

DA SPRECO A RISORSA

RI-Pescato: da illegalità a solidarietà



RENATO GIUNTA¹, ANTONIO MARIA GIULIANO², SIMONE PLATANIA³

¹ Dirigente Medico Veterinario, Responsabile Struttura Semplice denominata “Lab. Sierologia Area Catania” IZS Sicilia

² Antonio Maria Alessandro Giuliano, Dirigente Medico Veterinario, Responsabile UOS Dipartimentale. Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ASP Catania

³ Simone Platanìa, Dirigente Medico Veterinario Area B, Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ASP Catania

È da Catania, città siciliana all’ombra del vulcano Etna, bagnata dal mar Ionio, che parte il progetto “Ri-Pescato: dal mercato illegale al mercato solidale”. Come tante altre città di mare, Catania e la costa della sua Provincia hanno visto negli anni molti dei loro abitanti impegnati nell’attività della pesca e un riferimento letterario lo possiamo riscontrare anche nel capolavoro di Giovanni Verga “I Malavoglia”, romanzo imperniato sulle vicissitudini di una famiglia di pescatori di Acitrezza.

Il sequestro di tonni e pescispada

Tra il pescato etneo dobbiamo sicuramente annoverare dei pesci di grossa taglia quali tonni e pescispada. A volte, purtroppo, tale attività viene svolta in contrasto alle regole e alle norme vigenti e ciò ha determinato che negli anni l’attività del Dipartimento di Prevenzione veterinaria, della Capitaneria di Porto e del Reparto operativo navale della Guardia di Finanza di Catania ha visto

il susseguirsi di numerosi sequestri di pescato o perché fuori quota, come per il tonno rosso (si osserva frequentemente nel periodo estivo) oppure per età e dimensioni come nel caso del pescispada (in primavera). Infatti, in alcuni mercati cittadini, e in particolare alla “Pescheria”, il mercato del pesce nel cuore della città, talvolta, si può trovare in vendita del pescispada sottomisura, che in catanese viene chiamato “puddicinedda”; questo fatto è stato anche come documentato in una puntata della trasmissione “Striscia la Notizia”.

Si tratta, molto spesso, di pesce freschissimo, pescato durante la notte precedente, in buone condizioni igieniche e mantenuto a una corretta temperatura di refrigerazione, ma privo di tracciabilità.

L’assenza di tracciabilità per gli altri alimenti di origine animale, soprattutto se sottoposti a manipolazione, rappresenta una delle cause che possono determinare il giudizio di non idoneità al consumo umano e, quindi, secondo le normative vigenti tali prodotti dovrebbero essere avviati alla distruzione.

L'assenza di tracciabilità può essere superata?

Nel caso dei prodotti della pesca freschi l'assenza di tracciabilità può essere superata, attraverso l'impegno e la professionalità del Veterinario ufficiale, il quale effettua una visita ispettiva (foto 1) al fine di verificare le caratteristiche organolettiche previste dal Reg. CE 2406/96, nonché il rispetto di alcuni specifici parametri previsti dal Reg. UE 627/2019, quali l'assenza di parassiti visibili e la ricerca dei tenori di istamina, in particolare, per i prodotti della pesca soggetti a tale variazione. Verificato quanto sopra, con riscontro favorevole, può destinare al consumo umano tali prodotti.



Foto 1. La visita ispettiva effettuata dal Veterinario ufficiale è volta a verificare in particolare le caratteristiche organolettiche, l'assenza di parassiti visibili e l'eventuale ricerca dei tenori di istamina.

