellospedale-di-macerata/682626/](http://www.cronachemaceratesi.it/2015/07/17/pesce-fresco-ai-pazienti-dellospedale-di-macerata/682626/)



L'ospedale di Macerata

Da venerdì prossimo, 24 luglio, i degenti all'ospedale di Macerata potranno mangiare a pasto pesce fresco italiano. È la prima volta che ciò accade e tale opportunità, volta a migliorare il vitto per i pazienti ricoverati, nasce dall'attuazione di un progetto pilota cofinanziato dal Ministero per le politiche agricole, che vede l'ospedale maceratese tra i primi ad aderire, insieme al nosocomio di Chiaravalle e a tre strutture di assistenza per anziani (Jesi, Urbino e Trieste). Questa mattina a Macerata, tra Pierluigi Gigliucci, direttore dell'Asur, e Paolo Agostini, responsabile della società Albert di Porto San Giorgio che cura gli aspetti organizzativi delle forniture, è stata sottoscritta la convenzione che dà concreto avvio al progetto. Il pesce fresco che sarà consumato nelle mense sanitarie e assistenziali delle cinque strutture individuate proviene da tre centri di acquacoltura marina scelti e controllati dal Ministero: Orbetello, Mattinata e Gaeta.



Pesce fresco in una foto d'archivio

Attraverso un sistema di filiera corta, controllata e garantita in ogni fase (allevamento, lavorazione, trasporto, preparazione, cottura e somministrazione), saranno servite principalmente spigole e orate, ma nella struttura ospedaliera di Macerata si farà anche una somministrazione con il pesce azzurro proveniente dalle marinerie locali. A questo stanno già lavorando la stessa società Albert di Porto San Giorgio e la Regione Marche sulla base dei buoni risultati di un progetto analogo che ha riguardato le mense scolastiche. Alla conferenza stampa, che ha preceduto la firma della convenzione, hanno preso parte anche il consigliere regionale Francesco Micucci, componente della commissione sanità e la biologa marina Cristina Murri, la quale ha spiegato come la valorizzazione del pesce fresco nelle mense sanitarie voglia significare anche accrescere di valori nutrizionali i pasti dei malati e delle persone anziane. Questo progetto nazionale, che parte da Macerata e dalle altre cinque località scelte per la fase di sperimentazione, si prefigge di invertire la tradizione della ristorazione collettiva nazionale che impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera e in massima parte non mediterranea. Fino ad oggi – è stato spiegato nel corso della conferenza stampa – non esistono altre sperimentazioni del genere nella ristorazione socio-sanitaria italiana, settore in cui si stima che la spesa per l'acquisto di pesce superi annualmente i ventiquattro milioni di euro. Destinare quindi pari risorse al pesce fresco prodotto nei mari della nostra penisola costituirebbe un buon incentivo per le marinerie italiane e per quella marchigiana in particolare che attraversano momenti di difficoltà. Pesce fresco nelle mense sanitarie non è quindi solo un progetto per la salute, ma anche una risorsa per l'economia e una ricchezza per la biodiversità marina.

a.f.

EMMAUS settimanale

ha aggiunto 5 nuove foto.

17 luglio alle ore 2.50 · Modificato ·

«Una sperimentazione davvero virtuosa». Con queste parole il dottor Pierluigi Gigliucci, direttore della Av3, ha definito il progetto di ricerca nazionale «Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie», finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole.

Presentata in questi minuti alla stampa presso la Sala Biblioteca dell'Ospedale di Macerata, si tratta di un'iniziativa «unica e innovativa» che, dopo la firma odierna del protocollo d'intesa tra i soggetti coinvolti, vedrà la prima somministrazione dal 24 luglio.

Nello specifico, il progetto coinvolge la struttura del capoluogo, quella di Chiaravalle, oltre alle case di riposo di Jesi, Urbino e Trieste, mentre tra i partner e curatori figura la società Albert, presente alla conferenza con il responsabile Paolo Agostini: «L'obiettivo - ha affermato - è vedere la valenza del momento pasto sulla guarigione dei pazienti».

