



Dal mare toscano al ristorante La filiera del pesce "povero"

Con "Vetrina Toscana" coinvolte quattro cooperative di pescatori nel progetto regionale per la riscoperta di un pesce che costa poco e fa bene

di Ilaria Giannini

Acciughe, sugarelli, moscardini bianchi, muggini e pesci sciabola: è il cosiddetto "pesce dimenticato" o povero, che non ha niente da invidiare dal punto di vista del gusto o delle proprietà nutritive ai suoi colleghi più famosi, come il rombo o la cernia. Niente, a parte appunto la notorietà. Oggi infatti solo il 10% delle 700 specie marine

commestibili arriva sulla nostra tavola, un po' per abitudine, un po' per ignoranza, si finisce sempre per acquistare e mangiare lo stesso pesce, sprecando così molto del pescato che non arriva sui mercati a causa del valore commerciale nullo, benché sia buonissimo e in passato venisse cucinato dalle nostre nonne.

"Fino a trenta anni fa mangiavamo tutto, oggi è il ristorante che detta la moda – spiega il presidente della cooperativa Mare Nostrum di Viareggio, **Maurizio Acampora** – uno va al ristorante e si abitua ai piatti che trova sulla carta, il ristorante sceglie tipi di pesce che possono venire anche dall'estero e sono sempre disponibili, se hanno troppi scarti di produzione, come la razza, non li vogliono. Per questo un progetto così deve coinvolgere anche la ristorazione".

Per riportare in auge le ricette a base di pesce dimenticato nasce il progetto di filiera corta promosso dalla Regione Toscana e da Unioncamere, che propone in venti ristoranti di Prato, Montecatini, Livorno e Firenze un menu a base di pesce povero, proveniente direttamente dal mare toscano: 40 chili di pescato alla settimana, che i pescatori vendono al prezzo di 8 euro al chilo. In totale sono quattro le cooperative coinvolte nell'iniziativa, due da Livorno e due da Viareggio, che nei primi mesi del 2012 hanno registrato 300mila euro in più di fatturato.

I dati del progetto – che va avanti dal 2011 – sono stati presentati oggi dagli assessori regionali Gianni Salvadori e Cristina Scaletti, che hanno sottolineato l'importanza di riportare nelle cucine dei toscani il pesce povero.

"È un elemento straordinario, che mette insieme l'identità con la filiera corta, con la qualità e con la salute – sottolinea l'assessore Scaletti – per questo dobbiamo allargare il nostro progetto di valorizzazione."

L'obiettivo infatti è incrementare il numero delle cooperative e dei ristoranti: coinvolgendo quelli che aderiscono alla Rete Vetrina Toscana si arriverebbe a creare **una vera e propria economia ittica tutta toscana**, trasformando quello che fino a poco tempo fa era considerato pesce di scarto in fatturato, posti di lavoro e piatti deliziosi.

Intanto, per istruire gli chef di domani, l'iniziativa sbarca in dieci istituti alberghieri della regione, dove si terranno corsi e seminari su come preparare il pesce povero, con un concorso ad hoc.