Vetrina Toscana 01/06/13 10.03

Eventi News Multimedia Contatti Login / Registrati MY AREA



CERCA

**IL PROGETTO** 

RISTORANTI

**BOTTEGHE** 

**PRODUTTORI** 

I PRODOTTI

**EVENTI** 

PRESS ROOM

Aderisci al progetto Vetrina Toscana ed entra a far parte del nostro network.

Promuovi il tuo business, iscriviti adesso!

## **AGGIORNATO IL 10 APRILE 2013**

## Benvenuto nell'archivio delle news.

La Toscana si racconta partendo dal lavoro della terra.

Ricerca dal al ordina data DESC

## Pesce povero, ma bello: le premiazioni a Figline Valdarno



Riscoprire il pesce del mare nostrano. Farlo conoscere al maggior numero di persone. Tornare a cucinarlo e gustarlo nei ristoranti e sulle tavole dei toscani. Questo l'obiettivo del concorso di cucina "Pesce povero..ma bello!" di Unioncamere, finanziato da Regione Toscana e Unione Europea.

Il progetto targato **Vetrina Toscana** ha coinvolto 11 istituti alberghieri e si è concluso a Figline Valdarno con la consegna di un attestato di merito da parte dell'assessore regionale all'agricoltura, caccia e pesca, Gianni Salvadori.

"Non si tratta di pesce povero – ha precisato Salvadori – perché in realtà è ricco 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".

La classifica finale del concorso ha visto al **primo posto l'istituto IPSSAR Vasari di Figline Valdarno**, al secondo il Giuseppe Minuto di Massa e al terzo l'ISIS Leopoldo II di Lorena di Grosseto. 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).

La Toscana è conosciuta nel mondo per le sue città d'arte, ma spesso si dimentica che il 40% dei turisti la scelgono per motivi enogastronomici. Ha continuato Salvadori: "I nostri prodotti sono conosciuti, lo è di meno la nostra tradizione culinaria. Per questo ci siamo rivolti agli istituti alberghieri. La formazione passa da Il. Il passo successivo è lavorare per costruire la piattaforma distributiva per far incontrare domanda e offerta".

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", parte l'invito ai ristoratori a cucinare il pesce a "costo competitivo" aiutati dalla creatività dei futuri cuochi degli istituti alberghieri.

Samuele Bartolini 29/05/2013

Tweet 0

Mi piace 0

Accetta il Disciplinare ed entra in Vetrina Toscana

Il gusto dell'arte (l'arte del gusto) Vetrina Toscana nei musei

 Calendario Eventi << >> Tutti gli eventi »

 Giugno 2013
 Lun Mar Mer Gio Ven Sab Dom

 27 28 29 30 31 1 2

Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
27	28	29	30	31	1	<u>2</u>
<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>
<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>	<u>16</u>
<u>17</u>	<u>18</u>	<u>19</u>	<u>20</u>	<u>21</u>	<u>22</u>	23
24	<u>25</u>	<u>26</u>	<u>27</u>	28	29	30

## Girogustando - i cuochi d'italia s'...

Periodo: 1 Marzo - 30 Novembre

Luogo: Siena

Fino a novembre 2013, torna "Girogustando – I cuochi d'Italia s'incontrano": il format di serate "a quattro mani" cr...





Top Events

Tutti gli eventi »

01/06/13 10.03 Vetrina Toscana





Multimedia

FOTO

AUDIO

Tutti i contenuti multimediali »

35 video presenti

Seleziona la categoria







© Sito ufficiale di vetrina Toscana

Aderisci | II progetto | Ristoranti | Botteghe | Produttori | I prodotti | Press room | My Area









