

RASSEGNA STAMPA

PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE

Ospedale Pediatrico "G. Pasquinucci " Apuano di Massa

Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia

Ospedale "San Luca" Vallo della Lucania



Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF 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. Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco italiano

nelle mense delle strutture coinvolte: **oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca.**

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.

Prospettive non solo per la salute ma anche economiche e sociali

Attualmente la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio.

Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

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 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Perché la salute parte anche dalla tavola.

Si allegano i materiali divulgativi.

Un progetto per la salute, una risorsa per l'economia, una ricchezza per la biodiversità marina. I

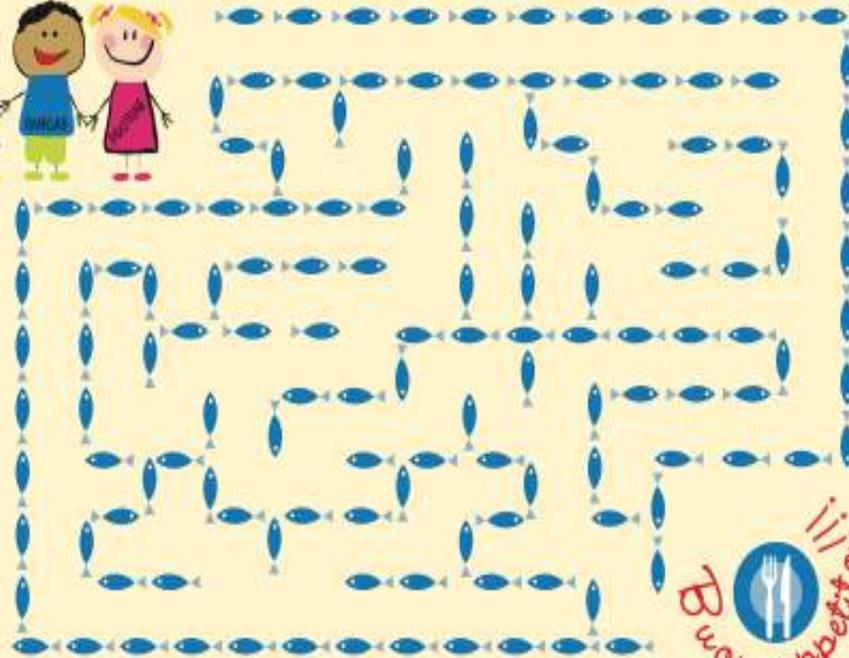
Oggi si mangia il  Fresco!



Il pesce ti aiuta a crescere
mangialo almeno **DUE** volte la settimana!

Progetto realizzato con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Aiutali a raggiungere il pranzo



progetto realizzato con il sostegno economico dell'

Assessorato Sanitario della Provincia
di Reggio Emilia

In collaborazione con
Ospedale Pediatrico Apuano di Massa
Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia
Ospedale "San Luca" Vallo della Lucania

Associazione pediatrica Albert S.p.A. - Bologna - Andrea Riggi / Immaginazione e tempo - Topografia S. Giuseppe in Pontusar MC

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

pesce fresco italiano nelle mense sanitarie



albert
Innovazione e sostenibilità
nei sistemi agroalimentari
www.alberta.it

un progetto per la salute una risorsa per l'economia una ricchezza per la biodiversità marina

Iniziativa promossa dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca.

Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo.

Nasce così la sperimentazione avviata con gli Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico Apuano di Massa.

Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.

perché la salute parte anche dalla tavola

ideazione grafica: **Giorgio Scavino - Albert s.a.s.** | impaginazione e stampa: **Tipografia S. Giuseppe srl Polenza MC**

ogni mese il pesce giusto

Il pesce è un alimento ricco di proteine, vitamine e sali minerali, il suo consumo è consigliato tutto l'anno. È importante saperlo scegliere in base alla sua stagionalità, per avere un prodotto di qualità, nel rispetto del ciclo naturale, a tutela dell'ecosistema.

Per approfondimenti:
www.alberts.it

*Buon
Duemilasedici* 

GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
1 V	1 L	1 M	1 V	1 D	1 M	1 V	1 L	1 G	1 S	1 M	1 G
2 S	2 M	2 M	2 S	2 L	2 G	2 S	2 M	2 V	2 D	2 M	2 V
3 D	3 M	3 G	3 D	3 M	3 V	3 D	3 M	3 S	3 L	3 G	3 S
4 L	4 G	4 V	4 L	4 M	4 S	4 L	4 G	4 D	4 M	4 V	4 D
5 M	5 V	5 S	5 M	5 G	5 D	5 M	5 V	5 L	5 M	5 S	5 L
6 M	6 S	6 D	6 M	6 V	6 L	6 M	6 S	6 M	6 G	6 D	6 M
7 G	7 D	7 L	7 G	7 S	7 M	7 G	7 D	7 M	7 V	7 L	7 M
8 V	8 L	8 M	8 V	8 D	8 M	8 V	8 L	8 G	8 S	8 M	8 M
9 S	9 M	9 M	9 S	9 L	9 G	9 S	9 M	9 V	9 D	9 M	9 S
10 D	10 G	10 G	10 D	10 M	10 V	10 D	10 M	10 S	10 L	10 G	10 S
11 L	11 V	11 V	11 L	11 M	11 S	11 L	11 G	11 D	11 M	11 V	11 D
12 M	12 S	12 S	12 M	12 G	12 D	12 M	12 V	12 L	12 M	12 S	12 S
13 M	13 D	13 D	13 G	13 V	13 L	13 M	13 M	13 M	13 G	13 D	13 M
14 G	14 L	14 L	14 L	14 S	14 M	14 G	14 G	14 M	14 M	14 L	14 M
15 V	15 M	15 M	15 V	15 D	15 G	15 V	15 M	15 G	15 G	15 M	15 G
16 S	16 M	16 M	16 S	16 L	16 V	16 S	16 M	16 V	16 L	16 M	16 V
17 D	17 G	17 G	17 D	17 M	17 S	17 D	17 M	17 S	17 L	17 G	17 S
18 L	18 V	18 V	18 L	18 M	18 D	18 L	18 G	18 D	18 M	18 V	18 D
19 M	19 S	19 S	19 M	19 G	19 L	19 M	19 V	19 L	19 M	19 S	19 S
20 M	20 D	20 D	20 M	20 V	20 L	20 M	20 S	20 M	20 G	20 D	20 M
21 G	21 L	21 L	21 V	21 S	21 M	21 G	21 L	21 M	21 S	21 L	21 M
22 V	22 M	22 M	22 S	22 D	22 G	22 V	22 M	22 G	22 G	22 M	22 G
23 S	23 M	23 M	23 L	23 L	23 V	23 S	23 M	23 V	23 V	23 M	23 V
24 D	24 G	24 G	24 L	24 M	24 S	24 D	24 M	24 S	24 S	24 G	24 S
25 L	25 V	25 V	25 M	25 M	25 L	25 L	25 V	25 D	25 M	25 V	25 L
26 M	26 S	26 S	26 M	26 G	26 M	26 M	26 V	26 L	26 M	26 S	26 M
27 M	27 D	27 D	27 G	27 V	27 M	27 M	27 M	27 M	27 M	27 D	27 M
28 G	28 L	28 L	28 V	28 S	28 M	28 G	28 L	28 M	28 M	28 L	28 M
29 V	29 M	29 M	29 S	29 D	29 G	29 V	29 V	29 G	29 G	29 M	29 G
30 S	30 M	30 M	30 L	30 L	30 V	30 S	30 M	30 V	30 D	30 M	30 V
31 D	31 M	31 G	31 S	31 M	31 M	31 D	31 M	31 V	31 L	31 M	31 S

