



Scegli Tu! ▶

▶ [Ricette](#)

▶ [Ricette di pesce](#)

▶ [Piatti pesce](#)

▶ [Mangiare pesce](#)

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS



Sabato, 1 giugno 2013 - Ore 09:13

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Scegli Tu! ▶

▶ [Pesce](#)

▶ [I di cucina](#)

Segnala a
VinieSapori.net

2

GROUPON

COUPON RISTORANTI*

FINO A -70%*

Offerte del giorno ▶



*Esempio di un'offerta in arrivo



30 Maggio 2013 - 19:38

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 126 volte

IL PESCE DIMENTICATO: UN PRODOTTO DAVVERO "CON-VINCENTE"

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.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Quest'anno abbiamo guardato avanti: ai futuri Chef, a coloro che potranno diffondere nuovamente la cultura dell'utilizzo di queste specie dimenticate.

Per questo ci siamo rivolti alle scuole alberghiere e abbiamo lavorato sulla formazione dei nuovi "ambasciatori" della cucina toscana.

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.

Sia i ragazzi che i professori hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa e si sono "sfidati" a colpi di ricette sorprendenti mettendo a frutto quello che avevano imparato, rielaborandolo secondo le loro capacità e doti d'inventiva.

Ogni istituto ha preparato cinque portate a base di pesce dimenticato ed è stata premiata con un'uscita in pescaturismo la classe che ha realizzato il miglior piatto. La scuola che ha ottenuto il miglior punteggio ha realizzato il catering per il convegno.

In una gara dove c'è un podio, ma in cui hanno vinto tutti. Per dirla con un'espressione inglese si tratta di una situazione win-win che accontenta tutti i soggetti coinvolti: non esistono vinti, ma tutti sono vincitori.

Ha vinto il pesce indiscusso protagonista.

Hanno vinto i ragazzi che portano con se un bagaglio di esperienza importante per il loro futuro.

Hanno vinto i professori che si sono confrontati con specialisti del prodotto, arricchendo il loro già notevole bagaglio.

Hanno vinto le scuole che hanno dimostrato grande attenzione sensibilità ed entusiasmo.

Hanno vinto i pescatori che hanno ridato dignità a questo validissimo prodotto.

Ha vinto il risparmio perché l'ampia disponibilità permette di avere prezzi più bassi (prezzo medio al kg 8 €).

Ha vinto la salute perché mangiare questo tipo di pesce consente di diversificare, nel corso dell'anno, l'apporto adeguato di acidi grassi omega 3 e omega 6.

Ha vinto l'ambiente: incentivare l'utilizzo di queste particolari specie, contrastando la tendenza dei nostri mercati a proporre prodotti provenienti da

LE NOSTRE RUBRICHE

[NOVITA' DAL MONDO](#)

[MANIFESTAZIONI ED EVENTI](#)

[SEMINARI E CONVEGNI](#)

[PUBBLICAZIONI E RIVISTE](#)

[ITINERARI E DEGUSTAZIONI](#)

[LEGGI E REGOLAMENTI](#)

Scegli Tu! ▶

[Ristorante Pesce Toscana](#)

www.gancinogourmet.it
Ristorante di Pesce a Massarosa in Toscana
Informazioni Online!

[Voli a Parigi](#)

www.vueling.com
Vola a Parigi con Vueling. Compra online al miglior prezzo!

[Ricette Pesce](#)

donnamoderna.com/pe...
Tante Ricette per Cucinare il Pesce in maniera sempre Originale !

[Video Converter per Mac](#)

www.MovAvi.com/Mac
Converte i Principali Formati. Scarica Ora la Versione Gratuita!

[Voli Scontati Fino al 90%](#)

www.Glamoo.com/Voli...
Grandi Viaggi, Grandi Destinazioni. Piccoli Prezzi: Registrati Ora!

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

Scegli Tu! ▶

- ▶ [Cucina pesce](#)
- ▶ [Ristoranti pesce](#)
- ▶ [Amici](#)



**ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT**

molto lontano, permette di ridurre notevolmente l'impatto ambientale. Ha vinto la Toscana che ha ricevuto anche i complimenti dalla Germania per questo progetto.

Soprattutto ha vinto il mare che con questo tipo di pesca non viene sovrasfruttato, ma rispettato.

Stamani l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Gianni Salvadori ha consegnato 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.

Un ringraziamento speciale va ad Adriano Iurisovich artista poliedrico: cantautore, attore, poeta, Livornese DOC, cittadino del mondo, innamorato del mare e della sua città, che ha voluto prendere parte a questo progetto regalandoci una clip del suo brano inedito: "Il Pescatore e la Sirena" come colonna sonora del progetto.

Un inno alla vita e al mare che parla anche del pesce dimenticato. Una filastrocca ricca di poesia che ci aiuterà a non scordarlo più.

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.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci

Otranto-Hotel La Punta
a partire da € 56

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

[Vini e Sapori](#) - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 [Otranto](#) (Lecce)

RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni | Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a VinieSapori.net

© Copyright 2013 Vini e Sapori. All Rights Reserved

6-05-2013 Miele e Slow Food insieme alla sesta edizione di "Slow Fish"

8-05-2013 PARLA ROMANO IL MENU DI "A CENA COL GIORNALISTA" CON MARCO SABELLICO

4-05-2013 MeteoLive.it - Previsioni Meteo Domenica 5 maggio 2013

9-05-2013 E' Carlo Cracco lo chef più social

6-05-2013 MILANO MATSURI: Festival di Gastronomia e Cultura Giapponese

11-05-2013 Pensioni: partita oggi, in oltre 100 città, la raccolta delle firme per la petizione popolare che "chiede" di modificare la "Riforma Fornero"

11-05-2013 MeteoLive.it - Previsioni Meteo Domenica 12 maggio 2013

18-05-2013 MeteoLive.it



