

PROTOCOLLO D'INTESA avente ad oggetto:

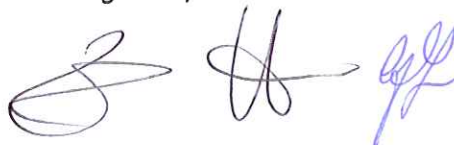
**"SOMMINISTRAZIONE DI PESCI DI ACQUACOLTURA NELLA RISTORAZIONE
SCOLASTICA"**

tra

**REGIONE LOMBARDIA D.G. AGRICOLTURA, nella persona di Giuseppe ELIAS,
A.P.I. (ASSOCIAZIONE PISCICOLTORI ITALIANI) nella persona di Pier Antonio
SALVADOR ,
MILANO RISTORAZIONE S.p.A. nella persona di Gabriella IACONO,
(d'ora in avanti denominati "i partner di progetto")**

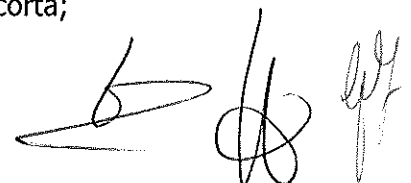
PREMESSO CHE:

- la ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze non solo alimentari, ma anche di tipo educativo, informativo e comunicazionale;
- il pesce, nell'alimentazione, è fonte di proteine di alta qualità e di ferro ed inoltre ha un effetto protettivo dovuto al tipo di grassi contenuti (omega-3) che riducono il rischio di malattie cardiovascolari, e pertanto gli indirizzi nazionali e regionali in tema di stili di vita salutari con riferimento ad una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, ne raccomandano il consumo almeno 2 volte alla settimana;
- l'attività di acquacoltura nella Regione Lombardia, si caratterizza per la presenza di numerosi allevamenti che ben si integrano nel territorio, grazie all'abbondante presenza di acqua di ottima qualità e utilizzo delle migliori tecnologie di allevamento sostenibile, cui si affiancano realtà di più modeste dimensioni a gestione familiare;
- la trota, con una media annua che supera 4.000 tonnellate , è la specie più allevata in Lombardia;
- dal punto di vista nutrizionale il pesce di acqua dolce, oltre ad essere un alimento ricco in proteine ad elevato valore biologico (15-25%) altamente digeribili, è una buona fonte di



grassi di cui circa l'80% è rappresentato da acidi grassi insaturi (sono caratteristici quelli della serie n-3 ed in parte n-6);

- fra gli acidi grassi n-3 (EPA e DHA), si evidenzia la presenza di un più elevato livello di DHA rispetto al pesce di acqua salata (*Moretti V.M., Busetto M.L., Caprino F. Caratteristiche nutrizionali dei pesci di lago della Lombardia. Convegno: La promozione dei prodotti ittici lombardi, 2007*);
- il DHA ha prevalentemente una funzione strutturale e quindi svolge un ruolo importante nello sviluppo e nella maturazione cerebrale, dell'apparato riproduttivo e del tessuto retinico. Ha inoltre un effetto sulla riduzione della trigliceridemia, sull'aumento del colesterolo HDL e su una moderata riduzione della pressione arteriosa. L'EPA, invece, è il principale precursore delle prostaglandine della serie 3, svolge un'importante funzione antiaggregante piastrinica, migliora la funzionalità endoteliale ed, inoltre, ha attività antinfiammatoria (*Fatty acids and the metabolic syndrome. AM J Clin Nutr 2006; 83 (S6) : S1499-S1504*);
- il presente programma di sviluppo ha individuato nel catering scolastico una potenziale area d'intervento, attuabile attraverso la fornitura di filetti o preparati a base di trota con caratteristiche merceologiche e tecnologiche di trasformazione coerenti ai sistemi produttivi e di approvvigionamento tipici della ristorazione scolastica;
- che interessanti prospettive possono nascere dal progetto, sia per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti territoriali, che ai fini di una corretta alimentazione a base di pesce fresco per le giovani generazioni;
- i principali produttori di trote dispongono di moderni macelli conformi alle direttive sanitarie in grado di assicurare alle mense scolastiche anche prodotti pronti per il consumo entro 12 ore dal prelievo in acqua dell'animale vivo, oltre a filetti confezionati in ATP (confezionata in atmosfera protettiva) o surgelati coerenti ai sistemi di approvvigionamento necessari nella ristorazione collettiva di medie e grandi dimensioni;
- la diffusione e l'educazione al consumo del pesce di acquacoltura contribuisce all'obiettivo primario della Politica Comune della Pesca dell'Unione Europea di ridurre il prelievo in mare, diminuire le importazioni di pescato dai paesi extracontinentali, assicurando nel contempo pari livello di consumo ittico ai propri cittadini;
- Milano Ristorazione S.p.A., società che gestisce la ristorazione scolastica del Comune di Milano, con una produzione media giornaliera di 80.000 pasti distribuiti in 457 scuole (scuole dell'infanzia, primarie e secondarie) e 200 nidi d'infanzia rappresenta un punto di riferimento per la ristorazione pubblica scolastica in Lombardia;
- per queste ragioni, l'introduzione di un alimento ad alto valore nutraceutico come la trota, prodotta in allevamenti di acquacoltura prossimali al luogo di trasformazione e consumo da veicolare nel sistema delle mense scolastiche servite da Milano Ristorazione rappresenta un importantissimo obiettivo di conoscenza alimentare tipica del territorio e di valorizzazione di risorse alimentari coerenti al sostegno di politiche di filiera corta;



