

**30/05
2013 La Toscana rilancia il pesce dimenticato e premia i futuri chef**

Scritto da **Tiziano Carradori** giovedì 30 maggio 2013 alle 15:17

FIGLINE VALDARNO – Undici istituti alberghieri toscani 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. Si tratta, tra gli altri, di sardine, acciughe, sugarello (bianco e nero), polpo e razza di sabbia, pesce sciabola, muggine e palamita.

Questa mattina l'assessore all'agricoltura, caccia e pesca della Regione Toscana, Gianni Salvadori, ha consegnato nella sede dell'istituto vincitore a tutte le scuole partecipanti un attestato di merito. La classifica finale ha visto al primo posto l'Istituto IPSSAR Vasari di Figline Valdarno (FI), al secondo il Giuseppe Minuto di Massa e al terzo l'ISIS Leopoldo II di Lorena di Grosseto.

“Non si tratta di pesce povero – ha detto l'assessore regionale Gianni Salvadori nel corso della premiazione – perché in realtà è ricco, ricchissimo di sostanze fondamentali per il nostro benessere: Omega 3 e Omega 6. Preferisco definirlo “dimenticato” perché è stato per tanto tempo protagonista delle tavole e delle ricette tradizionali e poi scordato per dare spazio ad altre specie che non provengono dai nostri mari e che quindi hanno un impatto ambientale molto più pesante. Con questa consapevolezza ci siamo rivolti ai futuri cuochi che potranno diffondere nuovamente l'utilizzo di queste specie. Abbiamo coinvolto così gli istituti alberghieri toscani in questo progetto che va oltre la semplice valorizzazione di un prodotto, ma si configura come una vera e propria operazione culturale visto che abbiamo lavorato sulla formazione dei nuovi “ambasciatori” della cucina toscana, che ringrazio tutti”.

Al confronto hanno partecipato anche l'istituto Ferdinando Martini di **Montecatini Terme** (PT), il Francesco Datini di **Prato**, il Chino Chini di **Borgo San Lorenzo** (FI), il Giacomo Matteotti di **Pisa**, il Federigo Enriquez di **Castelfiorentino** (FI), il Pellegrino Artusi di **Chianciano** (SI), il Bernardo Buontalenti di **Firenze** e l'Angelo Vegni di **Cortona** (AR).

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) e i ristoranti della rete di Vetrina Toscana.

Ogni scuola ha ricevuto una giornata di formazione suddivisa in una parte teorica in cui sono state spiegate 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 che permette di avere prezzi più bassi visto che il prezzo medio al kg è di 8 €.

Adesso 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” mostrando loro un approccio culinario innovativo a questa risorsa sfruttando la fantasia e la creatività dei futuri cuochi degli Istituti Alberghieri. “Buono, saporito e sano: il pesce povero dalla rete alla cattedra” è un Progetto di Unioncamere finanziato da Regione Toscana e Comunità Europea FEP 2007–2013.