

Sono venti i ristoranti toscani (tra Prato, Montecatini, Livorno e Firenze) che propongono regolarmente nei propri menù piatti a base di pesce povero. Quaranta chili di pescato ordinato ogni settimana in arrivo dalle reti dei pescatori della nostra costa al prezzo di 8 euro al chilo. Un'azione che si traduce in 300 mila euro di fatturato in più registrato nei primi mesi del 2012 dalle cooperative coinvolte nell'iniziativa. Sono i primissimi risultati del Progetto di Promozione Regionale del Pesce Dimenticato portato avanti nel 2011 e nel 2012 che, se allargato ai ristoratori aderenti della Rete Vetrina Toscana, sarebbe in grado di consolidare nella nostra regione la filiera corta del pesce dimenticato e creare nuove economie basate su prodotti ittici del nostro mare definiti di scarto fino a pochi anni fa con fatturati di milioni di euro per i player del settore.

Queste le Cooperative coinvolte nel Progetto: Cooperativa Santa Maria Assunta (Livorno), Cooperativa Mare Nostrum (Viareggio), Associazione Peschintavola (Viareggio), Cooperativa Aplysia (Livorno). Le imprese di pesca hanno costituito una piattaforma operativa presso la cooperativa Santa Maria Assunta di Livorno per le attività di lavorazione e logistica per la vendita e distribuzione del pescato. Inoltre per garantire servizio continuativo le cooperative costituiranno a breve una Rete di Impresa. Obiettivo: da una parte allargare il numero delle cooperative capaci di fornire il pesce, dall'altra far crescere la lista dei ristoranti che propongono il pesce dimenticato nei loro menù. Questo grazie alla rete di ristoranti di Vetrina Toscana a Tavola e senza dimenticare le pescherie...

Questo primo bilancio del progetto è stato tracciato a Viareggio dagli assessori regionali Gianni Salvadori e Cristina Scaletti.

Il futuro del Progetto Pesce Dimenticato: il progetto 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 povero tra i giovani

ristoratori del futuro e contemporaneamente di valorizzare le produzioni agricole di eccellenza della nostra regione, in particolare vino, olio IGP toscano e pane toscano 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". Nello specifico la campagna di promozione si articolerà interessando tre settori molto importanti per continuare questo percorso nell'utilizzo consapevole del "pesce povero toscano": il mondo della scuola, quello della grande distribuzione e quello della ristorazione di qualità legata alla rete "Vetrina Toscana".

ISTITUTI ALBERGHIERI

Saranno organizzate con le classi 4° e 5° di dieci Istituti Alberghieri della regione percorsi seminariali formativi/informativi tenuti da cuochi professionisti e biologici con

focus sulle specie del “pesce dimenticato”, sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pesce, sui metodi di pulitura, la preparazione e la cottura e infine sono previste lezioni sulla preparazione di alcune ricette con esercitazione pratica. Inoltre alla fine del progetto sarà indetto il “Primo Concorso di cucina sul pesce povero...ma bello!!” al quale saranno chiamati a partecipare tutte le classi degli istituti alberghieri che hanno preso parte agli incontri.

SEZIONI SOCI UNICOOP FIRENZE

Per la grande distribuzione verranno organizzate, sulla base dell’ottima riuscita avuta nel precedente progetto, ulteriori serate a tema rivolte alle sezioni socie di UNICOOP FIRENZE sul territorio regionale.

RISTORAZIONE TOSCANA

All’interno di “Vetrina Toscana” e in collaborazione con “Le strade del Vino”, con il “Consorzio per la tutela dell’Olio extravergine d’oliva Toscano IGP” e con il “Consorzio del pane toscano a lievitazione naturale” verranno realizzati inviti mirati ai ristoratori per avvicinarli all’impiego di specie ittiche a “costo competitivo” e alternative rispetto a quelle di maggior impiego, con l’aggiunta di un approccio culinario innovativo alla risorsa anche tramite l’utilizzo delle produzioni toscane dei soggetti chiamati a collaborare all’iniziativa e sfruttando la fantasia e la creatività dei futuri cuochi degli Istituti Alberghieri.

Dati dall’OSSERVATORIO ECONOMICO SULLE STRUTTURE PRODUTTIVE DELLA PESCA MARITTIMA IN ITALIA 2009

Nel 2009, la produzione ittica complessiva ha presentato un’inversione di tendenza rispetto all’anno precedente, con un aumento della produzione (+7%) e del fatturato (+9%). Il positivo andamento dei quantitativi prodotti è da attribuire al comparto della pesca in mare che, dopo un anno di forte crisi (nel 2008, gli sbarchi erano diminuiti del 18% rispetto all’anno precedente), torna a salire sulle 242 mila tonnellate.

In questo quadro il progetto di promozione del “Pesce Povero” è particolarmente importante se si considera che delle oltre 700 specie marine commestibili, solo il 10% circa è effettivamente commercializzato su larga scala, a causa di abitudini alimentari consolidate. Una significativa parte del pescato non arriva sui mercati a causa del suo scarso o nullo valore commerciale, mentre dall’altro lato alcune specie sono sottoposte ad una pressione di pesca eccessiva. Proprio per questo è necessario agire per limitare lo spreco di risorse comunque valide dal punto di vista alimentare e nutrizionale, modificando le nostre abitudini di acquisto e alimentari, riducendo così la pressione su quelle specie maggiormente sfruttate dall’attività di pesca.