2016



Comunicato Stampa

Salute/Dall'Adriatico al Tirreno Dussmann replica il progetto del MIPAAF "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie"

9 dicembre 2015 – Dussmann Service, azienda leader nella ristorazione collettiva, partecipa all'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Dopo il successo sul versante adriatico il progetto nazionale di ricerca e sviluppo sarà replicato nell' Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e l'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA). A partire dal 9 dicembre saranno distribuiti nelle strutture ospedaliere 2000 pasti e 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.

L'iniziativa **"Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie"**, coordinato dalla Società Albert con il contributo economico del MIPAAF, a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca è stata avviata nel 2014 e, come progetto di sperimentazione, ha previsto la somministrazione di 3800 pasti e l'utilizzo di oltre 1000 kg di pesce nei poli ospedalieri di Macerata, Chiaravalle-Loreto e le strutture residenziali e assistenziali di Trieste, Jesi e Urbino. I riscontri positivi dell'iniziativa, sia tra gli utenti che tra gli operatori, hanno portato alla replica del piano progettuale, che mantiene i cardini del progetto iniziale e viene esteso ad ambiti ospedalieri specialistici rivolti a pazienti più piccoli, come gli ospedali pediatrici, e in aree geografiche diverse, come il meridione e il versante tirrenico del nostro Paese.

Nell'ambito dell'iniziativa, nelle tre strutture ospedaliere di Massa, Vibo Valentia e San Luca di Vallo della Lucania gestite da Dussmann, sono previste due somministrazioni (pranzi) settimanali di filetti freschi refrigerati, ottenuti da pesci allevati in Italia, del tutto privi di spine e confezionati con atmosfera protettiva (ATP). Tale modalità di preparazione garantisce un miglior stato igienico sanitario e una più alta conservabilità del prodotto.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Dussmann da oltre 40 anni opera su tutto il territorio nazionale nel settore della ristorazione collettiva e prepara circa 24 milioni di pasti all'anno in 320 appalti. I menù si basano completamente su materie prime di ottima qualità e certificate, con prodotti DOP, IGP, biologici, KM0, equosolidali e confiscati alla mafia.



Bologna, 09 dicembre 2015

Bologna, 09 dicembre 2015 Comunicato Stampa. Si è concluderà entro la fine del 2015 il progetto “PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE”. Il primo progetto di carattere nazionale che sperimenta la possibilità di utilizzare il pesce fresco nelle mense sanitarie. La sperimentazione avviata con gli Ospedali “G. Iazzolino” di Vibo Valentia, il “San Luca” di Vallo della Lucania e il Pediatrico “G. Pasquinucci” Apuano di Massa, gestiti dalla Dussmann Service, azienda leader nel settore della ristorazione collettiva già coinvolta nei progetti precedenti in tale ambito, ha previsto l’introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. La sperimentazione è realizzata dall’azienda Albert, consolidata realtà nei progetti rivolti al settore pubblico soprattutto dedicati all’innovazione della ristorazione collettiva per i pasti e per la formazione connessa agli stessi. Il progetto contemporaneamente è mirato al sostegno ed all’innovazione del comparto della Pesca nazionale. Per questo ha ricevuto il sostegno del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Con questa sperimentazione si è introdotto 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. Una sperimentazione simile è stata condotta 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. Al momento attuale, la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera in prevalenza delle specie: limanda, persico africano, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi altri progetti per l’introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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. La spesa per il settore ospedaliero assistenziale (sanità + 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). Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Sicuramente un processo innovativo per la ristorazione sanitaria nazionale, per la qualità del prodotto e 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. Si allegano i materiali divulgativi principali che hanno accompagnato la sperimentazione. Per maggiori informazioni: info@eurofishmarket.it ; cell. 3383148120

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/dal_mare/2015/12/09/pesce-fresco-in-corsia-2mila-pasti-e-zero-scatti_2797a5c8-1c20-42e6-a962-8d65ba58cdcb.html

ANSA.IT

Pesce fresco in corsia, 2mila pasti e zero scarti

Mense finora puntato su pesce surgelato per 400 milioni euro

- [Stampa](#)
 - [Scrivi alla redazione](#)
- Redazione ANSA**
09 dicembre 2015 19:56
- [Facebook](#)
 - [Twitter](#)
 - [Google +](#)



Pesce fresco in corsia, partito progetto pilota © ANSA

[+ CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Si concluderà entro la fine del 2015 il primo progetto di nazionale che introduce il pesce fresco italiano nelle mense ospedaliere, con oltre 2 mila pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. La sperimentazione, realizzata da Albert, consolidata realtà nei progetti rivolti al settore pubblico soprattutto dedicati all'innovazione della ristorazione collettiva per i pasti e sostenuta dal Ministero delle Politiche agricole, ha coinvolto gli ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa. A oggi la ristorazione collettiva italiana impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera per un importo totale di 400 milioni di euro, una spesa ripartita per il 59% nel settore ospedaliero assistenziale (sanità + case di riposo) e il 36% nello scolastico

(istruzione + scuole). Risulta evidente come il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un'enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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, gli 'avanzi' delle pietanze proposte hanno infatti dimostrato un calo significativo degli scarti

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

<http://www.zoom24.it/2015/12/09/ospedale-vibo-pesce-fresco-a-tavola-2747/>



All'ospedale "Jazzolino" di Vibo Valentia si mangerà pesce fresco italiano



09/12/2015 16:29 Economia & Società, [Ultim'ora Home](#), [Vibo Valentia](#)



Al via un progetto sperimentale sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera

Pesce fresco italiano per un'alimentazione sana ed equilibrata. E' ciò che si mangerà all'Ospedale "Iazzolino" di Vibo Valentia grazie ad una sperimentazione proposta dalla Albert sas, cofinanziata dal Mipaaf e avviata in tre nosocomi italiani: quello di Vallo della Lucania, in Campania, quello di Massa, in Toscana, e appunto quello di Vibo Valentia, in Calabria.

