Cibo che Unisce: la SIMeVeP Protagonista al Festival dei Due Mondi di Spoleto per una Comunità Antispreco

Il prestigioso Festival dei Due Mondi di Spoleto si arricchisce quest'anno di un evento di grande rilevanza sociale e scientifica: il convegno "Cibo che Unisce: Recupero e Ridistribuzione Alimentare per la Solidarietà verso una Comunità Antispreco". Una presenza, quella della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMeVeP), fortemente voluta dal suo presidente, il Dott. Antonio Sorice, che testimonia l'impegno concreto dell'associazione nella lotta allo spreco alimentare e nella promozione di pratiche virtuose per la sostenibilità e la solidarietà.

L'appuntamento, che si terrà presso la Sala Consiliare del Palazzo Comunale di Spoleto, rappresenta un'occasione fondamentale per approfondire tematiche cruciali legate alla gestione delle eccedenze alimentari, alla sicurezza igienico-sanitaria e all'importanza di un'economia circolare.

Il Ruolo Chiave della SIMeVeP e del Dipartimento di Prevenzione

Il convegno prenderà il via con gli interventi del Direttore del Dipartimento Prevenzione Usl Umbria 2, Danilo Serva, del Sindaco di Spoleto, Andrea Sisti, e della Direttrice Salute e Welfare della Regione Umbria, Daniela Donetti. Seguirà la

presentazione del corso a cura di Cinzia Mari (Direttore ff Servizio IAN Usl Umbria 2) e Maria Antonella Leo (Dirigente Veterinario Servizio IAOA Usl Umbria 2), insieme ai saluti istituzionali.

Il momento centrale della mattinata sarà senza dubbio l'intervento del Dott. Antonio Sorice, Presidente della SIMeVeP, affronterà il tema "Il ruolo del Dipartimento di Prevenzione nel contrasto allo spreco alimentare" per assicurare ciba sano e sicuro alle persone in difficoltà. Questa sessione metterà in luce come l'approccio veterinario e di sanità pubblica sia essenziale per garantire che le eccedenze recuperate siano sicure e idonee al consumo, evidenziando il contributo fondamentale della medicina preventiva in questo ambito.

Un Programma Ricco di Approfondimenti

La giornata proseguirà con interventi di alto profilo: Dario Dongo esplorerà il legame tra "Economia circolare, solidarietà e contesto europeo", offrendo una prospettiva ampia sulle normative e le opportunità a livello continentale. Successivamente, Giuliana Malaguti tratterà la "Lotta allo spreco alimentare: una sfida da affrontare, una sfida da comunicare", sottolineando l'importanza della comunicazione efficace per sensibilizzare e coinvolgere la cittadinanza.

Un altro tema di primaria importanza verrà affrontato da Laura Mongiello, che illustrerà "Come garantire la sicurezza alimentare nella filiera di recupero e ridistribuzione delle eccedenze". Questo intervento è cruciale per comprendere le procedure e le best practice necessarie a tutelare la salute pubblica nel processo di recupero e ridistribuzione del cibo.

Tavola Rotonda: Esperienze a Confronto per la Solidarietà

Dopo la discussione finale e la pausa lavori, il pomeriggio sarà dedicato a una tavola rotonda intitolata "Gestione, raccolta e donazione delle eccedenze alimentari: esperienze a

confronto”. Questo dibattito, moderato da Fausto Scoppetta (Dirigente Veterinario Servizio IAOA Usl Umbria), vedrà la partecipazione di rappresentanti della GDO (Grande Distribuzione Organizzata), del Banco Alimentare Umbria e di Enti caritativi territoriali dell’Umbria. Sarà un’opportunità preziosa per ascoltare e condividere le diverse esperienze sul campo, identificando le sfide e le soluzioni pratiche per una gestione più efficiente e solidale delle eccedenze alimentari.

“La presenza della SIMeVeP al Festival dei Due Mondi di Spoleto” commenta Antonio Sorice ” non solo sottolinea l’impegno della medicina veterinaria preventiva in ambiti che vanno oltre la salute animale in senso stretto, ma rafforza anche il messaggio che la lotta allo spreco alimentare è una responsabilità collettiva, dove scienza, istituzioni e società civile possono e devono collaborare per costruire una comunità più giusta e sostenibile”.

Programma corso

La SIMeVeP partner della USL Umbria 2- Convegno “Il cibo che unisce: recupero e ridistribuzione alimentare per la solidarietà verso una

comunità antispreco”

Si terrà l’ 8 luglio 2025 il corso dal titolo “IL CIBO CHE UNISCE: RECUPERO E RIDISTRIBUZIONE ALIMENTARE PER LA SOLIDARIETÀ VERSO UNA COMUNITÀ ANTISPRECO” presso la Sala Consiliare del Palazzo Comunale di Spoleto (PG).

