

All'alberghiero si cucinano i pesci poveri

► FIRENZE

Ricavare piatti prelibati da sugarelli, muggini, sardine, palamite: è quanto sarà insegnato agli studenti di quarta di undici istituti alberghieri della Toscana, aderenti al progetto "Il pesce dimenticato", co-finanziato da Regione e Unioncamere. A una prima fase preliminare del progetto che vedrà cuochi professionisti entrare nelle cucine del-



**Un piatto
di sardine**

le scuole per spiegare come preparare antipasti, primi e secondi piatti utilizzando pesce povero, seguirà una fase concorsuale: gli studenti saranno chiamati a elaborare un menu completo e inedito, a base della stessa categoria di pesce: una giuria di esperti selezionata da Unioncamere Toscana, visiterà poi gli istituti per valutare le migliori portate presentate dai ragazzi. Per la classe vincitrice sarà prevista un'uscita in barca di pescaturismo.

«Si tratta - ha spiegato Enrico Ciabatti, segretario generale di Unioncamere Toscana - di un progetto volto a far conoscere ai cuochi e ristoratori del domani, come influenzare i menu con prodotti appartenenti alla tradizione, spesso dimenticati».