Il progetto Ri-Pescato

“Ri-Pescato: dal mercato illegale al mercato solidale” è un progetto di legalità, unico in Europa, finalizzato al recupero e alla lavorazione del pesce sequestrato per una successiva distribuzione a enti caritatevoli. Questo programma – promosso dal Banco Alimentare, dal Dipartimento di Prevenzione veterinaria dell'ASP 3 Catania, dalla Capitaneria di Porto di Catania, dal Reparto Operativo Navale della Guardia di Finanza di Catania, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, dal MAAS (Mercati agroalimentari di Catania) e dalla SIMeVeP (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva) e finanziato da Intesa Sanpaolo – si pone l'obiettivo di impedire che un prodotto nutriente e prezioso come il pesce venga sprecato e invece possa essere utilizzato per nutrire chi si trova in difficoltà. 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. Nel periodo che intercorre tra le ultime due settimane del mese di maggio e la prima di giugno 2021 sono stati sequestrati e consegnati al Banco Alimentare 13.400 kg di pescato.

Le fasi del progetto

L'attività del progetto Ri-Pescato è organizzata in diverse fasi. Dopo la confisca, il prodotto che si presenta in idonee condizioni, a un esame ispettivo effettuato dai medici veterinari afferenti al Dipartimento veterinario di Catania, è conservato in idonee celle frigorifere, per garantire il mantenimento della catena del freddo, in attesa dei referti analitici sui campioni di prodotto analizzati da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, al fine di poter rilasciare una certificazione di idoneità al consumo umano. Tutto ciò deve svolgersi in un intervallo di tempo di 24-48 ore. Successivamente, il pesce viene trasferito – sempre mantenendo



Foto 2. Dopo aver attestato l'idoneità al consumo, il pesce è trasferito presso uno stabilimento autorizzato per essere lavorato, porzionato, confezionato ed etichettato, in modo da determinarne la tracciabilità del prodotto.



la catena del freddo – presso uno stabilimento autorizzato, che si ritrova all'interno del MAAS, per essere lavorato, porzionato, confezionato ed etichettato, in modo da determinarne la tracciabilità del prodotto (foto 2) che sarà quindi pronto per essere distribuito alle organizzazioni caritatevoli siciliane. L'impatto sociale e i benefici sono innumerevoli: il contenimento dello spreco alimentare, la tutela della salute umana, il rispetto dei valori di legalità, la salvaguardia dell'economia del territorio e dell'occupazione e anche la tutela dell'ambiente; infatti, la distruzione di quantità così ingenti di pesce determinerebbe un impatto ambientale notevole.

La presentazione pubblica

Lo scorso settembre, si è tenuta presso i MAAS di Catania, e trasmessa in diretta *streaming*, la presentazione del progetto (foto 3), alla presenza – tra gli altri – del ministro per gli Affari Regionali Francesco Boccia (foto 4), che con entusiasmo si è così espresso: «Quando mi è stata raccontata questa iniziativa da Banca Intesa ho detto subito di sì perché mi è sembrata una delle testimonianze più efficaci di cosa è il nostro Paese. Un progetto come questo che mette insieme legalità e solidarietà non può non diventare un modello: è l'esempio, in piccolo, di come l'Italia, in grande, è riuscita a compiere un miracolo che ora dobbiamo mantenere». Il ministro ha affermato, inoltre, che avrebbe portato il progetto all'attenzione del Governo, in sede di Consiglio dei Ministri e che ne avrebbe parlato con i presidenti di Regione per far sì che tale esperienza potesse essere estesa alle altre Regioni.

Alla cerimonia è intervenuto anche Antonio Sorice, presidente della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva che si è espresso dicendo che «ancora una volta i Medici Veterinari di Sanità Pubblica svolgono il ruolo di



Foto 3. Presentazione del progetto presso i MAAS di Catania.



Foto 4. Da sinistra, Antonio Sorice, Min. Francesco Boccia, Simone Platania

*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 caritatevoli. 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'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, in quella della conservazione legata al mantenimento della catena del freddo, alla fase del trattamento in strutture adeguate e alla distribuzione». Il progetto Ri-Pescato 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 per sensibilizzare la popolazione mondiale sull'importanza di questa tematica.*