- è di tutta evidenza che per rendere sicuro il pesce per la particolare utenza dei bambini, è indispensabile sviluppare processi di lavorazione che eliminino radicalmente la presenza di lisce e miospine, atti a rendere la presentazione dei filetti, le ricette e gli eventuali preparati a base di trota con profili sensoriali tali da promuovere l'interesse dei bambini al fine di far consumare prodotti ittici in genere tramite questa sperimentazione di pesce allevato in acquacoltura;
- che il percorso da intraprendere con prodotti ittici a base di trota devono prevedere passaggi gradualmente per un'educazione a gusti diversi e particolari quali sono quelli del pesce in generale e nello specifico della presente azione per la trota, sia come filetto che come preparazione multi ingrediente;
- le Province di Milano e Pavia ritengono di estremo interesse lo sviluppo di questa iniziativa in quanto costituisce un esempio di mercato "locale" nel proprio territorio avendo un numero rilevante di consumatori potenziali e nel contempo di produttori di trote;
- l'iniziativa di cui al presente Protocollo d'Intesa potrà essere allargata ad altre province lombarde, qualora ne manifestassero l'interesse tramite adesioni progressive nel tempo.

SENTITA la Direzione Generale Sanità per la propria parte di competenza che concorda sulle finalità dell'iniziativa;

VISTE le premesse che formano parte integrante e sostanziale del presente Protocollo d'Intesa, i partner di progetto

CONDIVIDONO E SI IMPEGNANO A:

Regione Lombardia D.G. Agricoltura in qualità di capofila dell'intesa:

1. metterà in atto attività di sostegno a valere sul Fondo Europeo per la Pesca (FEP) 2007-2013 della Lombardia, compatibilmente e limitatamente al budget residuo della programmazione FEP 2007-2013 e con le risorse aggiuntive reperibili a livello di FEP Nazionale;
2. finalizzerà la sperimentazione e la promozione per iniziative che possano incrementare in modo durevole il consumo ed il gradimento della trota presso l'utenza delle mense scolastiche, sviluppando idonei standard produttivi compatibili con le esigenze della ristorazione scolastica e per le imprese di acquacoltura e trasformazione ubicate in Lombardia;
3. verifica lo stato di avanzamento delle attività e le eventuali modifiche che dovessero intervenire concordandole preventivamente con i partner tramite un Comitato di Coordinamento di progetto partecipato dai sottoscrittori del presente protocollo d'intesa o da loro delegati;
4. informa il Tavolo istituzionale Agricoltura Caccia e Pesca dei risultati raggiunti e delle eventuali criticità riscontrate;
5. riconosce il carattere sperimentale dell'iniziativa da sviluppare nel periodo 2012/2014 a partire dall'approvazione del Protocollo d'Intesa in Giunta Regionale della Lombardia rinnovabili di comune accordo con i partner di progetto;

Associazione Piscicoltori Italiani (A.P.I.):



1. supporta l'Autorità di Gestione del FEP di Regione Lombardia nella promozione e sviluppo degli interventi a valere sul FEP 2007-2013 presso gli impianti di acquacoltura in ambito produttivo, di trasformazione, conservazione e trasporto finalizzato agli standard della refezione scolastica.

Milano Ristorazione S.p.a.:

1. promuove l'inserimento dei filetti di trota con le caratteristiche merceologiche, sensoriali, di sicurezza coerenti agli standard fino ad ora osservati con i prodotti ittici presenti nei proprio menù;
2. collabora alla definizione del percorso produttivo in osservanza ai vincoli logistici e di approvvigionamento definiti dalla sua politica;
3. inserisce in aree test i prodotti validati valutando con metodi oggettivi ed imparziali il gradimento espresso da parte dei bambini previo assenso del Comune di Milano;
4. promuove laboratori del gusto proponendo ai bambini selezionati con criteri statistici piatti a base di prodotti ittici in comparazione fra di loro;
5. sostiene l'inserimento nei menù i prodotti ittici a base di trota qualora i costi del prodotto e delle attività su menzionate siano sostenibili in coerenza al costo pasto e al budget della società;

FIRMATARI:

Giuseppe Elias
Assessore REGIONE LOMBARDIA D.G. AGRICOLTURA



Pier Antonio Salvador
Presidente ASSOCIAZIONE PISCICOLTORI ITALIANI



Gabriella Iacono
Presidente MILANO RISTORAZIONE S.p.A.

