

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 Medici 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 stanziare.

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

Cibo con la muffa: quando e come consumarlo



Le muffe sono microorganismi pluricellulari e, insieme ai lieviti appartengono al regno dei funghi.

Come noto, fin dai tempi antichi alcune di esse ci danno una mano in cucina, rielaborando certi alimenti e modificandone positivamente la composizione organolettica: è il caso dei così detti formaggi “a crosta fiorita” e del gorgonzola.

Altre muffe si rendono utili al di fuori della cucina: per esempio la penicillina, da cui a inizio '900 furono sviluppati gli antibiotici. Ma ce ne sono di altre meno benigne; alcune sono ben visibili e tutto sommato innocue; altre invece invisibili, e possono essere davvero pericolose.

Con l'obiettivo di approfondire il tema muffe/alimenti, in un percorso di educazione alimentare e di consapevolezza rispetto al cibo che dobbiamo gestire, la Fondazione Banco Alimentare ha prodotto un [opuscolo](#) nell'intento d'informare le Strutture Caritative e le persone che aiutiamo.

L'opuscolo, realizzato nell'ambito del progetto #PuntoCOM, finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e con il prezioso aiuto della Simevep – Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, permetterà di capire se tutti gli alimenti che presentano muffe sono da eliminare o se, con opportuni accorgimenti, possono essere ancora consumati o debbono essere scartati ed è quindi un valido aiuto nella lotta contro lo spreco alimentare.

Lo Spreco alimentare: tra COVID e problemi sociali a Milano

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, parteciperà in qualità di relatore al webinar "Lo Spreco alimentare: tra COVID e problemi sociali a Milano" che si terrà online giovedì 18 Febbraio alle ore 21,00 organizzato dall'Associazione Libertà in Testa.

E' possibile seguire l'evento in diretta facebook sulla [pagina dell'associazione](#)



SPRECO ALIMENTARE: TRA COVID E PROBLEMI SOCIALI A MILANO

RELATORI

Introduzione di Alessio Ceriani (Libertà In Testa)

Anna Scavuzzo (Vicesindaco di Milano)

Marco Magnelli (Direttore Banco Alimentare Onlus, Lombardia)

Carmelo Ferraro (Direttore dell'ordine degli Avvocati di Milano)

Alberto Bottarini (VENTURELLO E BOTTARINI, AVVOCATI)

Antonio Sorice (Presidente SIMeVeP - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva)

MODERA

Alessandro Borganti (Presidente Libertà In Testa)

GIOVEDÌ 18 FEBBRAIO
DIRETTA FB

ORE 21.00



Prevenzione dello spreco alimentare, un impegno consolidato della SIMeVeP



un'occasione ulteriore per guardare alla prevenzione e

Si celebra oggi, 5 febbraio l'"VIII giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare" quest'anno dedicata in particolare al tema "Stop food waste. One health, one planet" in linea con l'[agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile](#) e, in tempo di pandemia,

riduzione degli sprechi come elemento chiave per presidiare la salute dell'uomo e dell'ambiente.

La SIMeVeP si è impegnata attivamente a partire dal 2016 nel proporre il superamento del concetto di "spreco" sostituendolo con quello di "eccedenza", maggiormente ricco di possibilità e potenzialità.

Un impegno che si è consolidato negli anni, puntando sempre alla sinergia con i diversi soggetti istituzionali e privati coinvolti, e che ha portato la nostra Società Scientifica ad essere una realtà rilevante delle iniziative in questo campo.

In questi anni abbiamo messo in atto numerose iniziative di sensibilizzazione e comunicazione sull'argomento, rivolta ai consumatori e agli attori della filiera alimentare, di formazione per gli operatori delle associazioni beneficiarie che acquisiscono le eccedenze alimentari e le distribuiscono, e di formazione dei medici veterinari stessi che intervengono lungo gli interi processi produttivi di alimenti di origine animale, tramite controlli sullo stato degli allevamenti e il rispetto degli standard igienico sanitari.

Un esempio concreto di collaborazione virtuosa che ci fa piacere citare quest'anno è il programma Harvest Program di KFC che, grazie alla collaborazione tra KFC, SIMeVeP e Bancoalimentare, sin dal suo avvio nel 2017 ha permesso di donare circa 36.000 pasti tramite il recupero dell'invenduto.

I medici veterinari nel campo del contrasto allo spreco alimentare favoriscono infatti l'incontro fra domanda e offerta di alimenti in eccedenza, assicurando la salubrità degli alimenti recuperati e donati, contribuendo così a trasformare gli sprechi in risorse, grazie al paradosso illuminato dell'economia circolare, che rappresenta l'unica strada sostenibile dal punto di vista etico, ambientale, economico e sociale per affrontare il tema della disponibilità

alimentare.

“Un impegno che i medici veterinari svolgono con senso di responsabilità civica e sociale. Con orgoglio mettiamo a disposizione le nostre competenze per far arrivare cibo buono e sicuro a chi ne ha bisogno, perché se il cibo non è sicuro, non è cibo”

ha affermato il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice nell'occasione

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](#)

1ª giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari



L'Assemblea Generale dell'Onu ha deciso con la [risoluzione adottata il 19 dicembre 2019](#), di istituire l'International Day of Awareness of Food Loss and Waste, che, a partire dal 2020 si celebrerà ogni anno il 29 settembre.

A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso lungo il percorso che porta dal raccolto al commercio al dettaglio, e sprecato sia al livello del commercio al dettaglio che in quello del consumo. Con il cibo, anche tutte le risorse che sono state utilizzate per produrlo – tra cui acqua, terra, energia, lavoro e capitale – vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento del cibo sprecato porta a emissioni di gas a effetto serra, contribuendo negativamente al

cambiamento climatico.

La giornata intende sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza del problema e sulle sue possibili soluzioni a tutti i livelli, nell'intento di promuovere gli sforzi globali e l'azione collettiva verso il rispetto dell'obiettivo di sviluppo sostenibile (SDG) [target 12.3](#) (entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto).

Nell'occasione viene sottolineata l'importanza di lavorare insieme per ridurre la perdita di cibo e gli sprechi al fine di realizzare un cambiamento trasformativo a beneficio della salute delle persone e del pianeta.

SIMEVeP ha aderito all'evento virtuale "Food, No Waste! Banche alimentari europee: risposte concrete per le persone, per il pianeta!", promosso dalla European Food Bank Federation (Feba).

Il Presidente, Antonio Sorice, è stato intervistato da Sanità Informazione sul tema in generale e sull'andamento dello spreco alimentare durante i mesi di lockdown a seguito della pandemia da covid-19

Leggi l'intervista integrale "[Spreco alimentare ai tempi del Covid-19, Sorice \(Simevep\): «Tonnellate di eccedenze da stop ristorazione»](#)"

RI-Pescato, un progetto virtuoso con la partecipazione fondamentale dei veterinari



E' stato presentato il 25 settembre ai Mercati Agro-Alimentari Sicilia (MAAS) il progetto nazionale "RI-PESCATO: dal mercato illegale al mercato solidale" finalizzato al recupero e alla lavorazione del pesce sequestrato e alla sua distribuzione agli enti

caritativi, promosso e sostenuto da Intesa Sanpaolo e Banco Alimentare.

La Sicilia è la prima regione di sviluppo dell'iniziativa che si svolge grazie al lavoro congiunto di diversi soggetti: le Capitanerie di Porto siciliane, il MAAS – Mercati Agro-Alimentari Sicilia, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, gli enti caritativi convenzionati con la rete del Banco Alimentare. Nei primi 18 mesi di sperimentazione, il progetto ha consentito la distribuzione di circa 83.000 pasti a persone bisognose grazie al recupero di oltre circa 12.000 kg di pescato di frodo.

L'attività si articola in diverse fasi. Il prodotto, dopo la confisca, viene conservato in celle frigorifere idonee, fino alla certificazione di idoneità al consumo umano da parte dell'ASP entro 24 – 48 ore. Successivamente viene trasferito con appositi furgoni refrigerati presso cooperative locali per essere lavorato, congelato e infine distribuito alle organizzazioni caritative siciliane.

L'impatto sociale e i benefici del progetto sono numerosi: il contenimento dello spreco alimentare, la tutela della salute, il rispetto dei valori di legalità (potrebbe essere immesso sul mercato illegalmente), la salvaguardia dell'economia del territorio e dell'occupazione.

Lo sviluppo di questo progetto e del suo innovativo modello di recupero potrà essere esteso dal territorio siciliano ad altre regioni costiere in Italia nei prossimi mesi, raggiungendo alcuni tra i più importanti obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda ONU 2030.

RI-PESCATO, infine, si candida ad essere una delle migliori best practice nell'ambito della prima "Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari" ([International Day of Awareness for Food losses and waste](#)) istituita dalle Nazioni Unite il 29 settembre per sensibilizzare la popolazione mondiale sull'importanza di questa tematica.

Nel suo intervento il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice ha raccontato il ruolo dei medici veterinari, attori fondamentali dell'azione fra i vari soggetti che contribuiscono al progetto:

"Il progetto Ri-Pescato è particolarmente virtuoso, ed ha una funzione che è insieme sociale e solidale perché accompagna all'azione di contrasto all'illegalità, e quindi all'aspetto repressivo, l'azione solidale, legata alla donazione del pesce sequestrato, con un effetto moltiplicatore che si ripercuote positivamente lungo tutta la filiera del recupero. Ancora una volta – ha sottolineato Sorice – i medici veterinari di sanità pubblica svolgono il ruolo di facilitatori del processo, fungendo da raccordo tra l'azione delle Capitanerie di Porto, che intervengono al momento del sequestro, e quella del Banco Alimentare che in un momento successivo provvede alla distribuzione del pesce recuperato e commestibile agli Enti caritativi. Il medico veterinario interviene a supporto di

tutto il percorso garantendo la sicurezza alimentare del pesce che, essendo un alimento facilmente deperibile, ha bisogno di particolari attenzioni e controlli in tutte le fasi che consentono il recupero e la donazione del pesce sequestrato: in quella del recupero, attraverso analisi e controlli svolti dai Dipartimenti di Prevenzione delle Asl e dell'Izs, in quella della conservazione legata al mantenimento della catena del freddo, alla fase del trattamento in strutture adeguate, alla distribuzione“.

[Video interviste ai partecipanti](#)

Rassegna stampa:

[Ri-Pescato, pesce illegale diventa cibo per enti caritatevoli](#)
– [ansa.it](#)

[Il pesce di frodo recuperato arriva sulle tavole](#) –
[repubblica.it](#)

[Pesce sequestrato per i più bisognosi](#) – [avvenire.it](#)

[“Ri-Pescato”: da illegale a solidale Grazie al progetto offerti 83.000 pasti](#) – [livesicilia.it](#)

[Con Ri-Pescato 83mila pasti solidali con 12 Kg di pescato di frodo](#) – [askanews.it](#)