

BRAVI LA VALORIZZAZIONE DEL "PESCE POVERO"

Gli studenti del "Minuto" premiati al concorso di cucina

— MASSA —

NON è certo una novità che l'istituto Alberghiero "G. Minuto" di Marina di Massa sia tra le migliori scuole italiane nell'ambito enogastronomico, così ecco un'altra importante affermazione. A Figline Valdarno, tra gli undici istituti alberghieri toscani che si sono confrontati e sfidati nel concorso di cucina "Pesce povero... ma bello", che ha avuto come obiettivo la valorizzazione di specie provenienti dal mare toscano ma poco conosciute ed utilizzate. L'assessore regionale toscano, all'Agricoltura, Caccia e Pesca, Gianni Salvadori, ha consegnato un attestato di merito a tutte le scuole partecipanti. Alle spalle dell'istituto Vasari di Figline Valdarno, il Minuto di Massa e al terzo il Leopoldo II di Lorena di Grosseto. Coinvolti gli istituti alberghieri toscani in un progetto che va oltre la semplice valorizzazione di un prodotto ma si configura come una vera e propria operazione culturale, perché incentrata sulla formazione dei nuovi ambasciatori della cucina toscana. Oltre ai premiati hanno partecipato anche l'istituto Martini di Montecatini Terme, il Datini di Prato, il Chini di Borgo San Lorenzo, il Matteotti di Pisa, l'Enriquez di Castelfiorentino, l'Artusi di Chianciano, il Buontalenti di Firenze e il Vegni di Cortona. Il percorso portato avanti con il primo



progetto "Pesce Dimenticato" è riuscito ad agire sulla filiera attivando rapporti diretti tra la realtà produttiva, i pescatori e i ristoranti della rete di "Vetrina Toscana". Ogni scuola e quindi anche il Minuto di Massa, ha ricevuto una giornata di formazione teorica e pratica. 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 ai ristoratori per avvicinarli all'impiego di specie ittiche a costo competitivo.

Stefano Guidoni