La sperimentazione. Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca. 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.

La salute parte dalla tavola. La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Occorre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce surgelato estero per un importo pari a oltre 40 milioni di euro. Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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. Valorizzare il pesce fresco vuol dire conoscere i valori nutrizionali, le caratteristiche organolettiche, la salubrità, l'ambiente e la filiera produttiva.

Idea innovativa. Sicuramente un processo innovativo per la ristorazione sanitaria nazionale, per la qualità del prodotto e 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. Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

ARGA CAMPANIA "Francesco Landolfo"



Gruppo di specializzazione - **Associazione** regionale giornalisti campani per l'agricoltura, alimentazione, ambiente, territorio, foreste, pesca, energie rinnovabili.

Mare e Pesca

Vallo della lucania PESCE FRESCO ITALIANO IN TRE MENSE SANITARIE oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita



Francesca Fermani



Pubblicato il 09/12/2015 | [Stampa](#)

Vallo della lucania PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE SANITARIE

Ospedale Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa,

Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia,

Ospedale "San Luca" Vallo della Lucania

Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF 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.

Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera

controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca.

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.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio.

Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Occorre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce surgelato estero per un importo pari a € 40.790.000,00 (dati ALBERT).

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

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 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare. Perché la salute parte anche dalla tavola.

Si allegano i materiali divulgativi. Un progetto per la salute, una risorsa per l'economia, una ricchezza per la biodiversità marina.

INFO www.alberts.it / info@alberts.it francesca fermani

Cilento Notizie

Cilento	Acciaroli	Agropoli	Casal Velino	Castellabate	Capaccio	Marina Di Camerota	Palinuro	Pollicena	Sapri	Vallo D'Alto	Vallo Della Lucania	Salerno	
Ambiente	Attualità	Avvisi	Cultura	Cronaca	Dal Comune	Concorsi	Economia	Salute	Spettacoli -Eventi	Sport	Politica	Tecnologia	Lavoro

Introduzione di pesce fresco italiano nelle mense sanitarie, anche a Vallo della Lucania

Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata. I pesci sono alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà benefiche che apporta all'organismo

» [Cilento Notizie](#) » [Vallo della Lucania](#) » [Salute](#)
[Commenti 0](#)

inCondividi



[Seleziona lingua](#)



Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal MIPAF. Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania, "Pasquinucci" Apuano di Massa. Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco nelle mense sanitarie. Le strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e

a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera innovativa del comparto della Pesca.

Con questa sperimentazione si è in grado di introdurre pesce fresco italiano, sano e nutriente, di specie appetibili e rispondenti alle esigenze tecniche e organizzative della ristorazione collettiva sanitaria.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce, con prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, impieghi e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta negli ospedali di Chiaravalle, nelle strutture assistenziali di Jesi, Trieste e Urbino, dove è stato evidente che la ristorazione collettiva è pronta a recepire il prodotto fresco nazionale, che ha maggiore gradimento rispetto al pesce congelato di provenienza estera. L'efficacia dei progetti e, infatti, sono stati sempre monitorati gli "avanzi" delle pietanze proposte e hanno un valore significativo degli scarti.

Occorre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce per un importo pari a € 40.790.000,00 (dati ALBERT).

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti una reale possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati realizzati progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie estremamente positivi: i progetti hanno infatti contribuito in modo determinante a diffondere questo nuovo alimento nel menù scolastico di alcune città italiane.

Valorizzare il pesce fresco vuol dire conoscere i valori nutrizionali, le caratteristiche organolettiche, l'ambiente e la filiera produttiva.

Sicuramente un processo innovativo per la ristorazione sanitaria nazionale, per il grado di fornire una solida base da cui attingere dati scientifici, informazioni con cui diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, che coinvolge i dipendenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie. L'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini è parte integrante del progetto alimentare.

Leggi: <http://www.cilentonotizie.it/dettaglio/?articolo=introduzione-di-pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie-anche-a-vallo-della-lucania&ID=27769#ixzz3tprDGKYx>

*il*Vibonese

All'ospedale Jazzolino si mangerà pesce fresco italiano

REDAZIONE

09 DICEMBRE 2015 16:09

Un progetto sostenuto dal ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, introduce il nutriente alimento nella ristorazione ospedaliera, con benefici per il consumatore e per il settore economico di riferimento.

CRONACA

«Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo». Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf) e avviata in accordo con gli ospedali "G. Jazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa.

Il progetto, prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.

Si tratta di un progetto sostenuto dal ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della pesca. «Con questa sperimentazione - sostengono i promotori - 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».

Questo anche perché «la ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sudafricano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Occorre inoltre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce surgelato estero per un importo superiore ai 40 milioni di euro (dati Albert). Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un'enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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».

1. [Home](#)
2. [Regione Campania](#)
3. [Provincia di Salerno](#)
4. [Città di Vallo della Lucania](#)
5. [Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie anche all'Ospe...](#)

Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie anche all'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania



Salernonotizie.it 1 ora fa Notizie da: [Città di Vallo della Lucania](#)

Fonte immagine: [Salernonotizie.it](#) - [link](#)

Dussmann Service, azienda leader nella ristorazione collettiva, partecipa all'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Dopo il successo sul versante adriatico il progetto nazionale di ricerca e sviluppo sarà replicato nell' Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia...

<http://www.infocilento.it/>

IL QUOTIDIANO DEL CILENTO

Pesce fresco nelle mense scolastiche: al via il progetto anche nel Cilento

Redazione Infocilento 9 dicembre 2015, 16:08 Cilento, cilento notizie, vallo della lucania, vallo della lucania notizie



Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata. Per questo sarà distribuito anche nelle mense scolastiche. Anche l'ospedale di Vallo della Lucania ha partecipato all'iniziativa.

Al via l'iniziativa di Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF 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 che prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte. Oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca.

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.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Occorre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce surgelato estero per un importo pari a € 40.790.00,00 (dati ALBERT).

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

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 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

<http://www.salernonotizie.it/2015/12/09/pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie-anche-allospedale-san-luca-di-vallo-della-lucania/>



Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie anche all'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania

Publicato il 9 dicembre 2015.

Tags: #Salerno, mensa, Ospedale San Luca



Dussmann Service, azienda leader nella ristorazione collettiva, partecipa all'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Dopo il successo sul versante adriatico il progetto nazionale di ricerca e sviluppo sarà replicato nell' Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e l'**Ospedale San Luca di Vallo della Lucania** (SA). A partire dal 9 dicembre saranno distribuiti nelle strutture ospedaliere 2000 pasti e 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.