Durante l'incontro, la biologa marina Cristina Murri ha inoltre ribadito come tra le priorità ci sia «la valutazione dell'impatto emotivo sui degenti». «Tramite questo progetto - ha dichiarato la Murri -, si tenta di promuovere la filiera corta, avvalendoci anche della figura di una psicoterapeuta»

La sperimentazione avrà la durata di dodici mesi e comprenderà l'erogazione di 3800 pasti, grazie all'impiego di 700 kg di filetti diliscati di pesce fresco. Il progetto avrà inizio nell'Ospedale di Macerata e nella Casa di riposo di Trieste, con l'introduzione di spigole e orate fresche provenienti da allevamenti nazionali, e con il pesce azzurro, con la collaborazione delle marinerie locali.



Pesce fresco locale in mensa all'ospedale

Macerata Presentato in ospedale a Macerata il progetto di ricerca nazionale finanziato dal Ministero "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie". La struttura ospedaliera di Macerata, è stata coinvolta in uno studio pilota finanziato dal Ministero che nasce per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Si parte con l'introduzione di spigole e orate fresche, provenienti da allevamenti nazionali e con il pesce azzurro, proveniente dalle marinerie locali.

Qm il Resto del Carlino

www.ilrestodelcarlino.it/macerata
e-mail: cronaca.macerata@ilcarlino.net
spe.macerata@spewed.it

Macerata 2

Sabato 18 luglio 2015

Redazione: via Garibaldi 101, Macerata - Tel. 0733 279711 - Fax 0733 239299
Pubblicità: via Garibaldi, 101 - Tel. 0733 230922 / Fax 0733 260151

L'ACCORDO DAL 24 LUGLIO NEL MENÙ SPIGOLE E ORATE PROVENIENTI DA FOGGIA E CITTANOVA Stop ai surgelati, in ospedale si mangia solo pesce fresco

PESCE fresco, al posto di quello surgelato, per i pazienti dell'ospedale di Macerata. Dal 24 luglio e fino alla fine dell'anno, filetti diliscati di spigole e orate fresche, provenienti da un allevamento di Martinara (Foggia) e pesce azzurro, fornito dalle marinerie locali (in particolare Civitanova), entreranno nel menù dei ricoverati. Una scelta legata a un progetto di ricerca e sviluppo, finanziato dal Ministero e curato dalla Alberti di Porto San Giorgio di concerto con la Regione, che oltre all'ospedale di Macerata coinvolge anche quello di Charavalle e le case di cura di Trstese, Jesi e Urbino. «Dopo il successo di Pappa Fish, progetto attraverso il quale abbiamo portato il pesce fresco nelle mense scolastiche - commenta Paolo Agostini, responsabile della Alberti - abbiamo pensato che l'esperienza potesse essere replicata anche nella ristorazione sanitaria e assisten-

ziale». Alcuni obiettivi sono comuni, a partire dal fatto che pesce fresco vuol dire buona qualità nutrizionale e accorciamento della filiera, come sta accadendo in agricoltura, come ha sottolineato la biologa marina Cristina Murri (foto). Ma è anche un modo per mandare un preciso messaggio culturale, visto che il consumo di pesce è importante nell'alimentazione e anche nella prevenzione di malattie, e un'occasione per dare una mano al rilancio di un settore, quello della pesca, aspetti su cui si è soffermato il neo consigliere regionale Francesco Micucci. «Un progetto sperimentale molto importante che parte proprio dal nostro ospedale - ha sottolineato Pierluigi Gigliucci, direttore dell'Area Vasta 3 - Alle cinque strutture interessate saranno erogati 3.800 pasti, impiegando 700 kg di filetti di pesce».

