

Il pesce povero fa capolino a scuola

Un progetto di Unioncamere Toscana e Regione Toscana

L'iniziativa è stata presentata all'alberghiero Buontalenti. In programma incontri e anche un concorso riservato ai ragazzi.



studente in cucina

Il pesce povero arriva sui banchi di scuola.

ARTICOLI CORRELATI

- Sempre più cuccioli nei cassonetti, una crudele 'soluzione finale'

Dopo la fase del progetto di promozione regionale del 'pesce dimenticato' che ha coinvolto i ristoranti, Unioncamere Toscana e Regione Toscana concentrano la loro attenzione sui giovani e sulla formazione. Questa seconda fase del progetto, iniziato nel 2011 e che ha già ottenuto ottimi risultati, ha come obiettivo principale la

realizzazione di una campagna promozionale negli istituti alberghieri toscani per aumentare la conoscenza sull'utilizzo e sul consumo del pesce meno conosciuto tra i giovani ristoratori del futuro e, contemporaneamente, valorizzare le produzioni agricole di eccellenza della nostra regione, in particolare vino, olio Igp toscano e pane a lievitazione naturale. A questo obiettivo primario si aggiunge quello di collegare in maniera diretta il mondo della scuola con quello imprenditoriale della ristorazione toscana, proseguendo ed implementando la collaborazione con la rete dei ristoranti aderenti al progetto della Regione Toscana denominato Vetrina Toscana.

Continuano intanto anche le iniziative in collaborazione con il mondo della grande distribuzione per sensibilizzare il consumatore sulle modalità di preparazione delle varietà di pesce povero del mare toscano.

Gli istituti alberghieri coinvolti nel progetto "Buono, saporito e sano: il pesce povero dalla rete alla cattedra", prosecuzione dell'intervento di promozione regionale del 'pesce dimenticato', sono 11, distribuiti su tutto il territorio regionale, e ospiteranno percorsi seminariali formativi e informativi animati da cuochi professionisti e biologi. Alla fine del progetto sarà indetto il **primo "Concorso di cucina sul**

pesce povero...ma bello!!!", al quale saranno chiamate a partecipare tutte le classi degli Istituti alberghieri che hanno preso parte agli incontri. Il concorso prevede la realizzazione di un menu 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 menu 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.

Nello stesso periodo gli studenti degli istituti coinvolti nel progetto parteciperanno a manifestazioni rivolte ai ristoratori del territorio aderenti a Vetrina Toscana, avendo così modo di farsi conoscere e di confrontarsi con importanti realtà del mondo del lavoro del loro settore.

MULTIMEDIA CORRELATI

 Bomba d'acqua a Firenze: viabilità in tilt

 Marco Innocenti vince l'IF Comp, il concorso internazionale di narrativa interattiva

 Mugnone in piena, "Salite ai piani alti"

 Paura per il Mugnone, rischio esondazione