



COMUNICATO STAMPA

23 gennaio 2013

TROTE LOMBARDE NELLE MENSE SCOLASTICHE

Il pesce d'acqua dolce un esempio di attenzione al territorio e sviluppo sostenibile

La trota lombarda incontrerà il gusto dei bambini di Milano?

Non è una scommessa, ma è un impegno condiviso e convinto, che sta alla base del protocollo d'intesa, siglato tra l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia, l'Associazione Piscicoltori italiani e Milano Ristorazione, avente oggetto la **"Somministrazione di pesci di acquacoltura nella refezione scolastica"**.

Un impegno formale, che bada alla sostanza, infatti, introdurre il pesce di lago più allevato in Lombardia, la cui produzione annua supera le 4000 tonnellate, significa porsi diversi obiettivi virtuosi: offrire un'alternativa locale al sempre raccomandato consumo di pesce, sostenere un'economia di territorio, aprire le porte di quella che per i piscicoltori può essere una buona palestra per addestrarsi ad una fornitura dalle caratteristiche molto rigorose, senza dimenticare, infine, che si può contribuire all'educazione al gusto delle giovani generazioni.

Soddisfatto l'**Assessore all'Agricoltura Giuseppe Elias** "incoraggiare e sostenere l'attività dell'acquacoltura è tra le priorità delle politiche regionali in materia di pesca, non solo per le ricadute economiche sul territorio, ma anche per i benefici ambientali. Aumentare il consumo di pesce allevato concorre a ridurre il prelievo sugli stock naturali".

Da non trascurare gli aspetti nutrizionali, infatti, il pesce di acqua dolce è un alimento ricco in proteine ad elevato valore biologico (15-20%), altamente digeribile ed una buona fonte di grassi di cui circa l'80% è rappresentato da acidi grassi insaturi.

Dal canto suo Milano Ristorazione, che ogni giorno serve 80000 pasti in 457 scuole, promuoverà, in accordo con il Comune di Milano e con la supervisione dell'Asl, tutte le azioni che concorreranno a rendere concreta e valida la sperimentazione che l'accordo prevede.

Le parole di **Gabriella Iacono, presidente di Milano Ristorazione**, indicano la linea che sarà seguita "abbiamo programmato un test per l'inserimento dei filetti di trota, badando che rispondano ai requisiti che i nostri standard prevedono per i prodotti ittici; metteremo a disposizione la nostra esperienza allo scopo di definire percorsi produttivi che rispettino i nostri vincoli logistici e di approvvigionamento. Inoltre, per i prodotti che supereranno i controlli ed entreranno nel menu, ci impegneremo a verificare, con test oggettivi ed imparziali, il gradimento dei bambini, proponendo al contempo laboratori del gusto che mettano in comparazione piatti preparati con prodotti ittici. Infine, grazie ad una valutazione sul costo dei prodotti forniti, in proporzione al costo pasto ed in relazione al budget della società, daremo ai fornitori un riferimento fondamentale per un approccio commerciale competitivo alla ristorazione collettiva, dotando il

sistema di uno strumento utile per un allargamento del mercato in contesti analoghi in altre province o con altri attori del settore”.

Al via, dunque, con un primo lotto di trote allevate nel Ticino, nell'area dell'omonimo parco, lavorate in filetti senza lisce presso gli impianti di acquacoltura che l'**Associazione Piscicoltori Italiani** ha predisposto affinché siano adatti alla trasformazione, alla conservazione ed al trasporto nel rispetto degli standard della refezione scolastica.

“La nostra battaglia culturale per promuovere la filiera corta ed il consumo della trota nelle mense scolastiche sta dando i primi frutti - sottolinea **Pier Antonio Salvador, Presidente API-Confagricoltura** -. Abbiamo ancora un forte potenziale di crescita poiché i nostri allevamenti di trota ed anche altre pregiate specie ittiche garantiscono, al tempo stesso, la freschezza, l'alta qualità del prodotto, la sostenibilità e la sicurezza alimentare. Contiamo che questa iniziativa possa fungere da traino ad analoghi progetti in altre regioni italiane, consentendo di promuovere nelle mense scolastiche il consumo di prodotti ittici, ricchi di proteine, digeribili, a costi ragionevoli”.

Per informazioni:

Aldo Palaoro

Milano Ristorazione

mobile: +39 335 6409664

email: ufficiostampa@milanoristorazione.it