



Il pesce dimenticato dalla rete a scuola

Il corso in 11 istituti alberghieri toscani

di Ilenia Giannini

Dal mare toscano ai fornelli degli istituti alberghieri del territorio. È il progetto del "Pesce dimenticato" - promosso da Unioncamere e Regione - che dal 2011 ha creato una vera e propria filiera del cosiddetto "pesce povero" pescato sulla nostra costa e che da quest'anno si allarga, coinvolgendo anche gli chef di domani.

Razze, moscardini, sugarelli, stoccafissi, muggini e sardine pescati da Viareggio a Grosseto, che finiscono non solo sulle tavole dei ristoranti che aderiscono alla rete di Vetrina Toscana ma anche nei

piatti cucinati dagli studenti di **undici istituti alberghieri della nostra regione.**

Qui gli **aspiranti cuochi seguiranno un percorso formativo speciale, affiancati da professionisti e biologici, e impareranno come sfilettare, pulire e cucinare al meglio il pesce della tradizione toscana.** "I corsi vogliono stimolare la creatività dei ristoratori di domani proponendogli di valorizzare l'agroalimentare locale - sottolinea il presidente di Unioncamere Toscana, Vasco Galgani - l'operazione ha anche un risvolto positivo sul futuro occupazionale degli studenti, che possono così entrare in contatto e farsi conoscere dalle realtà della ristorazione del territorio."

Alla fine del percorso di studio "Dalla rete alla cattedra" i ragazzi parteciperanno a un concorso di cucina dove si sfideranno realizzando un menù completo a base di pesce povero da presentare a una giuria di esperti e gourmet. Le ricette comprenderanno anche olio extravergine, vino e pane toscano doc, in un'ottica di valorizzazione completa dei sapori tipici.

Intanto il progetto va avanti con tante iniziative in collaborazione con il mondo della grande distribuzione, con eventi diretti ai clienti Unicoop, per sensibilizzare il consumatore sulle modalità di preparazione delle varietà di pesce dimenticato del nostro mare.

27/11/2012