

IL PROGETTO

Vetrina Toscana rilancia il pesce dimenticato

Occasione importante per testare i giovani chef delle scuole alberghiere

FIGLINE - Pescatori e ristoratori uniti da Vetrina Toscana. Il progetto "Pesce Dimenticato" è il filo conduttore che lega gli chef con alcune specie ittiche cadute nel dimenticatoio. Ma non solo. L'occasione è stata preziosa anche per "testare" le nuove leve della cucina regionale. Su questa scia è stato fondamentale il contributo fornito dalle varie scuole alberghiere. E' stato indetto così il concorso di cucina: "Pesce povero...ma bello!" che dal 2 marzo al 18 aprile ha coinvolto 11 tra gli istituti alberghieri toscani. Ogni scuola ha ricevuto una giornata di formazione suddivisa in una parte teorica in cui è stato loro spiegato le caratteristiche delle specie ed una pratica in cui due chef della Cooperativa Peschintavola hanno mostrato come pulire e sfilettare il pesce e come

prepararlo per conservare al meglio le caratteristiche di questo prodotto. Ogni istituto ha preparato cinque portate a base di pesce dimenticato. La classe che ha realizzato il miglior piatto è stata premiata con un'uscita in pescaturismo. La scuola risultata prima, invece, si è aggiudicata la preparazione del catering del convegno. Insomma al di là dei singoli vincitori, che comunque hanno dimostrato capacità nell'approfondire i segreti dell'arte culinaria e metterli in pratica con ottime preparazioni sia a livello qualitativo che visivo, la giornata ha decretato che il vero protagonista sulla tavola è e resta il pesce. E quello "dimenticato" dalla stragrande maggioranza dei palati fini, se saputo cucinare con arte, non ha nulla da invidiare al blasonato pesce "ricercato".



Vetrina Toscana rilancia il pesce dimenticato