L'iniziativa "**Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie**", coordinato dalla Società Albert con il contributo economico del MIPAAF, a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca è stata avviata nel 2014 e, come progetto di sperimentazione, ha previsto la somministrazione di 3800 pasti e l'utilizzo di oltre 1000 kg di pesce nei poli ospedalieri di Macerata, Chiaravalle-

Loreto e le strutture residenziali e assistenziali di Trieste, Jesi e Urbino. I riscontri positivi dell'iniziativa, sia tra gli utenti che tra gli operatori, hanno portato alla replica del piano progettuale, che mantiene i cardini del progetto iniziale e viene esteso ad ambiti ospedalieri specialistici rivolti a pazienti più piccoli, come gli ospedali pediatrici, e in aree geografiche diverse, come il meridione e il versante tirrenico del nostro Paese.

Nell'ambito dell'iniziativa, nelle tre strutture ospedaliere di Massa, Vibo Valentia e **San Luca di Vallo della Lucania** gestite da Dussmann, sono previste due somministrazioni (pranzi) settimanali di filetti freschi refrigerati, ottenuti da pesci allevati in Italia, del tutto privi di spine e confezionati con atmosfera protettiva (ATP). Tale modalità di preparazione garantisce un miglior stato igienico sanitario e una più alta conservabilità del prodotto. Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Dussmann da oltre 40 anni opera su tutto il territorio nazionale nel settore della ristorazione collettiva e prepara circa 24 milioni di pasti all'anno in 320 appalti. I menù si basano completamente su materie prime di ottima qualità e certificate, con prodotti DOP, IGP, biologici, KM0, equosolidali e confiscati alla mafia.

<http://www.positanonews.it/articolo/169117/salute-dall-adriatico-al-tirreno-dussmann-replica-il-progetto-del-mipaaf-pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie>

positano ews

Salute/Dall'Adriatico al Tirreno Dussmann replica il progetto del MIPAAF "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie"



9 dicembre 2015 – Dussmann Service, azienda leader nella ristorazione collettiva, partecipa all'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Dopo il successo sul versante adriatico il progetto nazionale di ricerca e sviluppo sarà replicato nell' Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e l'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA). A partire dal 9 dicembre saranno distribuiti nelle strutture ospedaliere 2000 pasti e 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. L'iniziativa "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie", coordinata dalla Società Albert con il contributo economico del MIPAAF, a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca è stata avviata nel 2014 e, come progetto di sperimentazione, ha previsto la somministrazione di 3800 pasti e l'utilizzo di oltre 1000 kg di pesce nei poli ospedalieri di Macerata, Chiaravalle-Loreto e le strutture residenziali e assistenziali di Trieste, Jesi e Urbino. I riscontri positivi dell'iniziativa, sia tra gli utenti che tra gli

operatori, hanno portato alla replica del piano progettuale, che mantiene i cardini del progetto iniziale e viene esteso ad ambiti ospedalieri specialistici rivolti a pazienti più piccoli, come gli ospedali pediatrici, e in aree geografiche diverse, come il meridione e il versante tirrenico del nostro Paese. Nell'ambito dell'iniziativa, nelle tre strutture ospedaliere di Massa, Vibo Valentina e San Luca di Vallo della Lucania gestite da Dussmann, sono previste due somministrazioni (pranzi) settimanali di filetti freschi refrigerati, ottenuti da pesci allevati in Italia, del tutto privi di spine e confezionati con atmosfera protettiva (ATP). Tale modalità di preparazione garantisce un miglior stato igienico sanitario e una più alta conservabilità del prodotto. Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare. Dussmann da oltre 40 anni opera su tutto il territorio nazionale nel settore della ristorazione collettiva e prepara circa 24 milioni di pasti all'anno in 320 appalti. I menù si basano completamente su materie prime di ottima qualità e certificate, con prodotti DOP, IGP, biologici, KM0, equosolidali e confiscati alla mafia.

http://www.lamoitaliano.it/page_1/index.php



09/12/2015 - Pesce fresco nelle mense ospedaliere: realtà e vantaggi



Si sta concludendo in questi giorni l'ultimo di una serie di progetti rivolti ad innovare la ristorazione ospedaliera ed in particolare la scelta dei prodotti ittici con risvolti sul gradimento degli interessati, sul settore produttivo nazionale e sulla diminuzione degli scarti. Anche quest'ultimo progetto, come i precedenti, è stato realizzato da **Albert** e sostenuto dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** proprio per i contenuti fortemente incentrati sulla formazione per un consumo consapevole dei prodotti ittici, per la valorizzazione della produzione nazionale e dell'acquacoltura italiana, per la riduzione degli scarti nella ristorazione collettiva e soprattutto per una maggiore soddisfazione dei pazienti che a volte sostano anche settimane e mesi presso le mense ospedaliere. Ed i progetti sono riusciti in tutti gli obiettivi suddetti e tra i risultati più eclatanti c'è stata la soddisfazione dei pazienti per il pasto a base di pesce fresco. Soprattutto nelle mense ospedaliere il momento del pasto rappresenta un momento di nutrimento ma anche di salute e di appagamento per il cuore e per la mente. Guarda il materiale informativo:

<http://www.eurofishmarket.it/news.php?idnews=2092#.VmMoxrhCS4>

cerca

In primo piano

09/12/2015

Pesce fresco nelle mense ospedaliere: realtà e vantaggi



Si sta concludendo in questi giorni l'ultimo di una serie di progetti rivolti ad innovare la ristorazione ospedaliera ed in particolare la scelta dei prodotti ittici con risvolti sul gradimento degli interessati, sul settore produttivo nazionale e sulla diminuzione degli scarti. Anche quest'ultimo progetto, come i precedenti, è stato realizzato da **Albert** e sostenuto dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** proprio per i contenuti fortemente incentrati sulla formazione per un consumo consapevole dei prodotti ittici, per la valorizzazione della produzione nazionale e dell'acquacoltura italiana, per la riduzione degli scarti nella ristorazione collettiva e soprattutto per una maggiore soddisfazione dei pazienti che a volte sostano anche settimane e mesi presso le mense ospedaliere. Ed i progetti sono riusciti in tutti gli obiettivi suddetti e tra i risultati più eclatanti c'è stata la soddisfazione dei pazienti per il pasto a base di pesce fresco. Soprattutto nelle mense ospedaliere il momento del pasto rappresenta un momento di nutrimento ma anche di salute e di

appagamento per il cuore e per la mente. Guarda il materiale informativo:

[Cartolina pediatria](#)

[Cartolina "Pesce fresco a mensa"](#)

[Manifesto pediatria](#)

[Manifesto "Pesce fresco a mensa"](#)

» [Leggi tutto il Comunicato Stampa](#)

» [Visita il sito della Albert](#)

Twitter Eurofishmarket

[#Pesce](#) [#fresco](#) nelle [#mense](#) [#ospedaliere](#): realtà e vantaggi [_eurofishmarket.it/news.php?idnew...](http://eurofishmarket.it/news.php?idnew...)