Franco Veroli



èTV MARCHE

Orari della trasmissione **DIARIO MACERATESE n. 528 – PESCE FRESCO NELLE MENSE DEGLI OSPEDALI MARCHIGIANI**

Canale 12 (e 604) – èTV MARCHE

- **Domenica 26 luglio 2015 alle ore 20.40**
- **Giovedì 30 luglio 2015 alle ore 23.30**
- **Sabato 1° agosto 2015 alle ore 14.00**

Canale 605 – èTV MACERATA

- **Sabato 25 luglio o 2015 alle ore 20.10**
- **Domenica 26 luglio 2015 alle ore 21.10**
- **Lunedì 27 luglio 2015 alle ore 19.00**
- **Martedì 28 luglio 2015 alle ore 17.00**
- **Mercoledì 29 luglio 2015 alle ore 14.30**
- **Giovedì 30 luglio 2015 alle ore 13.00**
- **Venerdì 31 luglio 2015 alle ore 23.30**

Le fasce orarie sono indicative e non impegnative per l'emittente che si riserva di apportare eventuali modifiche in funzione delle esigenze del palinsesto.

Ulteriori repliche andranno in onda su tutti i canali del gruppo èTV **12 – 112 – 604 – 605.**

Un estratto dello speciale ha già avuto spazio all'interno dei nostri

TG: <https://www.youtube.com/watch?v=lwK6xU8jFiQ>.

Da lunedì 27 lo speciale sarà online.

èTV (èTV Macerata) Redazione e Ufficio Commerciale Via Crescimbeni, 5 62100 Macerata Tel +39 0733 231567 Fax +39 0733 236354	roberto properzi +39 349 3569492 spot@etvmacerata.it Roberto Properzi @roproperzi	canale 12 (e 604) – èTV Marche canale 605 – èTV Macerata canale 112 – èTV Marche Più canale 606 – èTV Ascoli www.etvmarche.it - www.etvmacerata.it
---	--	--

TV CENTRO MARCHE Venerdì' 24 Luglio

Canale 10 in coda Edizioni Tg delle h 19.30 e delle h 24.00

Canale 110 in coda Edizioni Tg delle h 20.30 e delle h 24.00

Il primo servizio è andato in onda nel Tg di venerdì 17 luglio.



In Primo Piano

Posted in | Data: 15/07/2015

Pesce fresco nelle mense sanitarie



Si terrà a Macerata, venerdì 17 p.v. alle 11, la conferenza stampa di divulgazione del progetto di ricerca nazionale dedicato a grandi e piccoli, che nasce per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale.

» [Per maggiori informazioni](#)



20/07/2015

Pesce fresco nelle mense sanitarie



Il 17 luglio si è svolta la presentazione del progetto "Pesce fresco nelle mense sanitarie" presso la Sala Biblioteca dell'Ospedale di Macerata. Hanno partecipato, oltre agli organi di stampa, i rappresentanti delle strutture sanitarie e assistenziali coinvolte nella sperimentazione, il personale medico e i responsabili delle strutture di ristorazione che gestiscono il servizio mensa.

[»Scarica il Comunicato Stampa](#)

[»Guarda il video](#)

<http://www.eurofishmarket.it/news.php?idnews=2035#.VazzMqTtmko>



PRODUCI ITALIANO? VENDI ITALIANO? CUCINI
ITALIANO? MANGI ITALIANO?

L'amo è un progetto che nasce dall'esigenza di sostenere i prodotti ittici italiani e dunque i pescatori e le tradizioni della cultura gastronomica della nostra penisola. Per questo il progetto ha come testimonial e partner portanti persone del mondo della ristorazione, della ricerca, del giornalismo, della creatività e del commercio.

- HOME
- IL PROGETTO
- NEWS
- STAMPA
- PRODOTTI

Pesce fresco nelle mense sanitarie



Si terrà a Macerata, venerdì 17 p.v. alle 11, la conferenza stampa di divulgazione del progetto di ricerca nazionale dedicato a grandi e piccoli, che nasce per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale.

[SCARICA IL COMUNICATO](#)





EXPO MILANO 2015. NOI CI



NEWS

PESCE FRESCO, DAL MARE ALLE CORSIE D'OSPEDALE



LUANA SPERNANZONI · 20, LUGLIO, 2015



Arriva fresco il pesce dell'Adriatico nelle mense dell'ospedale di Macerata, Chiaravalle (AN), nei ricoveri per anziani di Trieste, Urbino e Jesi (An).

