

ALIMENTI: IL 'PESCE DIMENTICATO' PROTAGONISTA DELLA RETE VETRINA TOSCANA (2)

Il progetto di promozione regionale sul pesce dimenticato vede l'intera filiera produttiva toscana impegnata per far sì che questo prodotto arrivi sulle tavole e nelle case dei toscani, e perché no, sulle tavole dei turisti per riguadagnarsi la sua dignità, grazie anche a ricette nuove e sperimentazioni degli chef. Il progetto, finanziato grazie al Fondo Europeo della Pesca (FEP) 2007-2013, in particolare in virtù dei capitoli dell'Asse 3 - Misure d'interesse comune, Misura 4 - Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori, è partito lo scorso ottobre 2011 con un'indagine territoriale volta ad individuare le specie ittiche da valorizzare, seguita da analisi nutrizionali, che hanno determinato i contenuti in proteine, carboidrati, acqua, lipidi e ceneri di ogni singola specie, e analisi organolettiche, che sono state effettuate dal Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena.

Il progetto è continuato in questi mesi stringendo sinergie con altre attività svolte dal Sistema camerale regionale e dalla Regione. In particolare, grazie al suo inserimento nel quadro delle attività di Vetrina Toscana, ha coinvolto la rete dei ristoranti che si sono lanciati nella riscoperta e nella somministrazione del pesce povero o dimenticato. (segue)