

ALIMENTI: IL 'PESCE DIMENTICATO' PROTAGONISTA DELLA RETE VETRINA TOSCANA

Firenze, 10 gen. - (Adnkronos) - Arriva la promozione sul campo del pesce dimenticato. I ristoranti della rete Vetrina Toscana a Tavola, da sempre impegnati nella valorizzazione dei prodotti della terra toscana, rivolgono la loro attenzione verso i prodotti del mare, con lo scopo di far crescere e rafforzare il consumo di pesci poco conosciuti e spesso sottovalutati e di favorire il trasferimento di conoscenze legate alla qualità, alle tradizioni e alla cultura marinara e alla filiera ittica.

Il pescato toscano cosiddetto "di minor pregio" è un prodotto fresco e di provenienza locale, facilmente reperibile e di qualità, da sempre ingrediente fondamentale della dieta del pescatore e della sua famiglia per la bontà delle sue carni.

Nonostante presenti caratteristiche morfologiche e nutrizionali che lo rendono adatto alla commercializzazione, viene spesso ributtato in mare a causa di errati miti culinari che lo rendono non appetibile per la maggior parte dei consumatori. (segue)