

L'iniziativa dei ristoranti

Che pesce prendere

GIUSEPPE CALABRESE

C'È CHI lo chiama pesce povero, e chi preferisce parlare di pesce dimenticato. Sta di fatto che la Regione Toscana si è messa in testa di riportare sulle nostre tavole alcune specie non proprio usuali, valorizzando così un patrimonio ittico un po' troppo bistrattato. A parte le acciughe, che sono le più conosciute, ci sono la razza stellata, il sugarello (ottimo il carpaccio servito al ristorante "Il Povero Pesce"), il muggine ramato, il moscardino bianco, il potassolo o il pesce sciabola. In tutto sono undici le specie selezionate per questo progetto ambizioso ma intrigante promosso da Unioncamere e finanziato dalla Regione. Un

**Regione, pescatori
università, chef: tutti
coinvolti nella scoperta
dei prodotti ittici meno
"di moda"**

viaggio dal mare alla tavola per riscoprire pesci dimenticati e affrontare la crisi con costi più sostenibili.

Non solo, con un po' di fantasia - e qui tocca agli chef - anche il pesce povero o dimenticato può diventare un grande piatto. Infatti la Regione, attraverso Vetrina Toscana, creata per valorizzare i prodotti tipici, ha attivato un circuito di risto-

ranti (complessivamente sono circa ottocento, ma ancora non si sa in quanti aderiranno al progetto) in cui saranno presentati menu a base di pesce povero. Si inizia più o meno ai primi di febbraio e il calendario delle serate sarà pubblicato sul sito internet di Vetrina Toscana (www.vetrina-toscana.it). Per il momento solo il Povero Pesce di Firenze ha già approntato un calendario con tre serate, sempre il mercoledì, dall'11 al 25 gennaio, con menu a tema. Il resto è in evoluzione. «Credo molto in questo progetto - ha detto l'assessore al turismo Cristina Scaletti - dobbiamo valorizzare il nostro territorio e promuovere le nostre eccellenze».

Un processo culturale, ma soprattutto economico, che mette in moto interessi e strategie. E mette in comunicazione i pescatori direttamente con i ristoratori riportando in primo piano il concetto di filiera corta. Proprio per questo il progetto inizia con due appuntamenti didattici, uno a Prato (12 gennaio) e l'altro a Montecatini (17 gennaio), in cui un biologo marino, un nutrizionista e un pescatore si confronteranno con gli chef che aderiscono all'iniziativa sulle caratteristiche dei pesci, sui loro valori nutrizionali e sulle tecniche di pulitura e cottura. Da lì in poi toccherà ai cuochi dare

un senso al progetto mettendo in tavola i loro piatti, rigorosamente a base di pesce povero. E a prezzi contenuti.

Quello dei ristoranti è il passaggio più significativo. Sono loro il terminale ultimo del progetto e diventano fondamentali per la valorizzazione e la promozione del pescato di minor pregio, che è stato selezionato sulla base di un'indagine territoriale effettuata dal Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena. Così, sulla base di analisi nutrizionali e organolettiche, sono state scelte le undici specie di pesce dimenticato che fanno parte di questo progetto e che finiranno sulle tavole dei ristoranti di Vetrina Toscana.

«Promuovere l'utilizzo di questo pesce serve anche a sfatare alcuni miti culinari e a valorizzare il ruolo e l'attività dei nostri pescatori» ha spiegato Giovanni Tricca, vice presidente di Unioncamere Toscana. Mentre per Antonio Angotti, vice presidente nazionale della Legapescà «il progetto toscano assume un valore particolare perché coinvolge anche la grande distribuzione». Infatti nell'iniziativa è stata coinvolta anche Unicoop Toscana. Il progetto si concluderà a maggio con un seminario in cui verranno presentati i risultati ottenuti durante questi mesi.

**Undici specie diverse
che devono essere
conosciute e cucinate
per il benessere della
salute e del portafoglio**

**Non solo orate
mettiamo in tavola
un altro mare**

