

## MARE NOSTRUM IN TAVOLA

Iniziativa di Unioncamere. Nei ristoranti di Vetrina Toscana menù speciali e serate a tema

# Pesce a km zero per tutte le tasche

di Elisa Gentilini

**M**angiare il pesce è diventato un lusso, con l'inflazione che galoppa e le bollette da pagare? Dipende. Se si sceglie il pesce "povero" si può risparmiare, eccome. Razze, acciughe, sardine, muggini, sugarelli, da anni "snobbati", possono costare dai 5 ai 10 euro al chilo, quasi la metà dei più conosciuti branzini e orate. E i toscani, in particolare i fiorentini, stanno riscoprendo questa opportunità di fare del bene al palato e alle tasche. "Veniamo a Firenze un paio di volte al mese - spiega il presidente della cooperativa viaregina Mare Nostrum, Maurizio Acampora - e vendiamo in alcuni mercati e ai Gruppi di acquisto solidali. Cerchiamo un posto fisso nei mercati settimanali perché abbiamo visto che la clientela c'è ed è interessata".

Il pesce cosiddetto povero può essere un'opportunità per il consumatore di mangiare bene a poco prezzo e per tutto l'indotto toscano di incrementare il fatturato, dato che negli ultimi decenni questa tipologia di pesce non è stata messa sul mercato perché non considerata appetibile.

In questo senso va il progetto di Unioncamere Toscana, "Il pesce dimenticato", finanziato dalla Regione grazie al Fondo europeo della pesca. Unioncamere e Regione, con cooperative di pescatori e Lega Pesca, Confcommercio e Confesercenti, vogliono promuovere la filiera produttiva locale, riportando questi pesci sulle tavole dei toscani e facendoli conoscere anche ai turisti. A tale scopo è stata coinvolta Vetrina Toscana, alla quale aderiscono



ristoratori, botteghe, piccole e medie imprese agricole e artigianali tipiche. Nei prossimi mesi 15 ristoranti che hanno sposato il progetto saranno impegnati in menù e serate a tema: gli chef spiegheranno e suggeriranno ai commensali nuove ricette e modi di cucinare per ridare dignità a razze, acciughe e moscardini. Saranno presenti anche le associazioni delle Strade del vino e del consorzio di tutela dell'olio Igp toscano, nell'ottica di mettere insieme l'enogastronomia con la produzione agricola e artigianale. (Per info [www.vetrina-toscana.it](http://www.vetrina-toscana.it))

Alla presentazione del progetto, ieri mattina al ristorante "Il

povero pesce" del patron Artemio Olianias, c'erano il vicepresidente di Unioncamere Giovanni Tricca e gli assessori all'Agricoltura Gianni Salvadori e alla Cultura e Commercio Cristina Scaletti. "Valorizzare quelli che sono i nostri prodotti tipici - hanno detto - consente di portare reddito alle nostre imprese e nello stesso tempo di riscoprire le nostre radici e la nostra cultura, anche a tavola". Con una strizzata d'occhio al portafoglio, che in questo periodo non guasta.

### "Il pesce dimenticato"

Iniziativa per valorizzare il prodotto ittico dei nostri mari

### Acquisti

Alla riscoperta di razze, acciughe e moscardini: si parte da 5 euro al chilo

