PER SAPERNE DI PIÙ
www.eurofishmarket.it
www.pappafish.it/

Il progetto. Tonnellate di specie dell'Adriatico. Nelle mense scolastiche. E niente resta nel piattino

Sgombri e sardine Al bambino piace azzurro

IN ITALIA, secondo una recentissima ricerca Curare la Salute/Gfk-Eurisko, solo un italiano su tre mangia pesce. In particolare il 65 per cento consuma 0-1 porzione a settimana (tra questi soprattutto giovani 20-29 anni, anziani over 60, e persone con istruzione inferiore), il 35 per cento due o più porzioni (persone con laurea). Consumi confermati dall'ultimo Osservasalute, senza differenze sostanziali, che pure invece esistono per altri alimenti, tra Nord e Sud del paese. Uniti dalla diffidenza per il pesce.

E questo nonostante molti studi dimostrino – l'ultimo recentissimo di un gruppo cinese su *European Journal of Nutrition* – come il consumo di pesce sia addirittura associato ad una riduzione del rischio di mortalità per tutte le cause: 60 grammi di pesce al giorno non tolgono il medico di torno ma abbassano del 12 per cento il rischio di mortalità, rispetto a chi non ne mangia. E nella quota pesce va anche quello in scatola, che ha valori nutrizionali paragonabili a quello fresco e ha il vantaggio di essere immediatamente utilizzabile. Uno dei motivi per cui molti non acquistano il pesce infatti – secondo l'ultimo rapporto Ismea sui prodotti ittici – è proprio la difficoltà di cucinare un prodotto che si conosce poco, oltre al prezzo e alla presenza di lische, particolarmente sgradite ai bambini.

Eppure un progetto dedicato proprio ai bambini - realizzato nelle Marche - ha dimostrato che il pesce può piacere anche ai più piccoli. Con Pappa Fish, che è diventato un esempio studiato in Europa, è stato utilizzato pesce fresco locale dell'Adriatico, soprattutto pesce azzurro e povero, per le mense scolastiche di 320 scuole di 82 Comuni, per un totale di oltre 30.000 alunni e cento tonnellate di pesce utilizzato. Ma il dato più importante è il 6,5 per cento di scarto, risultato estremamente lusinghiero. A maggior ragione se si paragona al 52 per cento che si registrava prima con i prodotti decongelati. Obiettivo raggiunto coinvolgendo i bambini prima in classe, con laboratori sulle specie tipiche dell'Adriatico utilizzate (alici, triglie, suri, moli, pannocchie, sardine, sgombri, gallinelle, ma anche cozze, vongole e persino trote), e poi in mensa, cucinando alcuni piatti. Con ricette tipiche come i sardoncini panati o le polpette di pesce al sugo. Due i risultati raggiunti: sostegno ai pescatori locali, e uso di pesce fresco, a miglia zero, come recita il bilancio di Pappa Fish.

Progetto replicato anche in ospedale, grazie al sostegno del Mipaaf (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali). La sperimentazione, avviata in tre case di riposo (Trieste, Urbino-Montefeltro e Jesi) e due ospedali (Macerata e Chiaravalle-Loreto), e realizzata da Albert, ha permesso di cucinare secondo ricette regionali particolarmente apprezzate dagli anziani, oltre tremila porzioni di pesce di acquacultura italiana, in particolare orate e spigole, in filetti o comunque senza spine. Il progetto è andato così bene che il Mipaaf lo ha esteso agli ospedali di Vibo Valentia e Vallo della Lucania. Ed è cominciata la sperimentazione nel pediatrico Apuano di Massa. Il successo sembra assicurato.

(e. nas.)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CAS

Poliziotto Dna

Un piatto su tre offre il pesce promesso, rivela Ong Oceana, ch fatto una ricerca ristoranti di Bru Sarà per questo perché il fenom sempre più diff soprattutto qu non si mangia pesce intero, riconoscibile, che l'Europa vuole tentar frenare le fro varando un tracciabilità rigoroso e i gli Stati me rafforzare i lungo la fili