

# Tour della salute 2023 e campagna “Un pesce al dì”

## Due esperienze realizzate con la collaborazione degli Ordini



**L**e ultime tappe del Tour della Salute 2023 e gli eventi di presentazione della campagna “Un pesce al dì” si sono svolti ad ottobre con la partecipazione degli Ordini dei medici veterinari.

C'è un elemento comune a queste due iniziative tanto diverse: la visibilità dei medici veterinari e della loro professione.

A rischio di sottolineare l'ovvio, senza professionisti disponibili a partecipare magari a fronte di gettone simbolico (come nel caso del Tour della salute) queste due iniziative non sarebbero state possibili.

Oppure, sotto un altro punto di vista, la professione medico veterinaria avrebbe perso l'occasione per incontrare cittadini e studenti.

Piazze e scuole sono probabilmente i luoghi prediletti per il dialogo e l'incontro.

Il Tour della salute - spiega il sito dedicato - nasce con lo scopo di sensibilizzare i cittadini sull'importanza di uno stile di vita sano ed equilibrato per prevenire malattie croniche. Infatti, la possibilità di rimanere in salute, ossia di godere pienamente di uno stato di equilibrio e benessere fisico e mentale, è strettamente legata alla prevenzione primaria, cioè al controllo dei fattori di rischio per la salute e alla valorizzazione dei fattori protettivi.

Concetto di salute come bene collettivo, da promuovere e mantenere attraverso il contrasto dei principali fattori

### *Quando la professione medico veterinaria si racconta*

di rischio (fumo, alcol, scorretta alimentazione e sedentarietà), ponendo attenzione non solo ad aspetti sanitari, ma anche alle determinanti ambientali e sociali della salute.

Ci sono alcuni termini certamente familiari ai medici veterinari, qualcuno potrebbe anche far pensare a One Health.

Come per tutte le prime esperienze, l'organizzazione richiede qualche aggiustamento che renderà migliore la prossima edizione.

Il Tour della salute si svolge nelle piazze e fa incontrare i professionisti della salute con i cittadini, al di fuori degli spazi stabiliti del lavoro o delle strutture, infatti non si erogano prestazioni: si parla e si ascolta. Si incontrano persone, ci si scambia informazioni e idee. C'è anche un palco e la possibilità di proiettare video e fare divulgazione.

Non accade spesso.

A FNOVI sembra una buona modalità per dimostrare chi siamo e cosa facciamo.

E i sorrisi dei medici veterinari che hanno partecipato

sono la prova che sia una iniziativa alla quale non possiamo mancare.

Parlando di sorrisi forse sono proprio i sorrisi delle studentesse e degli studenti che hanno partecipato agli eventi di presentazione della campagna di informazione “Un pesce al dì” (questo il sito dedicato <https://unpescealdi.it/>)

Sorrisi quando accolgono gli ospiti ma anche le espressioni concentrate mentre preparano i piatti, mentre ascoltano e raccontano le loro esperienze e motivazioni.

Come ha detto uno studente “Per fare bene questo lavoro servono passione e dedizione”. Questo è un messaggio forte, anche perché detto da un giovane. Ci piace quindi ancora di più.

Anche questi eventi, organizzati in tempi brevissimi, sono stati possibili e ben riusciti anche grazie alla presenza dei medici veterinari.

E come negli articoli di stampa del Tour, i medici veterinari, gli Ordini, c'erano.

Certo, è un impegno. Ma sono tutte occasioni per dare la meritata visibilità ai professionisti e alla professione. Pubblichiamo due esperienze raccontate dai docenti ma abbiamo ricevuto molte email più personali, con ringraziamenti per avere creato occasioni di informazione per gli studenti e per la possibilità di future collaborazioni con gli Ordini.

Un risultato di grande soddisfazione.

# Iniziative realizzate





## Campagna di Comunicazione e Valorizzazione dei Prodotti Ittici "Un Pesce al di":

*Imparare ad acquistare, scegliere, conservare e gustare i prodotti ittici in sicurezza*

### CAGLIARI - Istituto Azuni

L'evento, organizzato mediante il coinvolgimento dell'Ordine Provinciale dei Medici Veterinari di Cagliari in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore Domenico Alberto Azuni, ha visto la predisposizione di una sezione educativa/informativa, una sezione show cooking ed una degustazione di prodotti ittici preparati dagli alunni dell'Istituto.

I presenti hanno inoltre potuto consultare anche le guide sulla corretta scelta nell'acquisto di pesce, crostacei, molluschi bivalvi, molluschi cefalopodi, echinodermi, tunicati e prodotti ittici lavorati pubblicate sul sito realizzato nell'ambito della campagna <https://unpescealdi.mobeki.com/>

“L'importanza di questo progetto, e di altri che in tutto il mondo tendono a razionalizzare la gestione delle risorse alimentari in generale, e quelle ittiche in particolare.

Il ruolo della figura del Medico Veterinario, che accompagna sia la produzione dei prodotti di origine animale sia il controllo nelle varie fasi di commercializzazione e di vendita.

“Il ruolo importantissimo e fondamentale degli studenti, in qualità di consumatori ora e in futuro di attori della valorizzazione dei prodotti ittici, sia nell'imporre alle aziende produttrici degli standard di produzione, sia nel dare ai prodotti ittici l'altissimo valore aggiunto dalle vere e proprie **Opere d'Arte** che riescono a comporre” le parole del Presidente dell'Ordine provinciale dei Medici Veterinari di Cagliari, dott. Giuseppe Argiolas. È intervenuto il dott. Alessandro Balletto, delegato alla Pubblica Istruzione per la Città Metropolitana, portando in primis i saluti del Sindaco dott. Paolo Truzzu, impossibilitato a partecipare all'evento per altri impegni legati al Suo Mandato e mostrando apprezzamento e interesse per l'iniziativa di alto valore formativo, ribadendo inoltre la presenza e l'attenzione

costante dell'amministrazione per supportare le Istituzioni Scolastiche nella loro attività didattica e progettuale.

