

# Fase 2: Ministro Speranza, monitoraggio essenziale in settimana zero

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA, 17 MAG - Un sistema di monitoraggio "serrato, territorio per territorio è "essenziale" per ripartire in sicurezza nella 'settimana zero' della Fase 2 prevista da domani: è questo lo strumento "fondamentale per gestire la seconda fase, rileva in un video il ministro della Salute, Roberto Speranza.

"Con prudenza proviamo a ripartire", ha rilevato. Messo a punto da ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (Iss) e Regioni, il sistema di monitoraggio ha l'obiettivo di controllare l'evoluzione dell'epidemia in Italia.

"Abbiamo bisogno di capire esattamente quello che sta succedendo perché i decisori politici siano in grado di intervenire prima possibile", ha detto il ministro. "È la settimana zero, che segna l'inizio dei monitoraggi", ha detto il presidente dell'Iss, Silvio Brusaferro.

I dati più recenti, ha aggiunto, indicano che "la circolazione del virus è bassa in gran parte del Paese". Ci sono, ha proseguito, "focolai diffusi", ma "c'è la capacità di controllarli".

"Gli appalti del servizio pubblico di ristorazione collettiva in Calabria continuano a penalizzare l'economia regionale e non garantiscono né la sostenibilità ambientale né quella sociale". Lo afferma il consigliere regionale Pietro Molinaro, della Lega, che segnala che l'Asp di Cosenza con la deliberazione n.412 del 05 maggio scorso del Commissario Zuccatelli, ha previsto l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti ai degenti nei Presidi ospedalieri e Strutture sanitarie, ma, ignora i prodotti locali a chilometri zero provenienti da Filiera corta 100% Made in

Calabria".

"La ristorazione collettiva pubblica - prosegue Molinaro - riveste un triplice ruolo: nutrizionale, di promozione della salute con i prodotti della Dieta Mediterranea e di sostenibilità ambientale e sociale in materia di Green Economy, convalidati dalla normativa dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) che impongono alle Amministrazioni Pubbliche le migliori soluzioni sotto il profilo ambientale.

Una sana politica economica regionale deve prevedere negli appalti pubblici di ristorazione (Sanità, Scuole, ecc.) in maniera superiore al 50% prodotti agricoli, della pesca e alimentari compreso acqua e bevande la cui produzione e trasformazione avviene entro i confini regionali, ottenuti con il metodo biologico, con tecniche di produzione integrata (Glifosate Zero) e/o Denominazione di origine tutelata (Dop-Igp). La legislazione Regionale (L.R.29/2008) che contempla Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli a chilometri zero, prevedendo specifici compiti nei servizi di ristorazione collettiva, sostiene questa impostazione".

"Tra l'altro, all'interno del bando - sottolinea il consigliere regionale leghista - c'è la totale discrezionalità della commissione su ben 14 punti su 70 dell'offerta tecnica, che evidentemente potranno influire in modo determinante sulla qualità del menù da proporre e in conseguenza anche sulle qualità dei prodotti con una scarsissima attenzione a quelli calabresi.

Non ultimo, valorizzare i prodotti locali significa garantire un risparmio nel processo del trasporto per ciò che attiene la riduzione dei gas nocivi nell'ambiente. Spero che il Commissario dell'Asp di Cosenza dottor Zuccatelli sospenda la delibera e modifichi il capitolato tecnico. Vedremo chi vuole bene alla Calabria".

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/fase-2-speranza-monitoraggio-essenziale-settimana-zero/121271>