

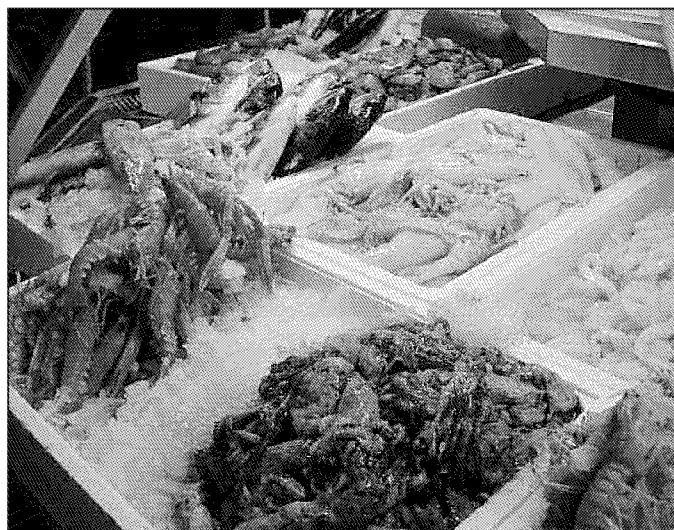
**BUON CIBO** Non ha mercato e ogni giorno grosse quantità finiscono nei rifiuti

■ I toscani devono riscoprire la bontà del sugarello o del pesce sciabola, del muggine o del potassolo è il cosiddetto "pesce dimenticato" che un tempo abbondava sulle nostre tavole e che ora, una volta pescato, viene buttato perché non ha commercio. La Regione Toscana ha avviato un programma per rilanciare il consumo di questo pesce. E 15 ristoranti organizzeranno menù a tema per far conoscere queste specie. Una

## Il pesce 'dimenticato' torna in tavola Menu in 15 ristoranti per rilanciarlo

iniziativa che potrebbe anche ridurre la spesa per l'importazione, che in Italia arriva a 13 milioni di euro al giorno. Il programma "Il pesce dimenticato" è curato da Unioncamere e Regione Toscana ed è stato illustrato dall'assessore all'agricoltura Gianni Salvadori, insieme, tra gli altri, al pre-

sidente della Camera di Commercio di Siena, in rappresentanza di Unioncamere toscana, Massimo Guasconi, e al presidente nazionale di Coop Pesca Ettore Ianni. L'obiettivo è realizzare campagne di promozione per incentivare il consumo di pesci non conosciuti ed è finanziato gra-



■ **Coop**

"Importiamo dall'estero perché non consumiamo prodotti del nostro mare"

zie al Fondo Europeo della Pesca (Fep) 2007-2013. La campagna di promozione partirà dal 20 ottobre 2011. Secondo Ianni "importiamo ogni giorno pesce dall'estero perché non consumiamo ciò che il nostro mare produce. Questi pesci dimenticati da noi ci sono in abbondanza".