La SIMeVeP è Partner dell’evento e co-organizzatore. Il Presidente dott. Antonio Sorice farà un intervento sul ruolo dei Dipartimenti di Prevenzione nel contrasto allo spreco alimentare.

Programma corso

Oltre 66 tonnellate di Tonno Rosso recuperate e donate

Nei primi sei mesi del 2025 sono già **10.163 i chilogrammi di Tonno Rosso** sequestrati e destinati alla donazione dal Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'Asp di Catania, nell'ambito dei progetti "Cuore Generoso" e "Ri-Pescato", realizzati in collaborazione con il **Banco Alimentare e il Mercato Agro-Alimentare Sicilia (MAAS)**, con il supporto delle Istituzioni territoriali e di enti caritativi e del Terzo Settore.
Le due iniziative perseguono un obiettivo comune: trasformare lo spreco in risorsa, riducendo l'invenduto alimentare – in particolare dei prodotti ittici – e restituendolo alla collettività attraverso canali organizzati di beneficienza e promozione umana.

Un modello virtuoso che, dal 2022, ha permesso la donazione di oltre 62.000 kg di Tonno Rosso, una specie di alto valore nutrizionale, spesso oggetto di sequestro da parte della Capitaneria di Porto e della Guardia di Finanza Navale.

Il **Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'Asp di Catania** in questo processo svolge un ruolo centrale: valuta la commestibilità dei prodotti sequestrati mediante un accurato esame ispettivo e analisi di laboratorio, in particolare per la rilevazione dell'istamina (effettuati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia), una sostanza potenzialmente pericolosa che può svilupparsi se non viene rispettata la catena del freddo. Solo gli alimenti che superano questi controlli possono essere dichiarati idonei alla donazione.

I NUMERI DEL PROGETTO
Dal 2022 a oggi sono state recuperate e donate oltre 66 tonnellate di Tonno Rosso, così distribuite: 17.069 kg nel 2022, 17.644 kg nel 2023, 21.500 kg nel 2024, 10.163 kg (dato parziale) nel 2025.

«Il nostro Dipartimento di Prevenzione Veterinaria – afferma **Giuseppe Laganga Senzio, direttore generale dell'Asp**

di Catania – si conferma tra le eccellenze sanitarie regionali, capace di governare fenomeni complessi e di erogare servizi di alta qualità in risposta a una domanda sempre più articolata. Il Dipartimento opera lungo l'intera filiera alimentare attraverso attività di vigilanza, controllo e ispezione. Un impegno che si realizza anche in collaborazione con le Forze dell'Ordine, contribuendo al contrasto delle pratiche illecite. Con progetti come "Cuore Generoso" e "Ri-Pescato" affermiamo anche un ruolo sociale, promuovendo una cultura della legalità, della sostenibilità e del rispetto per le risorse».

Leggi l'articolo

Fonte: ASP Catania

La comunicazione: che potente anti-virus!

Il prossimo anno sarà il decimo anniversario. Era Ottobre del 2016 e a Bergamo, durante un convegno con a tema "il cibo che non nutre nessuno", veniva siglato un protocollo d'intesa tra la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e Fondazione Banco Alimentare ETS. Un accordo importante, che dava il via ad una collaborazione tra le due organizzazioni, per promuovere iniziative concrete che rendessero possibile una maggiore raccolta e distribuzione di eccedenze alimentari e un minor

spreco di cibo.

Da allora, abbiamo percorso tanta strada e si sono moltiplicate le occasioni comuni, dove i medici veterinari sono scesi in campo, con la loro professionalità e la loro responsabilità, accanto a Banco Alimentare. Dalla prima, in ordine temporale, legata al recupero di cibo eccedente dalle navi da crociera, al progetto Ri-pescato in Sicilia, finalizzato al recupero e alla lavorazione del pesce sequestrato e alla sua distribuzione alle organizzazioni che sul territorio offrono aiuto alimentare. Al recupero a scopo sociale della carne di bovini vaganti, destinati all'abbattimento in Campania. Al riconoscimento delle muffe "buone" sui formaggi, la distinzione tra TMC e la SCADENZA di un alimento… fino alla recente costituzione di un Comitato Tecnico Scientifico, in seno alle attività di Fondazione Banco Alimentare, composto da figure scientifiche competenti in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e nutrizione, che svolgono volontariamente un prezioso lavoro di supporto e sostegno a tutte le attività operative di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari di Banco Alimentare.

