

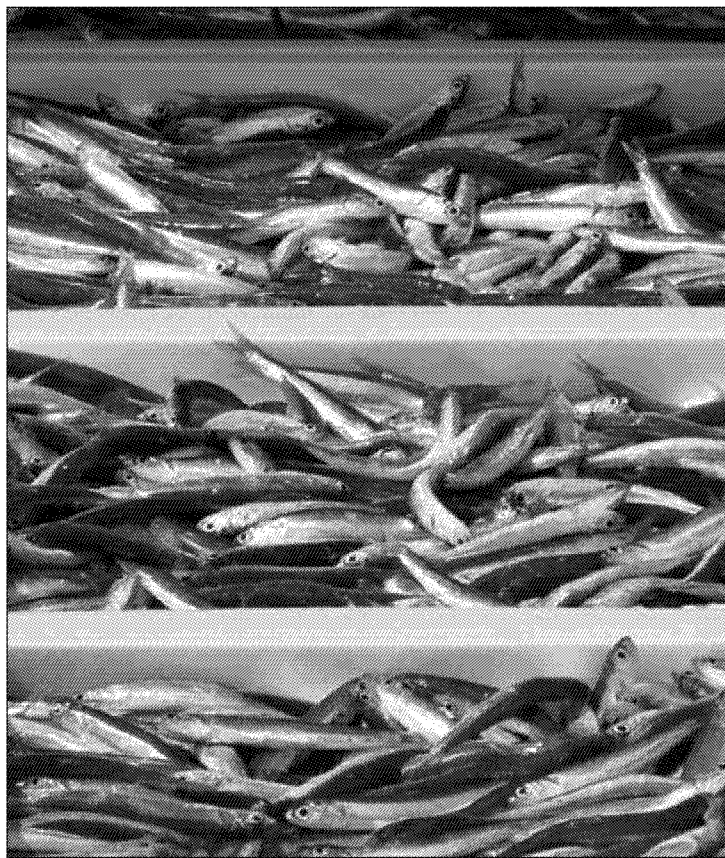
La Regione Toscana ne promuove il consumo nei ristoranti e nella grande distribuzione

“Pesce dimenticato” C'è un progetto per la valorizzazione

► VIAREGGIO

È buono, fa bene e costa poco. È il “pesce dimenticato”, ovvero sardine, acciughe, sugarello (bianco e nero), polpo e razza di sabbia, pesce sciabola, muggine e palamita. Pesce che popola i mari della Toscana, che viene pescato in abbondanza dai nostri pescherecci, ma non viene valorizzato e consumato come si deve sulle nostre tavole. Il “pesce dimenticato” è oggi al centro di un progetto, sostenuto dalla Regione Toscana, per la sua valorizzazione e per la promozione del suo consumo nei ristoranti e nella grande distribuzione, ma anche nei gruppi di acquisto solidale. Il punto del progetto è stato fatto a Viareggio al termine della

prima fase sperimentale. E' stata effettuata anche un'uscita di pescaturismo che ha permesso di sperimentare la pesca al “pesce dimenticato” su alcuni pescherecci e subito dopo la degustazione del pescato che è stato cucinato a bordo. Hanno preso parte all'evento gli assessori all'agricoltura, caccia e pesca, Gianni Salvadori, e alla cultura e turismo, Cristina Scaletti. Salvadori: “Un ottimo inizio, ora avanti con decisione”. La Regione ha partecipato con convinzione - sottolinea l'assessore all'agricoltura, caccia e pesca della Toscana, Gianni Salvadori - insieme a Unioncamere e a tutti gli altri partner al progetto per la valorizzazione del pesce dimenticato.



Pesce azzurro Un progetto della Regione Toscana per la valorizzazione

Per noi che abbiamo imboccato con decisione la strada dell'integrazione delle filiere ci pare che questo sia un esempio di buone pratiche”. “Sono stati infatti messi insieme i pescatori della costa Toscana, i ristoratori, la grande distribuzione ed è stato creato un cir-

cuito virtuoso con il turismo e con il nuovo filone della pescaturismo. Tutte iniziative che hanno avuto un ottimo successo e che hanno permesso di dimostrare, una volta di più, la validità di questo pesce e l'opportunità di diffonderne il consumo”.

