

Il progetto Dalla razza stellata al muggine, presto nei ristoranti

C'è un pesce che non conosci Ma ora lo trovi nel menù

Dalle acque toscane alle cucine dei migliori ristoranti per scoprire il gusto di specie ittiche sottovalutate. È questa la seconda fase del progetto «Pesce dimenticato», partito nell'ottobre 2011 e sostenuto da Unioncamere Toscana con il finanziamento della Regione, che nelle prossime settimane coinvolgerà i ristoranti di «Vetrina Toscana a Tavola» per fare del pescato di minor pregio uno dei piatti forti della tradizione culinaria regionale.

Così nei menù figureranno la razza stellata, il sugarello bianco e quello nero, il muggine che in Toscana viene conosciuto come mazzane o caparello e il muggine ramato che i pescatori chiamano testone o volpino. E poi lo stoccafisso e il pesce sciabola, le immancabili alici e le acciughe. Sono queste le specie che fanno parte di quelle

10 mila tonnellate di pesce «dimenticato» sulle coste toscane che, non trovando la via della commercializzazione, viene rigettato in mare. Eppure si tratta di un prodotto con ottime caratteristiche morfologiche e nutrizionali ma che, vittima di antichi pregiudizi culinari, non viene considerato sufficientemente appetibile per trovare posto sulle nostre tavole. Questa iniziativa di-

venta così «un'operazione prima di tutto culturale — spiega Giovanni Tricca, vicepresidente Unioncamere Toscana — poiché si tratta di farne conoscere le qualità al pubblico e di valorizzare l'attività dei pescatori delle nostre coste, senza dimenticare che si tratta di un progetto che punta ad avere un'importante ricaduta economica». Da qui



Il muggine, tra i pesci toscani «dimenticati»

l'idea di riavvicinare il mondo della produzione con quello della ristorazione: «Vogliamo far interagire sempre di più queste due realtà — ha detto l'assessore all'agricoltura Gianni Salvadori — perché siamo convinti che il mondo della produzione agricola sia elemento indispensabile per favorire l'attrattiva della Toscana dal punto di vista turistico». Sono sedici le iniziative

legate alle rete di «Vetrina Toscana»: si comincia domani (alle 15.30) al ristorante Le fontanelle di Prato e poi il 17 gennaio (alle 14.30) nella Scuola di cucina di Montecatini Terme con due seminari, realizzati per i ristoratori aderenti all'iniziativa che scopriranno le caratteristiche biologiche delle specie dimenticate, le loro caratteristiche organolettiche e i metodi di pulitura, preparazione e cottura con l'aiuto dei cuochi di Peschintavola.

Le altre iniziative gastronomiche (di cui ancora non esiste un calendario preciso) saranno invece organizzate dai ristoratori stessi di «Vetrina Toscana» che prepareranno serate e menù a tema con ricette nuove e sperimentazioni degli chef. Il progetto raggiungerà poi il traguardo finale a maggio con un convegno in due giornate: durante la prima verranno organizzate delle uscite di pescaturismo con le imbarcazioni della marineria viareggina, dove si parteciperà ad attività di piccola pesca e di ristorazione a bordo; nella seconda giornata, spazio ai risultati finali del progetto e alle degustazioni del pesce «ritrovato».

Paola Monticelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