Duemila ricoverati delle strutture pubbliche che hanno aderito al Progetto sperimentale finanziato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali proposto in tutta Italia, troveranno nella dieta **orate** e **spigole fresche** di acquacoltura marina a filiera controllata arrivate in poche ore pulite e diliscate.

Una novità dal buon sapore perché nella ristorazione delle strutture sanitarie si impiega principalmente limanda, platessa, pangasio, pesce di poco valore, surgelato e di provenienza estera. La sanità pubblica ha numeri in rosso, l'obiettivo è dunque mettere a punto un modello produttivo sostenibile, replicabile sull'intero territorio nazionale per dare maggior importanza al benessere della persona, ai benefici nutrizionali degli omega 3 per anziani e malati.

Tutte le fasi della filiera vengono analizzate e valutate sotto il profilo tecnico gestionale per promuovere l'economia locale e tutelare la biodiversità e l'ambiente marino. Per monitorare i risultati e contenere lo spreco, dopo il pasto viene proposto ai pazienti un questionario e vengono pesati gli scarti rimasti nel piatto.

LUANA SPERNANZONI

file:///C:/Users/Francesca/Desktop/rassegna%20stampa/Pesce%20fresco,%20dal%20mare%20alle%20corsie%20d%E2%80%99ospedale%20_%20Il%20Test.html



Pesce fresco per i degenti dell'ospedale di Macerata. Firmato il protocollo

Scritto da: [Redazione](#) 20 luglio 2015 in [News](#)

Da venerdì prossimo, 24 luglio, i degenti dell'ospedale di Macerata potranno mangiare a pasto pesce fresco italiano. È una iniziativa inedita che prende spunto dall'attuazione di un progetto pilota cofinanziato dal Ministero per le politiche agricole, che vede l'adesione dell'ospedale di Macerata, insieme a quello di Chiaravalle e a tre strutture per anziani (Jesi, Urbino e Trieste). La convenzione è stata firmata venerdì scorso e ha dato il via al progetto. Il pesce fresco che sarà consumato nelle mense sanitarie e assistenziali delle cinque strutture individuate proviene da tre centri di acquacoltura marina scelti e controllati dal Ministero: Orbetello, Mattinata e Gaeta. Attraverso un sistema di filiera corta, controllata e garantita in ogni fase (allevamento, lavorazione, trasporto, preparazione, cottura e somministrazione), saranno servite principalmente spigole e orate, ma nella struttura ospedaliera di Macerata si farà anche una somministrazione con il pesce azzurro proveniente dalle marinerie locali. L'iniziativa viene promossa dalla Albert di Porto San Giorgio e Idalla Regione Marche sulla base dei buoni risultati del progetto Pappafish che ha riguardato le mense scolastiche.

<http://www.radionuova.com/2015/07/20/pesce-fresco-per-i-degenti-dellospedale-di-macerata-firmato-il-protocollo/>

UNAGA: PESCE FRESCO DAL MARE IN CORSIA, ARGAMARCHE SOSTIENE

Al via "Pesce fresco nelle mense sanitarie", il progetto di ricerca e sviluppo che punta alla valorizzazione delle produzioni di acquacultura dell'Adriatico a filiera corta e controllata. Orate e spigole fresche arriveranno nel giro di poche ore pulite e diliscate nelle mense delle strutture sanitarie: l'ospedale di Macerata e Chiaravalle, i ricoveri per anziani di [...]