01:45 - 9 dic 2015

[L'Amo il pesce e Mipaaf](#)

0 Retweet0 Mi piace

<http://ildispaccio.it/vibo-valentia/93719-pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie-accordo-tra-ospedale-pediatico-g-pasquinucci-apuano-di-massa-ospedale-g-iazzolino-vibo-valentia-e-ospedale-san-luca-vallo-della-lucania>

IL DISPACCIO

VIBO VALENTIA

- Reggio Calabria
 - Catanzaro
 - Cosenza
 - Crotone
- Vibo Valentia

Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie: accordo tra Ospedale Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa, Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia e Ospedale "San Luca" Vallo della Lucania



Share

Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF 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. Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca.

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.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Occorre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce surgelato estero per un importo pari a € 40.790.00,00 (dati ALBERT).

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

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 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Perché la salute parte anche dalla tavola.

LIBERO 24 x 7

Introduzione di pesce fresco italiano nelle mense sanitarie, anche a Vallo della Lucania

Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF e avviata in accordo con gli Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della ...

Leggi la notizia

Organizzazioni: [ospedaliministero](#)

Luoghi: [vallo della lucaniamacerata](#)



Tags: [pesce fresco](#) [ristorazione](#)

<http://approdonews.it/giornale/?p=198809>



VIBO VALENTIA

Nessun Commento

Il pesce fresco italiano nelle mense sanitarie

Partito un programma alimentare che vedrà la partecipazione degli ospedali di Apuano di Massa, Vallo della Lucania e dell'ospedale "G. Iazzolino" di Vibo Valentia



• [redazione](#)

• Il 9 dicembre 2015

Testo-

Testo+

Commenta

Stampa

Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata, è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF 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.

Il progetto prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca. 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.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Occorre considerare che la ristorazione collettiva italiana ogni anno utilizza pesce surgelato estero per un importo pari a € 40.790.00,00 (dati ALBERT).

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

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 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Perché la salute parte anche dalla tavola. Un progetto per la salute, una risorsa per l'economia, una ricchezza per la biodiversità marina.

TAGS

[vibo valentia pesce Ospedale "G. Iazzolino" - Vibo Valentia Alimentazione](#)

<http://www.ilquotidianoweb.it/news/cronache/743229/L-ospedale-e-fatiscente-ma-d.html>
SANITÀ



L'ospedale è fatiscente ma d'ora in poi a Vibo i pazienti potranno mangiare pesce fresco

Il nosocomio vibonese scelto per una particolare campagna di alimentazione. Le mense forniranno pesce fresco proveniente da allevamenti controllati

di GIANLUCA PRESTIA



L'ospedale di Vibo Valentia

VIBO VALENTIA - La struttura è stata sempre al centro di polemiche e anche, purtroppo, di decessi. Fatiscente, vecchia, inadeguata, tanto che dovrà essere rimpiazzata da una nuova e moderna. Nonostante questo, all'ospedale di Vibo si mangerà pesce fresco italiano doc.

Il tutto grazie ad una sperimentazione proposta dalla società "Albert" che ha avviato il progetto anche in altri due presidi ospedalieri: quello di Massa, Toscana, e Vallo della Lucania, in Campania. Sperimentazione, sostenuta economicamente dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che si traduce, in base a quanto spiegano dalla stessa società, nell'erogazione di oltre 2000 pasti erogati, 400 chilogrammi di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.

Attraverso questo progetto, dunque, si sarà in grado di introdurre nelle mense sanitarie 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.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio.

Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Mercoledì 09 Dicembre 2015 18:29

<http://agiellenews.it/sanita-pesce-fresco-nella-ristorazione-ospedaliera/73987>



- [AGROALIMENTARE](#)
- [COMMERCIO](#)
 - [ESTERI](#)
 - [IMPRESA](#)
- [ISTITUZIONI](#)
- [LAVORO](#)
- [LOMBARDIA](#)
- [POLITICA](#)
- [SANITÀ](#)
- [SOCIETÀ](#)



Sanità: Pesce fresco nella ristorazione ospedaliera



(AGIELLE) – Roma – Dussmann Service, azienda leader nella ristorazione collettiva, partecipa all’iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Dopo il

successo sul versante adriatico il progetto nazionale di ricerca e sviluppo sarà replicato nell' Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e l'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA). A partire dal 9 dicembre saranno distribuiti nelle strutture ospedaliere 2000 pasti e 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. L'iniziativa "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie", coordinata dalla Società Albert con il contributo economico del MIPAAF, a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca è stata avviata nel 2014 e, come progetto di sperimentazione, ha previsto la somministrazione di 3800 pasti e l'utilizzo di oltre 1000 kg di pesce nei poli ospedalieri di Macerata, Chiaravalle-Loreto e le strutture residenziali e assistenziali di Trieste, Jesi e Urbino. I riscontri positivi dell'iniziativa, sia tra gli utenti che tra gli operatori, hanno portato alla replica del piano progettuale, che mantiene i cardini del progetto iniziale e viene esteso ad ambiti ospedalieri specialistici rivolti a pazienti più piccoli, come gli ospedali pediatrici, e in aree geografiche diverse, come il meridione e il versante tirrenico del nostro Paese. Nell'ambito dell'iniziativa, nelle tre strutture ospedaliere di Massa, Vibo Valentia e San Luca di Vallo della Lucania gestite da Dussmann, sono previste due somministrazioni (pranzi) settimanali di filetti freschi refrigerati, ottenuti da pesci allevati in Italia, del tutto privi di spine e confezionati con atmosfera protettiva (ATP). Tale modalità di preparazione garantisce un miglior stato igienico sanitario e una più alta conservabilità del prodotto. Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare. Dussmann da oltre 40 anni opera su tutto il territorio nazionale nel settore della ristorazione collettiva e prepara circa 24 milioni di pasti all'anno in 320 appalti. I menù si basano completamente su materie prime di ottima qualità e certificate, con prodotti DOP, IGP, biologici, KM0, equosolidali e confiscati alla mafia. (agiellenews.it)

<http://www.informazione.it/a/F32DDA00-E1D4-4EE2-B92B-F289008F2CEC/Pesce-fresco-nelle-mense-scolastiche-al-via-il-progetto-anche-nel-Cilento>

• [Notizie a Confronto](#)

- [Comunicati Stampa](#)
- [Social News](#)
- [Offerte di Lavoro](#)

informazione.it

Pesce fresco nelle mense scolastiche: al via il progetto anche nel Cilento

10/12/2015 - 05:06 - Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata. Per questo sarà distribuito anche nelle mense scolastiche. Anche l'ospedale di [Vallo della Lucania](#) ha partecipato all'iniziativa. Al via l'iniziativa di Albert sas, co-finanziata ... (InfoCilento)

[Vedi tutti gli articoli di questa notizia](#) | [Condividi](#) | [Avvisami](#) | [Commenta](#)

Sezione: [SALUTE](#) ([Leggi l'Articolo](#))

Al via l'iniziativa di Albert sas, co-finanziata dal MIPAAF 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 che prevede l'introduzione di pesce fresco italiano nelle mense delle strutture coinvolte. Oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. Un progetto sostenuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che introduce il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e sostiene la crescita innovativa del comparto della Pesca.

