

## IL PESCE DIMENTICATO PROTAGONISTA DAL MARE ALLA TAVOLA PER UN SALTO DI QUALITA' DELLA RETE VETRINA TOSCANA

Firenze – (10 gennaio 2012 – Itaipress)- “Siamo alla seconda fase della presentazione di un progetto in cui Unioncamere Toscana crede molto e con il quale intende valorizzare il cuore della Toscana. Il Sistema camerale regionale è da sempre attivo nel sostenere il recupero delle tradizioni e l'utilizzo delle produzioni locali tradizionali di qualità, in special modo per quanto riguarda il settore agroalimentare”. Lo ha detto quest'oggi Giovanni Tricca, Vice Presidente Unioncamere Toscana, alla presentazione del progetto regionale di promozione del 'pesce dimenticato'. I ristoranti di 'Vetrina Toscana a Tavola', 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. 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.

“Promuovere l’utilizzo del pesce di minor pregio pescato nei nostri mari è una operazione prima di tutto culturale, poiché si tratta di farne conoscere le qualità al pubblico, sfatando alcuni miti culinari che ignorano queste specie ittiche, e di valorizzare il ruolo e l’attività dei pescatori delle nostre coste.- ha aggiunto Tricca - Si tratta inoltre di una attività che punta ad avere una importante ricaduta economica, fondamentale in un momento di crisi come quello attuale. Aumentare il consumo, sia casalingo che nella ristorazione, del pesce locale, oggi dimenticato ma per decenni al centro della dieta più gustosa, sana ed equilibrata, garantisce i posti dei lavoro dei pescatori ed una spesa low cost e a km zero per le famiglie toscane. Il progetto di promozione del pesce dimenticato si inserisce nel quadro delle iniziative di Vetrina Toscana a Tavola, attuando così il passaggio dalla fase teorica a quella pratica, dal momento che ha visto i ricercatori dell’Università di Siena individuare e studiare le peculiarità dei pesci dimenticati al momento in cui ci si siede a tavola per imparare a cucinare e assaggiare un prodotto di qualità, versatile e sicuro come il “nostro” pesce. I ristoranti che aderiscono alla rete “Vetrina Toscana” sono già al lavoro per l’organizzazione di serate a tema con la partecipazione di chef specializzati che effettueranno dimostrazioni sulla preparazione e la cottura del pesce “povero”. In questo modo si continua ad investire sul rafforzamento di una filiera tutta toscana, che acquista valore per i toscani e per la promozione esterna della nostra realtà, legando produzioni agroalimentari, ristorazione, commercio e turismo”.