Leggi l'articolo

Fonte: bancoalimentare.it

Docufilm "Raccontiamo la bontà"

L’ associazione AVCI odv, di cui SIMEVEP è sostenitrice, ha presentato il progetto “Raccontiamo la Bontà”, Bando n.7 sul Volontariato/Terzo settore anno 2023 della Regione Piemonte.

Il nucleo centrale del progetto che vede costituirsi in rete diverse altre organizzazioni di volontariato è stato il docufilm attorno al quale si sviluppano altre iniziative finanziate dalla Regione Piemonte.

Il docufilm descrive l’impegno dei volontari nell’affrontare i problemi legati alla povertà (anche alimentare) nei territori di Biella e di Vercelli ma vuole dare anche risalto all’importanza dell’impegno pubblico, soprattutto del Servizio Veterinario che con i suoi professionisti svolge il ruolo di formatore per favorire il recupero delle eccedenze e la riduzione degli sprechi.

Il 4 ottobre il docufilm è stato presentato in anteprima durante il Convegno “Prevenire lo spreco alimentare: un incrocio di azioni virtuose tra etica, educazione, solidarietà e salute” organizzato dalla ASLCN2- Alba.

Docufilm “Raccontiamo la bontà”

ECM Torino: Il valore del

cibo, il cibo di valore

Si terrà il 17 novembre a Torino il corso ECM organizzato dalla SIMeVeP. Il corso dal titolo “Il valore del cibo, il cibo di valore” è aperto a 70 partecipanti ed è gratuito.

Il corso è aperto a Medicini Veterinari, Tecnici della Prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro e Medici Chirurghi (igiene alimenti e nutrizione)ed ha ottenuto 5 crediti ECM.

La sicurezza alimentare, intesa come la possibilità di disporre di alimenti nutrienti tutti i giorni, viene a mancare a molte famiglie; il loro numero è sempre maggiore (oltre 1,5 milioni di nuclei) mentre sembrano diminuire le risorse a disposizione per fronteggiare questo grave problema. I poveri, quelli veri, a differenza di quanto ha esternato di recente una parte del mondo politico, non possono permettersi di mangiare cibi di qualità. Questo perché accedono alle mense, agli empori della solidarietà o usufruiscono di pacchi alimentari offerti dal grande mondo del volontariato e gli alimenti messi loro a disposizione non sono certamente le primizie o le specialità dei territori ma prodotti sicuramente sicuri, ma non di nicchia, forniti dal Banco Alimentare grazie a donazioni della GDO.

Il “cibo di valore, il valore del cibo” è il traguardo ancora lontano che si vuole raggiungere insieme, Medici Veterinari Pubblici, Medici del SIAN, Tecnici della Prevenzione, Operatori delle associazioni del Terzo Settore, con la consapevolezza di poter essere tutti facilitatori nel

diffondere l’idea di utilizzare le eccedenze alimentari e di diminuire, così, lo spreco alimentare. Altro obiettivo è quello di proporre a chi distribuisce gli alimenti una nuova idea che preveda l’utilizzo di cibi salubri, nell’ottica della nuova piramide alimentare, e che riduca, se possibile, la distribuzione di alimenti ricchi di grassi e di zuccheri.

Ma discutere di “cibo di valore” vuole anche essere l’occasione per affrontare le nuove frontiere dell’alimentazione, dalla possibilità di inserire gli insetti (novel foods) fino a discutere della carne coltivata della quale si parla spesso senza avere ancora una solida base scientifica: demonizzata e osteggiata da alcune categorie mentre da altre considerata una grande risorsa sia nel rispetto ambientale sia nella eterna lotta alla fame nel mondo.

Programma

Scheda di iscrizione

In commercio un latte con il prolungamento della shelf-life di oltre il 60%

Molto e da sempre si parla di eliminare gli sprechi, o perlomeno di ridurli sempre più significativamente per poter risparmiare risorse che quindi potranno essere meglio impiegate in altri ambiti.

Gli sprechi in ambito alimentare, sia nelle fasi di produzione primaria sia in tutte quelle della successiva trasformazione e commercializzazione/distribuzione, sono certamente tra quelli più odiosi ancor più perché, in un mondo globalizzato, gli squilibri dovuti agli sprechi assumono connotazioni sempre più drammatiche: basti pensare che buona parte dei flussi immigratori incontrollati sono determinati dalla mancanza di sicurezza alimentare, da intendersi come impossibilità di avere cibo a sufficienza.

