



## Fondazione IRCCS **Policlinico San Matteo**

Pavia, 22 ottobre 2015 – La crisi economica perdura e il San Matteo fa la sua parte: le povertà stanno aumentando in tutto il Paese e non riguardano più solo anziani soli con la pensione minima: al triste elenco si aggiungono anche disoccupati over 50 che hanno perso il posto di lavoro e non riescono a ricollocarsi, chi un'occupazione non la trova, i precari e le famiglie in generale che si trovano in difficoltà nel tirare la fine del mese.

“La fondazione ha rinnovato una convenzione con il Comune di Pavia fino al 2017 – spiega il presidente del Policlinico pavese Alessandro Moneta – per la redistribuzione dei pasti che provengono dalla nostra mensa interna. L’obiettivo è duplice: fornire aiuto concreto a chi vive il disagio quotidiano ed evitare di buttare cibo, una risorsa, oggi, importante per tutti”.

Secondo Moneta, infatti: “Nella nostra attività non c’è attenzione solo alla cura medica dei pazienti perchè fornire supporti diversi è al centro della nostra attività come testimoniamo i numerosi interventi di volontariato che organizziamo in diversi Paesi del mondo caratterizzati dalla povertà”. E aggiunge il direttore generale del Policlinico Angelo Cordone: “La dignità della persona e la solidarietà sono valori irrinunciabili ecco perchè il San Matteo mette a disposizione della città , tramite lo smistamento del Comune, i pasti in eccedenza a chi ne ha bisogno. Ogni giorno, infatti, gli addetti della cucina interna consegnano ai funzionari comunali pasti completi poi ridistribuiti sul territorio”.

Alice Moggi, assessore ai servizi sociali del Comune ringrazia il San Matteo per la concreta collaborazione: “questo accordo ci permette di offrire pasti quotidiani al Villaggio San Francesco, struttura di accoglienza del Comune, dove ospitiamo temporaneamente, persone sole, nuclei familiari con bimbi piccoli, molti senza casa proprio a causa della crisi economica che purtroppo ha colpito duramente anche il nostro territorio”.

### **I pasti forniti dal San Matteo**

- 2013: primo trimestre 5.113 pasti, secondo trimestre 5.473, terzo trimestre 5.707 quarto trimestre 5.967.
- 2014: primo trimestre 5.077, secondo trimestre 4.166, terzo trimestre 4.391 e quarto trimestre 3.792.
- 2015: primo trimestre 3.152, secondo trimestre 2.530.

Il maggiore controllo della programmazione della cucina ha permesso di produrre meno eccedenze.

*fonte: ufficio stampa*