

A Figline i più bravi aspiranti chef

L'istituto alberghiero valdarnese si è aggiudicato il concorso di Vetrina Toscana
Gli studenti hanno cucinato i migliori piatti a base di pesce povero o dimenticato

FIGLINE VALDARNO - Sono gli studenti dell'alberghiero di Figline i cuochi più promettenti della Toscana. Lo rivela il concorso sul "pesce povero" di Vetrina toscana. Il percorso portato avanti con il primo progetto "Pesce Dimenticato" è riuscito ad agire sulla filiera attivando rapporti diretti tra la realtà produttiva (in questo caso i pescatori) ed i ristoranti della rete di Vetrina Toscana per la fornitura del pesce di minor pregio proveniente dal nostro mare.

Per il secondo anno, Unioncamere Toscana e la Regione Toscana, insieme agli altri partner dell'iniziativa, hanno voluto spostare l'attenzione verso gli Chef del futuro, coloro che potranno diffondere nuovamente la cultura dell'utilizzo di queste specie dimenticate. Per far questo sono state coinvolte le scuole alberghiere e con loro sono state poste le basi per la formazione dei nuovi "ambasciatori" della cucina toscana.

Il "pesce dimenticato" è stato "presentato" agli studenti degli Istituti e loro hanno imparato a valorizzarlo grazie all'esperienza dei cuochi esperti che hanno collaborato all'iniziativa svolgendo giornate formative per incentivare i ragazzi alla competizione il progetto ha previsto lo svolgimento di un concorso di cucina intitolato "Pesce povero...ma bello!" che dal 2 marzo al 18 aprile ha coinvolto gli alunni degli 11 istituti alberghieri partecipanti in una gara di abilità e creatività. Ogni scuola ha ricevuto una giornata di formazione suddivisa in una parte teorica in cui è stato loro spiegato le caratteristiche del-



L'assessore regionale Gianni Salvadori con lo chef Maurizio Marsili e gli studenti di Figline

le 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 ed è stata premiata con un'uscita in pescaturismo. La classifica finale ha visto al primo posto l'Istituto IPSSAR Vasari di Figline Valdarno (FI) presso il quale si svolge questo appuntamento finale, al secondo il Giuseppe Minuto di Massa e al terzo l'ISIS Leopoldo II di Lorena di Grosseto.