Sono intervenuti all'evento: il dott. Roberto Nicolucci, direttore Ispettorato Centrale Repressione Frodi, il Capitano di fregata Matteo Gragnani per la Capitaneria di Porto di Cagliari, la dott.ssa Maria Rita Siddi, Veterinari area B ASL di Cagliari e il Luogotenente Gianluca Lai dei Carabinieri NAS.

Giada Schirru, alunna della classe prima ha condiviso con i presenti la sua passione per la cucina e per il settore enogastronomico, spera di acquisire in questo percorso le competenze necessarie per raggiungere livelli di preparazione elevati e del rispetto della sicurezza.

Cristian Montisci, alunno di quinta ha illustrato il suo percorso scolastico, mettendo in evidenza le esperienze di stage, le esperienze legate all'esame di qualifica e ribadendo l'importanza di iniziative progettuali di tale portata, che consentono agli alunni di rafforzare le proprie competenze.

L'alunno ha inoltre proposto un abbinamento dei vini in base alle pietanze preparate.

Il dirigente scolastico Jessica Cappai, in conclusione, ha ringraziato MASAF e FNOVI per l'opportunità offerta agli studenti dell'Istituto e tutte le autorità presenti per i preziosi contributi apportati nei vari interventi.



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Veterinari e l'Istituto di Istruzione Superiore per sostenere il consumo consapevole e informato dei prodotti ittici

<https://unpescealdi.it/>





## UDINE - Istituto Statale di Istruzione Superiore "Bonaldo Stringher"

Per l'organizzazione interna, abbiamo provveduto ad attivare le diverse componenti del settore alberghiero, il settore accoglienza turistica si è occupato del registro delle presenze, della cartellonistica e della accoglienza degli ospiti, il settore sala e bar ha curato tutta la parte dell'allestimento della sala e in service ed infine il settore della cucina si è occupato dello studio e della preparazione dei piatti e dello svolgimento dello show cooking

L'evento ha sortito grande interesse tra i nostri allievi e i docenti delle discipline professionalizzanti e gli interventi degli esperti sono stati molto apprezzati e formativi.

L'evento si è svolto nell'auditorium dell'istituto alla presenza di circa 90 allievi delle classi quarte e quinte settore enogastronomico, lo show cooking ed il buffet si sono, invece, svolti nel nostro salone ristorante ed ha visto come ospiti i nostri allievi e le autorità intervenute all'evento.

Sono intervenuti come ospiti/relatori: il Tenente dei NAS, Antonio Cerrone; il comandante della Capitaneria di Porto di San Giorgio Tenente di Vascello Roberto Pellegrino; il Dr Andrea Fabbris, dell'Ordine Provinciale dei Medici Veterinari di Udine e Direttore dell'Associazione Piscicoltori Italiani, e il Dr Manlio Palei, Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria che ha portato anche i saluti del Presidente della Regione Dr Massimiliano Fedriga.



esterna della struttura dove si è svolto l'aperitivo e lo Show cooking.

Erano presenti alla tavola rotonda, oltre a me, la prof.ssa Francesca Lascialfari dirigente scolastico, il dott. Flavio Berilli comandante ICQRE, il dott. Massimo Fratini consigliere città metropolitana Firenze.

In sala erano presenti due rappresentanti del MASAF, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Sono stata onorata di rappresentare la nostra categoria in questo evento e poter parlare con dei ragazzi molto educati e curiosi.

I ragazzi si sono dimostrati molto interessati all'evento,

hanno seguito con molta attenzione sia gli interventi che il video della FNOVI e i professori sono rimasti entusiasti del progetto "Un pesce al dì".

A me l'onore di presentare il progetto, del perché è stato ideato, e di come utilizzare il portale "Un pesce al dì".

Con il comandante dott. Berilli si è condiviso lo stesso pensiero "di quanto sia importante il controllo" sia dei medici veterinari che delle forze dell'ordine lungo la filiera ittica. Si è spiegato ai ragazzi di non vedere il controllo come una minaccia ma piuttosto come un "aiuto" da saper sfruttare.

Si è sottolineato l'importanza della collaborazione tra le diverse figure professionali che si occupano di alimenti ittici, che siano esse il pescatore, l'allevatore, il venditore, i medici veterinari, le forze dell'ordine, gli amministratori comunali e le associazioni del settore dell'alimentazione, affinché si possa avere un consumo ecosostenibile per la tutela della salute dell'uomo, degli animali marini e dei nostri mari.

Alla fine delle relazioni e della visione del video ci siamo ritrovati nello spazio esterno.

Ad accoglierci gli studenti addetti agli aperitivi con numerosi antipasti a base di prodotti ittici.

A seguire uno show cooking dove ci sono stati proposti degli ottimi piatti cucinati sul momento. Nota di merito anche all'aperitivo analcolico "welcome" preparato dai ragazzi a base di mirtillo e maracuja.

È stata una mattinata molto bella, in una scuola dove si respira un'aria di serenità, voglia di imparare e di fare.

Ragazzi fortunati ad essere stati scelti per partecipare a questo evento, ma pienamente meritevoli e pronti ad assolvere il loro compito di ospiti.

Complimenti alla FNOVI per aver ideato questo progetto che si pone l'obiettivo di condurci ad un consumo ecosostenibile dei prodotti ittici.

## FIRENZE - Istituto Alberghiero Aurelio Saffi

Cristina Franceschini  
Vicepresidente OMV FI-PO

È stato bello vedere gli ultimi preparativi della parte