UNAGA: PESCE FRESCO DAL MARE IN CORSIA, ARGAMARCHE SOSTIENE



Al via "Pesce fresco nelle mense sanitarie", il progetto di ricerca e sviluppo che punta alla valorizzazione delle produzioni di acquacultura dell'Adriatico a filiera corta e controllata. Orate e spigole fresche arriveranno nel giro di poche ore pulite e diliscate nelle mense delle strutture sanitarie: l'ospedale di Macerata e Chiaravalle, i ricoveri per anziani di Trieste, Jesi (AN) e Urbino. Per la prima volta in Italia, grazie al Progetto sperimentale finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel piatto di 2000 degenti arrivano orate e spigole di qualità controllata. Una novità dal buon sapore perché nella ristorazione delle strutture sanitarie si impiega principalmente limanda, platessa, pangasio, pesce di poco valore, surgelato e di provenienza estera. Nonostante i numeri in rosso della sanità pubblica, si investe in una iniziativa che mette al centro delle priorità il benessere della persona e la valenza del cibo dall'alto valore nutrizionale. L'obiettivo è mettere a punto un modello produttivo sostenibile e replicabile sull'intero territorio nazionale. Tutte le fasi della filiera vengono analizzate e valutate sotto il profilo tecnico gestionale per promuovere l'economia locale e tutelare la biodiversità e l'ambiente marino. "Un progetto complesso e rigoroso, di grande valenza sociale – ha commentato **Luana Spernanzoni**, consigliera nazionale UNAGA e presidente Argamarche, presente, con il collega ARGAMARCHE **Alessandro Feliziani**, alla conferenza stampa di

presentazione all'ospedale di Macerata – che sicuramente ha richiesto un notevole sforzo per coinvolgimento di tutti i soggetti protagonisti dell'intera filiera. Voglio evidenziare che per la prima volta nelle Marche si dà rilievo alla valenza salutistica del pesce fresco nelle mense ospedaliere." L'iniziativa, presentata a Macerata il 17 luglio scorso termina a fine 2015. Per monitorare costantemente i risultati e contenere lo spreco, dopo il pasto viene proposto ai pazienti un questionario di gradimento e si pesano gli scarti rimasti nel piatto.

luglio 22nd, 2015 | Category: alimentazione, ARGA, pesca, UNAGA

<http://www.unaganews.org/wordpress/unaga-pesce-fresco-dal-mare-in-corsia-arga-marche-sostiene.html>

DAL 24 LUGLIO PESCE FRESCO NELLA MENSA DELL'OSPEDALE ... Agricole "PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE": ha aderito ... La Lube Volley ricevuta a Macerata dal presidente della Provincia e dal ...



<https://youtu.be/IwK6xU8jFiQ>

macerata. dal 24 luglio pesce fresco nella mensa ... - YouTube

▶ 1:46

<https://youtu.be/jyQ9wvt3gcM>

0:10 / 6:45

Progetto pesce fresco nelle mense sanitarie



Nicola Baiocco

Iscriviti  [Progetto pesce fresco nelle mense sanitarie - YouTube](#)

▶ 6:46

www.youtube.com/watch?v=jyQ9wvt3gcM

7 giorni fa - Caricato da Nicola Baiocco

Progetto pesce fresco nelle mense sanitarie ... Il grano Senatore Cappelli del Crotonese nella pasta ...



L'itis cambia menu e mette nel piatto branzini e orate

Filetti di branzino al forno al posto dell'immancabile, e un po' triste, petto di pollo. Cambio di menu in vista per gli ospiti dell'itis, realtà inserita nel progetto pilota avviato dal ministero per le Politiche agricole. Trieste è infatti una delle cinque città italiane coinvolte in un progetto di ricerca e sviluppo per l'introduzione del pesce fresco nelle mense sanitarie. La prima somministrazione, che prevede un secondo piatto a base di filetti di branzino, avrà luogo appunto oggi nella struttura di via Pascoli. Oltre a Trieste, il progetto coinvolge poli ospedalieri e assistenziali di Macerata, Chiaravalle, Jesi e Urbino. La sperimentazione prevede l'introduzione di pesce fresco nelle mense delle strutture coinvolte, con 3800 pasti erogati e oltre 1000 kg di filetti diliscati di branzini e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.



Spigola fresca di produzione italiana somministrata presso la casa di Riposo di Jesi

<https://www.facebook.com/search/109670802392517/places-in/133152263416981/places/intersect/>

Ospedali a Macerata



Pesce fresco per i degenti dell'ospedale di Macerata. Firmato il protocollo



Ospedale di Macerata Area Vasta3^{4.4}

Ospedale

Aperto 24 ore su 24 · 07332571 · Via Santa Lucia 2 · [Ottieni indicazioni](#)