L'argomento è affrontato dal dott. Vitantonio Perrone, con particolare riferimento alla scadenza del latte fresco, in un contributo pubblicato da La Settimana Veterinaria

---

Primi risultati del progetto SIMeVeP/Banco alimentare Toscana sugli ungulati selvatici

L’11 luglio nella sede della Giunta Regionale Toscana, la Vice Presidente della Regione Toscana Stefania Saccardi ha ricevuto il Banco Alimentare della Toscana e SIVeMP e SIMeVeP Toscana per fare il punto sul Progetto Ungulati Selvatici ed esaminare altre opportunità di recupero dello spreco di carne.

Il Banco ha relazionato sui numeri del progetto: in un anno, luglio 2021-luglio 2022, è stata distribuita tutta la merce ricevuta, 1744 kg di carne, a 87 Strutture convenzionate. La carne proviene per l’81% da USL Toscana Sud-Est e per il 19% da USL Toscana Centro. Il prodotto è stato gradito dalle famiglie ed è stato distribuito senza difficoltà in quanto inserito nel circuito della distribuzione, al domicilio delle strutture, della merce surgelata, ben 160 tonnellate nello stesso periodo. Il Banco è pronto a continuare il Progetto Ungulati Selvatici all’interno del Progetto Freddo, per il quale l’associazione e le Strutture hanno investito in risorse materiali e umane.

Considerato che lo stanziamento della delibera della Giunta regionale 1147/2020 è stato utilizzato solo in parte, che si prevedono prossimamente abbattimenti selettivi di cinghiali come misura preventiva alla diffusione della Peste Suina Africana, che solo una parte del territorio regionale ha partecipato al progetto e che infine la disponibilità di buona carne può contribuire ad attenuare la povertà alimentare, la Vice Presidente Saccardi si impegna a rimuovere le difficoltà che hanno di fatto impedito la piena realizzazione del progetto, lasciando inutilizzate gran parte delle risorse economiche stanziate.

I partecipanti, ribadendo la propria disponibilità, si impegnano a mantenersi reciprocamente informati.

Carne di selvaggina per solidarietà alimentare. Prima consegna al Banco alimentare toscano

E’ prevista mercoledì prossimo 21 luglio, alle ore 9.30, nella sede del Banco alimentare di Firenze, all’interno del Mercato ortofrutticolo (si accede con le auto da Via dell’Olmatello 2).

Si tratta della prima consegna di un lotto di carne di selvaggina cacciata, in seguito all’impegno congiunto degli assessorati regionali alla salute e all’agroalimentare, delle Asl, degli Ambiti territoriali caccia toscani e del settore venatorio. Questa iniziativa benefica è progettata e finanziata dalla Regione Toscana con la delibera di Giunta 1147 del 2020 ed è finalizzata al sostentamento delle famiglie in difficoltà, anche a causa della particolare congiuntura sanitaria ed economica.

Interverranno la vicepresidente e assessora all’agroalimentare Stefania Saccardi, l’assessore alla salute Simone Bezzini, il presidente del Banco alimentare toscano Leonardo Berni, il coordinatore degli Ambiti territoriali caccia toscani Roberto Vivarelli, alcuni rappresentanti delle Aziende sanitarie locali, i dirigenti dei settori regionali interessati (Prevenzione collettiva e Attività faunistico-venatoria).

E’ prevista, inoltre, la presenza di rappresentanti dei Lions Clubs locali, che – in sinergia con il Banco e i Centri di

lavorazione selvaggina coinvolti nell’iniziativa – hanno finanziato una fase post-produttiva che permette, attraverso il surgelamento, di allungare i tempi di conservazione della carne confezionata.

La SIMeVeP Toscana promuove e sostiene per gli aspetti tecnici questa iniziativa

---

I veterinari, l’antibioticoresistenza e lo spreco alimentare

Sono pubblicati su La Repubblica – Focus Sanità del 24 gennaio 2021 due contributi sul ruolo dei Veterinari di Medicina Pubblica e sull’impegno della SIMeVeP nel campo dell’antibioticoresistenza e dello spreco alimentare.

Nell’immaginario comune il concetto di medicina veterinaria è legato alla cura degli animali da compagnia. In realtà il tema della salute nel mondo animale copre uno spettro ben più ampio di tematiche, strettamente legate al benessere globale anche della popolazione umana.

Da qui la necessità di un’opera di azione e sensibilizzazione, volta a mettere sotto la lente d’ingrandimento gli aspetti dell’interazione uomo-animale-ambiente.

In questo senso l’impegno della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, è diretto all’incremento del livello di salute del Paese perseguendo il modello One World-One Medicine–One Health.

Leggi l’articolo