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.

La ristorazione collettiva nazionale impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera, in prevalenza delle specie: limanda, platessa, merluzzo sud africano, pangasio. Attualmente il comparto delle mense rappresenta un segmento di mercato molto importante per volume di affari, numero di addetti, impiegati e valenza sociale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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.

Risulta evidente come quindi il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Negli ultimi tre anni sono stati promossi alcuni progetti per l'introduzione del pesce fresco italiano nelle mense scolastiche e universitarie e 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.

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 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.

Le somministrazioni sono accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.



Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie

Isabella Lopardi 17 ore ago Alimentazione [Leave a comment](#) 1 Views

- [inShare](#)
- 22

Esiste un'iniziativa del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf), finalizzata a introdurre il pesce fresco nella [ristorazione ospedaliera](#) e assistenziale. Il progetto ha avuto successo sul versante adriatico; ora si replicherà presso l'Ospedale pediatrico Apuano di Massa, l'Ospedale "G. Iazzolino" di Vibo Valentia e l'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania. Nelle strutture ospedaliere si distribuiscono da ieri 2000 pasti e 400 chilogrammi di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase.

Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie: l'iniziativa

Coordina l'iniziativa, avviata nel 2014, la società Albert, con il contributo economico del Ministero. Nell'ambito del progetto di sperimentazione sono stati somministrati 3800 pasti e sono stati utilizzati più di 1000 chilogrammi di pesce nei poli ospedalieri di Macerata, Chiaravalle-Loreto e le strutture residenziali e

assistenziali di Trieste, Jesi e Urbino. Il piano progettuale è stato replicato, dati i riscontri positivi dell'iniziativa: sia tra gli utenti, sia tra gli operatori.

La replica mantiene i cardini del progetto iniziale, esteso ad ambiti ospedalieri specialistici, come gli ospedali pediatrici, e in aree geografiche diverse, come il meridione e il versante tirrenico della Penisola.

Pesce fresco italiano e igiene

Nell'ambito dell'iniziativa, nelle tre strutture ospedaliere di Massa, Vibo Valentia e San Luca di Vallo della Lucania, sono previsti due **pranzi** settimanali di filetti freschi refrigerati, ottenuti da pesci allevati in Italia, **del tutto privi di spine** e confezionati con atmosfera protettiva (Atp). Preparato in tal modo, il pesce è nel miglior stato igienico sanitario; il prodotto, inoltre, è più facile da conservare.

[https://www.federfarma.it/Edicola/Ansa-Salute-](https://www.federfarma.it/Edicola/Ansa-Salute-News/VisualizzaNews.aspx?type=Ansa&key=22567)

[News/VisualizzaNews.aspx?type=Ansa&key=22567](https://www.federfarma.it/Edicola/Ansa-Salute-News/VisualizzaNews.aspx?type=Ansa&key=22567)

Pesce fresco italiano, campagna divulgativa capillare

Tutti quanti, non soltanto i degenti, sono i destinatari di una campagna divulgativa capillare: sono coinvolti familiari, operatori sanitari e fruitori delle strutture sanitarie. L'obiettivo è valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano **stile alimentare**.

[Edicola](#) > [Ansa Salute News](#)



Ansa Salute News

Le News di Ansa Salute

09/12/2015 18:34

Pesce fresco in corsia, 2mila pasti e zero scarti Mense finora puntato su pesce surgelato per 400 milioni euro

- ROMA, 09 DIC - Si concluderà entro la fine del 2015 il primo progetto di nazionale che introduce il pesce fresco italiano nelle mense ospedaliere, con oltre 2 mila pasti erogati, 400 kg di filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a filiera controllata e garantita in ogni fase. La sperimentazione, realizzata da Albert, consolidata realtà nei progetti rivolti al settore pubblico soprattutto dedicati all'innovazione della ristorazione collettiva per i pasti e sostenuta dal Ministero delle Politiche agricole, ha coinvolto gli ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa. A oggi la ristorazione collettiva italiana impiega principalmente filetti surgelati di pesce di provenienza estera per un importo totale di 400 milioni di euro, una spesa ripartita per il 59% nel settore ospedaliero assistenziale (sanità + case di riposo) e il 36% nello scolastico (istruzione + scuole). Risulta evidente come il mercato delle grandi collettività rappresenti potenzialmente un enorme possibilità di sviluppo per il settore ittico nazionale. Una sperimentazione simile è stata condotta 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, gli 'avanzi' delle pietanze proposte hanno infatti dimostrato un calo significativo degli scarti.

<http://www.cn24tv.it/news/125142/grande-successo-per-il-progetto-pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie.html>

CN24TV

Grande successo per il progetto “Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie”

14 DICEMBRE 2015, 22:45 VIBO VALENTIA ATTUALITÀ



E' partito il 9 dicembre e ha già riscosso esiti positivi: Dussmann ha raccolto i primi giudizi dopo la **distribuzione dei filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana nelle mense ospedaliere gestite nell'ambito del progetto nazionale di ricerca e sviluppo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf).**

Le consegne delle pietanze a base di pesce fresco sono state effettuate nei reparti di pediatria e in tutti i reparti di degenza dell'**Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale “G. Iazzolino” Vibo Valentia (VV) e Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA).**

L'iniziativa a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca, a cui la società Albert ha preso parte nel ruolo di coordinatore, è stata molto apprezzata sia dai pazienti, che hanno lasciato nei piatti pochissimi scarti, sia dal personale incaricato della preparazione e cottura degli alimenti, per la qualità del pesce fresco a loro disposizione.

Plauso delle direzioni sanitarie degli ospedali del Tirreno, in particolar modo dalla direzione sanitaria dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), che hanno sposato l'ambizioso progetto di valorizzazione e sensibilizzazione e collaborato insieme a Dussmann alla buona riuscita dell'iniziativa.

