

LOTTA ALLO SPRECO, FIRMATO A PISA IL PRIMO PROTOCOLLO INTESA A LIVELLO NAZIONALE PER IL RECUPERO E LA DONAZIONE A CARITAS DELLE ALIQUOTE INTEGRE DI CARNE E PESCE ANALIZZATE DA ISTITUTO ZOOPROFILATTICO

L'intesa è stata sottoscritta dalla Caritas di Pisa e dall'Istituto zooprofilattico di Lazio e Toscana, previo via libera del Ministero della Salute. E in un anno ha consentito di destinare alle mense dei poveri di Pisa e Firenze e alla Cittadella della Solidarietà del Cep 1.350 chili di carne e pesce.

Prossimo obiettivo: "Proporranno di estendere l'esperienza di Pisa alle altre regioni d'Italia"

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

E' il percorso della carne e pesce d'importazione, aliquote integre sottoposte ad analisi dall'Izslt e giudicati idonei al consumo, una sperimentazione unica a livello nazionale e suggellata in un protocollo d'intesa, approvato dal Ministero della Salute, siglato a settembre e avviato a Pisa da ottobre 2015 ed esteso a Firenze dal 2016, che ha già permesso di donare circa 350 kg di carni e prodotti della pesca congelati alla Caritas di Pisa, oltre 1000 kg di alimenti a quella di Firenze.

L'iniziativa è stata presentata oggi, lunedì 19 giugno 2017, nella sezione di Pisa dell'Istituto zooprofilattico di Lazio e della Toscana alla presenza della dottoressa Grazia Tasselli del Ministero della Salute, del dottor Andrea Leto, direttore sanitario dell'IZSLT e della dottoressa Giuliana Terracciano della sezione di Pisa dello stesso Istituto e di don Emanuele Morelli, direttore della Caritas diocesana di Pisa.

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

Come viene rimesso in circolo il cibo.

Presso le sezioni di Pisa e Firenze, vengono esaminati campioni di carne, pesce o altre matrici alimentari prelevate dal Pif di Livorno per le attività di controllo sanitario di frontiera sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi.

Le pratiche di campionamento ufficiale effettuate dal Pif prevedono la costituzione di tre aliquote, di cui due vengono conferite al laboratorio di analisi. La prima aliquota viene sottoposta a test di laboratorio mentre la seconda, se l'analisi risulta favorevole, rimane sigillata, quindi non contaminata, nella confezione originale del produttore con mantenimento dell'eventuale catena del freddo. Prima del progetto le seconde aliquote venivano di prassi distrutte, infatti nel biennio 2013-2014, nella sola sezione di Pisa sono stati avviati allo smaltimento, circa 900 chili di carni bovine».

«Questi numeri evidenziano quanto sia importante intervenire per evitare lo spreco di risorse alimentari – ha affermato Ugo Della Marta, Direttore Generale dello Zooprofilattico Lazio e Toscana nel contributo inviato in occasione della conferenza stampa di presentazione – come viene raccomandato dalla recente legge sullo "Spreco alimentare" Lg 19/08/2016 n° 166, G.U. 30/08/2016, a favore delle associazioni socio assistenziali a fini di solidarietà sociale.

Ulteriori vantaggi sono l'abbattimento dei costi energetici e la riduzione della quantità di rifiuti speciali da smaltire. Questo progetto pilota, costituisce un modello da estendere alle altre sezioni dell'IZS Lazio e Toscana e alla sede centrale di Roma e può costituire un riferimento a livello nazionale, sia pure nelle diversità locali, per tutti gli zooprofilattici.

A chi è destinata la carne recuperata. A Pisa la carne distribuita in questo modo è finita nei banco frigo della "Cittadella della Solidarietà" e in quelle delle tre mense per i poveri gestite dalla Caritas di Pisa.

La prima è l'Emporio Solidale gestito dalla Caritas diocesana e che nel 2016 ha assicurato aiuto alimentare a 1.338 persone. Si rivolge a famiglie in difficoltà e, nelle modalità di fruizione, è un vero e proprio supermercato cui si accede dotati di una tessera caricata a punti.

Ciascun prodotto presente sugli scaffali, è rifornito prevalentemente attraverso i circuiti del recupero di generi alimentari, mediante intese e convenzioni con supermercati e centri della grande distribuzione finalizzati al recupero di merce invenduta o prossima alla scadenza, ma anche con mense universitarie e di altri enti pubblici, finalizzati al recupero di pasti e generi alimentari non consumati, come nel caso dell'IZTSLT.

«Ci sono, però, alimenti che debbono obbligatoriamente essere presenti sugli scaffali – spiega il direttore della Caritas diocesana don Emanuele Morelli - si tratta di olio (d'oliva e di semi), farina, riso, pelati, zucchero, biscotti, pasta, legumi, latte e carne o pesce in scatola».

I numeri raccontano di situazioni di bisogno, anche alimentare, crescenti: delle 1.338 persone seguite, infatti, 464 sono minori, praticamente più di uno su tre (34,7%), un dato in crescita rispetto al 2015 (+13%) quando si fermarono a 412. «Più o meno il 60% di essi ha meno di dieci anni – ha concluso don Morelli -: complessivamente il 53,5% delle persone seguite è donna e il 46,5% uomo. Gli stranieri, invece, sono il 63,6% e gli italiani il 36,4%. Le tre mense di San Francesco, Santo Stefano Extra Moenia e Cottolengo, invece, nel 2016 hanno distribuito, complessivamente, 28.916, il 17,9% in più rispetto alle 24.528 dell'anno precedente.

Comunicazione Esterna IZSLT Ufficio Stampa Caritas Pisa

RASSEGNA

20/06/2017

- <http://iltirreno.gelocal.it/pisa/cronaca/2017/06/20/news/donati-350-chili-di-carne-alla-caritas-1.15514098?ref=search>

19/06/2017

- <http://www.pisanews.net/carne-pesce-poveri-della-caritas-diocesana/>
- <http://www.pisatoday.it/cronaca/protocollo-recupero-cibo-istituto-zooprofilattico-caritas-pisa.html>
- <http://www.caritaspisa.com/wordpress/?p=5078>
- <http://www.pisainformaflash.it/notizie/dettaglio.html?nId=31722>
- <http://www.controradio.it/pisa-primo-esperimento-nazionale-recupero-cibo-pro-caritas/>
- http://www.caritasitaliana.it/pls/caritasitaliana/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=7148
- <http://www.sivempveneto.it/a-pisa-ogni-mese-centinaia-di-kg-di-carne-e-pesce-prelevato-per-le-ispezioni-sanitarie-e-non-utilizzato-donato-alla-caritas-interessante-iniziativa-dellizs-di-lazio-e-toscana/>

- <http://enolab.altervista.org/a-pisa-ogni-mese-centinaia-di-kg-di-carne-e-pesce-prelevato-per-le-ispezioni-sanitarie-e-non-utilizzato-donato-alla-caritas-interessante-iniziativa-dellistituto-zooprofilattico-di-lazio-e-to/>
- <http://www.movimento5stelle.it/listeciviche/liste/emiliaromagna/2017/07/sprechi-alimentari-gibertoni-m5s-i-posti-di-ispezione-frontaliera-donino-il-cibo-al-volontariato.html>