



## 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.