Le somministrazioni sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture

sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

<http://247.libero.it/rfocus/24756338/1/grande-successo-per-il-progetto-pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie/>

1

14-12-2015

E' partito il 9 dicembre e ha già riscosso esiti positivi: Dussmann ha raccolto i primi giudizi dopo la distribuzione dei filetti delicati di spigole e orate di acquacoltura italiana nelle mense ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [dussmannospedale san luca](#)

Organizzazioni: [ospedale pediatrico apuanomassa](#)

Luoghi: [tirrenovallo della lucania](#)

Tags: [pesce fresco](#)[progetto](#)



[Introduzione di pesce fresco italiano nelle mense sanitarie, anche a Vallo della Lucania](#)



Il **progetto** prevede l'introduzione di **pesce fresco** italiano nelle mense delle strutture coinvolte: oltre 2000 pasti erogati, 400 kg di filetti delicati di spigole e orate di acquacoltura italiana, a ...

[Cilento Notizie](#) - 9-12-2015

Organizzazioni: [ospedale ministero](#)

Luoghi: [vallo della lucania](#)[macerata](#)

Tags: [pesce fresco](#)[ristorazione](#)

[Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie anche all'Ospedale San Luca di Vallo della Lucania](#)

... Alimentari e Forestali (Mipaaf) per introdurre il **pesce fresco** nella ristorazione ospedaliera e assistenziale. Dopo il successo sul versante adriatico il **progetto** nazionale di ricerca e sviluppo ...

[HTTPS://IT.NOTIZIE.YAHOO.COM/GRADITO-IL-PROGETTO-MIPAF-PESCE-ITALIANO-NELLE-MENSE-155824589.HTML](https://it.notizie.yahoo.com/gradito-il-progetto-mipaf-pesce-italiano-nelle-mense-155824589.html)

YAHOO NOTIZIE!

Gradito il progetto Mipaf "Pesce italiano nelle mense sanitarie"

ask(=)news

Da Mpd | Askanews – 17 ore fa

[Stampa](#)



Gradito il progetto Mipaf Roma, 14

dic. (askanews) - E' partito il 9 dicembre e ha già riscosso esiti positivi: il Gruppo Dussmann, che si occupa del catering negli ospedali, ha raccolto i primi giudizi dopo la distribuzione dei filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana nelle mense ospedaliere gestite nell'ambito del progetto nazionale di ricerca e sviluppo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf).

Le consegne delle pietanze a base di pesce fresco sono state effettuate nei reparti di pediatria e in tutti i reparti di degenza dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA).

L'iniziativa a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca, a cui la società Albert ha preso parte nel ruolo di coordinatore, è stata molto apprezzata sia dai pazienti, che hanno lasciato nei piatti pochissimi scarti, sia dal personale incaricato della

preparazione e cottura degli alimenti, per la qualità del pesce fresco a loro disposizione.

Plauso delle direzioni sanitarie degli ospedali del Tirreno, in particolare modo dalla direzione sanitaria dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), che hanno sposato l'ambizioso progetto di valorizzazione e sensibilizzazione e collaborato insieme a Dussmann alla buona riuscita dell'iniziativa. Le somministrazioni sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

ilVibonese



Pesce fresco italiano in ospedale, positivi i primi riscontri

REDAZIONE

14 DICEMBRE 2015 16:53

L'iniziativa, sostenuta dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali anche a Vibo Valentia, ha riscosso l'unanime apprezzamento di degenti e management sanitario.



CRONACA

È partito il 9 dicembre e ha già riscosso esiti positivi. Dussmann (società fornitrice dei cosiddetti servizi di facility: pulizia, catering, sicurezza e reception), ha raccolto i primi giudizi dopo la distribuzione dei filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana nelle mense ospedaliere gestite nell'ambito del progetto nazionale di ricerca e sviluppo del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf).

Le consegne delle pietanze a base di pesce fresco sono state effettuate nei reparti di pediatria e in tutti i reparti di degenza dell'Ospedale pediatrico Apuano sito a Massa, Ospedale "G. Jazzolino" di Vibo Valentia e Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (Sa).

All'ospedale Jazzolino si mangerà pesce fresco italiano

«L'iniziativa a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca - legge in una nota della Dussmann -, a cui la società Albert ha preso parte nel ruolo di coordinatore, è stata molto apprezzata sia dai pazienti, che hanno lasciato nei piatti pochissimi scarti, sia dal personale incaricato della preparazione e cottura degli alimenti, per la qualità del pesce fresco a loro disposizione».

Le somministrazioni sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

- *Quotidiano on line di informazione sanitaria*
Lunedì 21 DICEMBRE 2015

Calabria

Pesce fresco nelle mense sanitarie: pazienti e direzioni sanitarie soddisfatte del progetto del Mipaaf

Le consegne delle pietanze a base di pesce fresco sono state effettuate nei reparti di pediatria e in tutti i reparti di degenza dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA). Plauso delle direzioni sanitarie degli ospedali del Tirreno, in particolar modo dalla direzione sanitaria dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS).



14 DIC - E' partito il 9 dicembre e ha già riscosso esiti positivi: il Gruppo Dussmann ha raccolto i primi giudizi dopo la distribuzione dei filetti deliscati di spigole e orate di

acquacoltura italiana nelle mense ospedaliere gestite nell'ambito del progetto nazionale di ricerca e sviluppo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf).

Le consegne delle pietanze a base di pesce fresco sono state effettuate nei reparti di pediatria e in tutti i reparti di degenza dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), Ospedale "G. Iazzolino" Vibo Valentia (VV) e Ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA). L'iniziativa a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca, a cui la società Albert ha preso parte nel ruolo di coordinatore, è stata molto apprezzata sia dai pazienti, che hanno lasciato nei piatti pochissimi scarti, sia dal personale incaricato della preparazione e cottura degli alimenti, per la qualità del pesce fresco a loro disposizione.

Plauso delle direzioni sanitarie degli ospedali del Tirreno, in particolar modo dalla direzione sanitaria dell'Ospedale Pediatrico Apuano sito Massa (MS), che hanno sposato l'ambizioso progetto di valorizzazione e sensibilizzazione e collaborato insieme a Dussmann alla buona riuscita dell'iniziativa. **Le somministrazioni sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare**, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

14 dicembre 2015

© Riproduzione riservata

<http://www.informazione.it/a/98764546-503A-43D8-B189-52093E8D6F82/Introduzione-di-pesce-fresco-italiano-nelle-mense-sanitarie-anche-a-Vallo-della-Lucania>

• [Notizie a Confronto](#)

- [Comunicati Stampa](#)
- [Social News](#)
- [Offerte di Lavoro](#)

informazione.it

21/12/2015 - 22:10 [San Pietro Canisio](#)

Introduzione di pesce fresco italiano nelle mense sanitarie, anche a Vallo della Lucania

09/12/2015 - 21:35 - Nasce così la sperimentazione proposta dalla Albert sas, co-finanziata dal [MIPAAF](#) 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. Il progetto ...(Cilento Notizie)

[Vedi tutti gli articoli di questa notizia](#) | [Condividi](#) | [Avvisami](#) | [Commenta](#)

Sezione: **SALUTE** ([Leggi l'Articolo](#))

