

«Il pesce povero per la ristorazione del futuro»

Venti ristoranti coinvolti, 300mila euro di fatturato. Il progetto fa centro

LA SCIARPA alzata fin sopra le orecchie per ripararsi dal vento che si inasprisce mentre lasciamo la banchina del porto ci permette comunque di sentire una delle frasi più belle della giornata. «Se tornasse indietro sceglierebbe ancora di fare il pescatore?» Moreno Pellegrini, solca il mare da tre generazioni e non si limita a rispondere semplicemente di sì, ma aggiunge: «Nella prossima vita farò ancora questo mestiere, ammesso che ce ne sia un'altra da vivere».

CON QUESTO inaspettato e ottimistico benvenuto si apre la spedizione organizzata dalla Regione, in collaborazione con Unioncamere Toscana, per presentare a bordo di un pescaturismo il bilancio dell'attività del progetto «Pesce dimenticato», un'iniziativa nata con la volontà di promuovere e incentivare

GLI OBIETTIVI
Coinvolgere 400 locali
e arrivare a un giro
di affari milionario

il consumo del pesce povero. Quello che costa poco ma che i più snobano, soprattutto i ristoratori. Eppure quelle acciughine fritte e impanate in una dorata crosticina di farina bianca e gialla sembrano tutt'altro che scarti. E infatti tutta la loro ricchezza esplose nel palato. «Negli ultimi trent'anni le abitudini culinarie dei toscani si sono molto modificate» spiega Maurizio Campo, presidente della cooperativa locale Marenostrum che insieme ad altre quattro, tre di Livorno e una dell'Isola d'Elba hanno aderito al progetto. «Il benessere econo-

mico — aggiunge — ha indirizzato il mercato verso il pesce bianco, quello considerato più pregiato, e noi pescatori ci siamo adeguati seguendo quest'onda». Così tonnellate di sugarelli, potassoli e moscardini (solo per citare alcune specie) per anni sono stati trasformati in tritura di pesce, buona solo come esca. Totalmente estromessi dalla commercializzazione, con evidenti danni all'ambiente marino sempre più avaro di "stock ittici", come si dice nel gergo, e con il conseguente e ingiusto spreco di un pescato di ottima qualità. «Svegliamoci, e usciamo dalla monotonia del gusto». E' l'invito dell'assessore regionale all'agricoltura Gianni Salvadori, accompagnato in mare dalla collega con delega al turismo Cristina Scaletti. «L'obiettivo finale del progetto — aggiunge Salvadori — è quello di costituire una filiera corta tra i pescatori e i ristoratori». Al momento i 20 locali della zona di Montecatini Prato, Montecatini, Livorno e Firenze che hanno partecipato all'iniziativa proponendo nell'arco di questi mesi menù specifici a base di pesce povero hanno dichiarato l'intenzione di approfondire l'esperienza, e trasformarla in un rapporto commerciale stabile. Una partnership diretta che si pone l'obiettivo di allargarsi a 400 ristoranti dell'intera Toscana muovendo un indotto complessivo stimato intorno agli 800mila chilogrammi di pesce per un fatturato di 6milioni e 400mila euro annui. Visti i chiar di luna, l'aumento costante del prezzo del gasolio e la sempre più pesante pressione fiscale per i nostri pescatori questa è un'occasione da prendere al volo. Pardon, all'amo.

Martina Del Chicca



DI QUALITA' Il pesce povero è comunque buono

Prelibatezze in rete

La fotocronaca di una giornata a bordo di un Pescaturismo. Da sinistra le fasi di recupero delle reti. A seguire la raccolta dei frutti offerti dal mare e la delegazione della Regione Toscana, partner del progetto «Pesce dimenticato», seduta di fronte a un piatto di cozze.



BILANCIO DEI PRIMI MESI DELL'INIZIATIVA DI REGIONE E UNIONCAMERE

