

ALIMENTI: IL 'PESCE DIMENTICATO' PROTAGONISTA DELLA RETE VETRINA TOSCANA (3)

Sono infatti quindici i ristoranti aderenti alla rete di Vetrina Toscana a Tavola che organizzeranno serate a tema con menu' incentrato su una particolare specie e la partecipazione di chef specializzati che faranno dimostrazioni sulla preparazione e cottura della specie "dimenticata" oggetto della serata.

Il progetto prevede inoltre l'organizzazione, presso le sedi delle sezioni soci Unicoop Firenze, di serate a tema con la partecipe razione di biologi marini, nutrizionisti e cuochi, che tratteranno il pesce dimenticato sotto tutti i punti di vista, dagli strumenti con cui viene pescato, fino alle ricette e agli abbinamenti con i vini. A conclusione del ciclo di serate, verranno inoltre organizzate uscite di pesca turismo per divulgare la cultura del mare e della pesca.

Il progetto si concludera' a maggio 2012 con un seminario in cui verranno descritte le azioni intraprese e presentati i risultati ottenuti. Soprattutto in tempi di crisi diventa fondamentale organizzare strategie globali nel campo della promozione, per questo e' necessario il coinvolgimento di numerosi soggetti e settori. (segue)