[Gli ultimi articoli della notizia](#)

[Pesce fresco nelle mense scolastiche: al via il progetto anche nel Cilento](#)

Il pesce fresco è indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata. Per questo sarà distribuito anche nelle mense scolastiche. Anche l'ospedale di [Vallo della Lucania](#) ha partecipato all'iniziativa. Al via l'iniziativa di Albert sas, co-finanziata ... (InfoCilento - 11 giorni fa)

[All'ospedale Jazzolino si mangerà pesce fresco italiano](#)

Un progetto sostenuto dal ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, introduce il nutriente alimento nella ristorazione ospedaliera, con benefici per il consumatore e per il settore economico di riferimento. Cronaca. «Il pesce fresco ... (Il Vibonese - 11 giorni fa)

[Salute/Dall'Adriatico al Tirreno Dussmann replica il progetto del MIPAAF "Pesce fresco italiano nelle mense sanitarie"](#)

9 dicembre 2015 – Dussmann Service, azienda leader nella ristorazione collettiva, partecipa all'iniziativa del [Ministero](#) delle [Politiche Agricole, Alimentari e Forestali](#) (Mipaaf) per introdurre il pesce fresco nella ristorazione ospedaliera e ... (Positanonews - 11 giorni fa)

[L'ospedale è fatiscente ma d'ora in poi a Vibo i pazienti potranno mangiare pesce fresco](#)

Il nosocomio vibonese scelto per una particolare campagna di alimentazione. Le mense forniranno pesce fresco proveniente da allevamenti controllati. di GIANLUCA PRESTIA. L'ospedale è fatiscente ma d'ora in poi a Viboi pazienti potranno mangiare. (Il Quotidiano Della Calabria - 11 giorni fa)

[Sanità: in ospedale di Vibo pasti con pesce fresco italiano](#)

[VIBO VALENTIA](#). La struttura è stata spesso al centro di polemiche e talvolta anche di decessi. Fatiscente, vecchia, inadeguata, tanto che dovrà essere rimpiazzata da una nuova e moderna. Nonostante questo, all'ospedale di [Vibo Valentia](#) si mangerà pesce ... (Giornale di Calabria - 11 giorni fa)



[Vai al contenuto](#)

14/12/2015 21:04 [Economia & Società](#), [Ultim'ora Home](#), [Vibo Valentia agenda vibo](#)



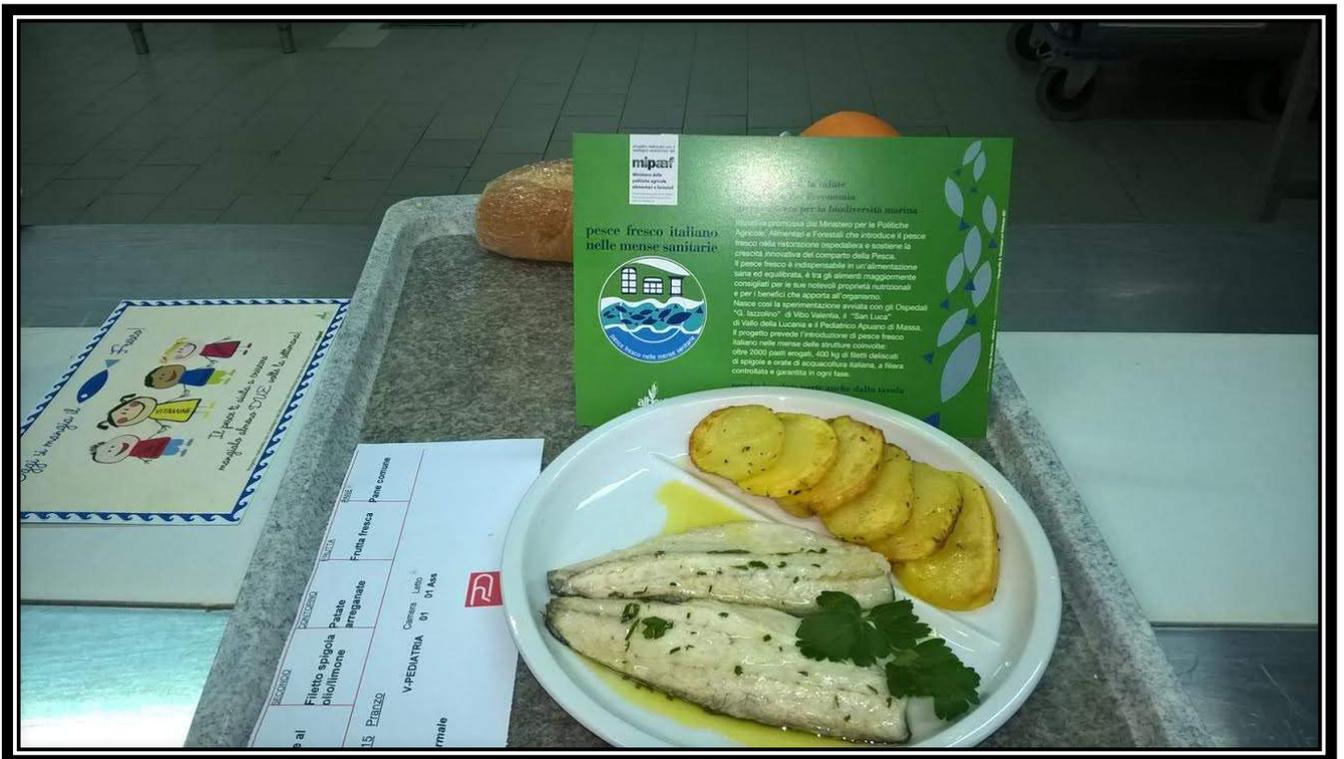
Primi, positivi riscontri sull'iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole. Distribuiti filetti deliscati di spigole e di orate

E' partito il 9 dicembre e ha già riscosso esiti positivi: Dussmann ha raccolto i primi giudizi dopo la distribuzione dei filetti deliscati di spigole e orate di acquacoltura italiana nelle mense ospedaliere gestite nell'ambito del progetto nazionale di ricerca e sviluppo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf).

Le consegne delle pietanze a base di pesce fresco sono state effettuate nei reparti di pediatria e in tutti i reparti di degenza dell'ospedale Pediatrico Apuano di Massa, ospedale "Iazzolino" Vibo Valentia e ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA).

L'iniziativa a sostegno della salute e della crescita innovativa del comparto della pesca, a cui la società Albert ha preso parte nel ruolo di coordinatore, è stata molto apprezzata sia dai pazienti, che hanno lasciato nei piatti pochissimi scarti, sia dal personale incaricato della preparazione e cottura degli alimenti, per la qualità del pesce fresco a loro disposizione.

Le somministrazioni sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.



www.alberts.it