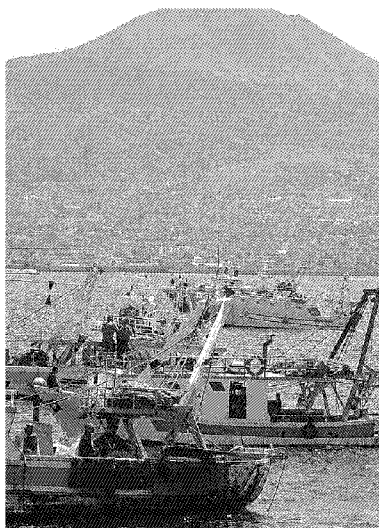


L'INIZIATIVA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Così il pesce dimenticato torna in tavola

Il "pesce dimenticato" torna in tavola grazie a Unioncamere Toscana e Regione che ora concentrano la loro attenzione sui giovani e sulla formazione. Obiettivo principale la realizzazione di una campagna promozionale negli Istituti alberghieri toscani per aumentare la conoscenza sull'utilizzo e sul consumo del pesce dimenticato tra i giovani ristoratori del futuro e contemporaneamente valorizzare le produzioni agricole di eccellenza della nostra regione.

A questo obiettivo primario si aggiunge quello di collegare in maniera diretta il mondo della scuola con quello imprenditoriale della ristorazione toscana, proseguendo ed implementando la collaborazione con la rete dei ristoranti aderenti al progetto della Regione denominato Vetrina Toscana. Gli Istituti alberghieri coinvolti nel progetto «Buo-



Pescatori in mare

no, saporito e sano: il pesce povero dalla rete alla cattedra», prosecuzione dell'intervento di promozione regionale del Pesce Dimenticato, sono 11, distribuiti su tutto il territorio regionale, e ospiteranno percorsi seminariali formativi e informativi animati da cuochi professionisti e biologi. Alla fine del progetto sarà indetto il primo «Concorso di cucina sul pesce povero ma bello!!!», al quale saranno chiamate a partecipare tutte le classi degli Istituti alberghieri che hanno preso parte agli incontri. Il concorso prevede la realizzazione di un menù completo a base di pesce povero da presentare ad una giuria costituita da soggetti esperti del settore della ristorazione e comunque conoscitori del «buon mangiare». Il premio per la migliore portata consisterà in un'uscita di pesca turismo.

