

Il "pesce dimenticato" arriva a scuola. Per riscoprire le tradizioni/Foto-Video

Daniele Casadei

Martedì 27 Novembre 2012 13:44



Un pesce non più dimenticato.

IL PESCE POVERO. Dopo la prima fase del progetto di promozione regionale del "Pesce Dimenticato" che puntava in maniera particolare sui ristoranti e la distribuzione, ecco che questa volta il centro si sposta sui giovani. Infatti l'obbiettivo della seconda fase sarà quello di promuovere all'interno degli istituti alberghieri toscani la conoscenza e

l'utilizzo di tutte quelle specie ittiche di cui si sta perdendo il ricordo. Pesci e prodotti del mare come: muggini, sardine, moscardini, sugarelli, razze stellate e altri. Infatti come è stato ricordato durante la conferenza stampa di ben 600 specie commestibili che abbiamo nei nostri mari solo il 10% arriva sulle nostre tavole. Per questo il progetto punta a riscoprire la tradizione attraverso gli occhi della biodiversità, del rispetto del mare, delle tradizioni, m anche della buona tavola e dei prodotti tipici toscani.

IL PROGETTO. In particolare gli istituti alberghieri, ben undici, sono coinvolti nel progetto "Buono, saporito e sani: il pesce povero dalla rete alla cattedra" sia ospitando seminari informativi con cuochi professionisti e biologi, sia attraverso un concorso culinario. 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 menù dovrà integrarsi anche con la promozione di vino, olio e pane legati al territorio toscano con la partecipazione del Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di Oliva toscano IGP, dei comitati territoriali delle Strade del Vino e del Consorzio pane toscano a lievitazione naturale. Il premio per la migliore portata consisterà in un uscita di pesca turismo.

I COMMENTI. "L'elemento prezzo non deve essere l'unico criterio di scelta, ma la tradizione e la salubrità dei prodotti - ha spiegato durante la conferenza Enrico Ciabatti, segretario generale Unioncamere Toscana - Abbiamo tanti sapori della nostra tradizione da recuperare. Per questo ci siamo avvicinati alle scuole 'sfruttando' gli istituti alberghieri, facendo così conoscere ai futuri cuochi e operatori di sala questi prodotti, così che potranno influenzare i nuovi menù che verranno proposti." Presenta anche Maria Francesca Cellai, dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Buontalenti: "La scuola deve essere un banco di prova per recuperare i sapori locali. Perché quello che viviamo in questi tempi non è solo una crisi economica ma anche valoriale. Perché recuperare ciò che è stato dimenticato è un messaggio di grande importanza sociale, di sguardo verso



gli ultimi." E' anche intervenuta Silvia Gambaccini, biologa marina della cooperativa Aplysia nonché coordinatrice del progetto: "Gli obiettivi del progetto sono fondamentalmente quattro: riscoprire le specie ittiche dimenticate, diminuire gli scarti della pesca, salvaguardare la biodiversità marina e incrementare l'offerta ittica. Ciò è stato anche possibile grazie al rapporto con Unicoop Firenze e gli alberghieri che hanno aderito. Alla presentazione sono anche intervenuti Luciano Rossetti, responsabile del settore Soci e Consumatori Unicoop Firenze, Giuseppe Italiano, presidente del CIPAT, e Antonio Angotti, vice-presidente nazionale Lega Pesca.

IL PRANZO. La conferenza stampa si è conclusa con un ottimo pranzo preparato dall'istituto Buontalenti ed in particolare dai suoi studenti. Cuore del buffet è stato appunto il pesce povero riproposto in un fantastiche composizioni di antipasti e primi che hanno dato un'idea delle notevoli possibilità che offrono questi prodotti ittici. Senza dimenticare gli altri tre cavalli di battaglia del suolo toscano, ovvero pane a lievitazioni naturale, olio e vino.

GUARDA IL VIDEO:

