

Il Pesce Dimenticato: mens(a) sana in corpore sano

2 aprile 2014 ore 18:26 Unioncamere [Toscana](#)

Dopo la grande distribuzione, i ristoranti e le scuole alberghiere, la campagna promozionale per far conoscere il pesce dimenticato quest'anno si rivolge alle mense: scolastiche (primarie e scuole materne), aziendali e del Terzo Settore.

Oltre all'obiettivo culturale di far conoscere queste specie sottoutilizzate, c'è l'obiettivo economico di instaurare rapporti commerciali duraturi tra il settore ittico ed il sistema "mensa" e quello sociale che vede l'inizio di una collaborazione con le mense per disagiati grazie alla fornitura gratuita dell'invenduto di alcune cooperative di pesca.

"Dopo le prime annualità del progetto - ha commentato Unioncamere [Toscana](#) - con le quale, Unioncamere Toscana e Regione Toscana, hanno avviato azioni promozionali del "prodotto" Pesce Dimenticato, coinvolgendo i ristoranti di Vetrina Toscana e sensibilizzando i giovani ristoratori del futuro attraverso l'attiva collaborazione degli Istituti alberghieri toscani, la terza fase del progetto pilota, oggi presentata, mira a promuovere il consumo di questo importate prodotto anche nel vasto contesto del "sistema mense", siano esse scolastiche, aziendali o del terzo settore.

Un particolare occhio di riguardo verrà pertanto rivolto al sociale "RI-utilizzando" nelle mense dei meno abbienti l'invenduto, il non usato, contribuendo ad evidenziare e contrastare uno dei paradossi del nostro tempo: un aumento dello spreco, in questo caso alimentare, anche in presenza di un costante allargamento della soglia della povertà.

Per questo motivo questa terza fase del progetto cercherà di creare un trait d'union tra il mondo dei pescatori, quello legato alla trasformazione e al consumo consapevole con particolare attenzione al sociale, per consentire il consumo del "Pesce dimenticato" anche da parte di coloro che il mondo non deve "dimenticare". Ambiente, salute, solidarietà sono le tre parole che legano il difficilissimo lavoro dei nostri pescatori e questo ottimo prodotto della tradizione culinaria regionale ".

La campagna, ormai giunta al terzo anno, mira a promuovere l'utilizzo di queste specie che sono meno appetibilità sul mercato perché poco conosciute, ma che portano notevoli vantaggi da un punto di vista economico perché l'ampia disponibilità permette di avere prezzi più bassi (prezzo medio al kg 8 €), della salute perché mangiare questo tipo di pesce consente di diversificare l'apporto adeguato di acidi grassi omega 3 e omega 6 e dell' ambiente: incentivare l'utilizzo di queste specie, contrasta sia la tendenza dei nostri mercati a proporre prodotti provenienti da molto lontano, con un impatto negativo sulla salute del nostro mare che il consumo delle "solite" specie ittiche che sono più conosciute e che, in qualche caso, risultano sovrasfruttate.

Lo scopo finale del progetto è quello di far sì che l'esperienza avviata, non rimanga fine a se stessa, ma permetta il crearsi di rapporti commerciali tra mense di asili e scuole, aziende, residenze assistite ed il

mondo della pesca, attraverso la creazione di accordi commerciali stabili che garantiscano profitto al settore ittico coinvolto nel progetto, ma nello stesso tempo portino sulle tavole degli utenti un prodotto sano, fresco e a un prezzo concorrenziale.

Un prodotto che normalmente viene considerato <<scarto>> e che, non opportunamente valorizzato e commercializzato, rischia di rimanere tale con la conseguenza di non produrre gli effetti positivi prima citati per i consumatori e per i pescatori ma anche di non

Inoltre, con questo progetto prende il via un'importante "esperienza pilota" che vedrà consegnare alla Caritas [Toscana](#) gratuitamente l'inventario di alcune cooperative di pesca della nostra regione. Attraverso la creazione di un punto di raccolta e di distribuzione del prodotto ittico non venduto a fine giornata. Si riesce così a mettere in comunicazione eccedenze (lo spreco alimentare è uno scandaloso paradosso del nostro tempo: un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano è perduto o sprecato) e bisogni, ma sempre garantendo le qualità organolettiche, nutrizionali e di freschezza.

Il pesce verrà consegnato alle mense: sfilettato, sottovuoto e "abbattuto" in modo da fornire un prodotto incontaminato, privo di lisce e quindi più appetibile soprattutto per i bambini e più semplice e veloce da cucinare.

La campagna di promozione prevede la formazione del personale di cucina: un cuoco, un biologo marino ed un pescatore professionista trasmetteranno le loro conoscenze sulle specie, sul modo di cucinarle e sulle tecniche di pesca al personale delle mense aderenti al progetto.

Dopo la formazione il progetto fornirà gratuitamente in via sperimentale dei quantitativi di prodotto pronto per essere utilizzato nelle cucine delle mense dove verrà presentato un menù a base di "pesce dimenticato" da far degustare agli utenti.

Saranno organizzati anche seminari informativi diretti ai genitori dei bambini che frequentano le mense scolastiche per favorire l'inserimento del pesce dimenticato settimanalmente nei menù delle scuole. Per educare i bambini ad una sana alimentazione che comprenda anche il pesce, infatti, è necessario coinvolgere i genitori per avere la loro piena collaborazione e appoggio, nonché la conoscenza e costanza di riproporre sempre più spesso questo alimento anche a casa.

Tra le giornate di formazione previste spicca quella del 28 aprile al World Camp organizzata da Unicoop [Firenze](#) alla Dynamo Camp che sarà incentrata sul riciclo del cibo. La seconda giornata sarà dedicata al pesce dimenticato.

Infine, con il supporto di Unicoop [Firenze](#) (che ha collaborato con il progetto fin dagli esordi) sarà realizzata una cena a favore degli ospiti abituali della Caritas. La cena verrà preparata dai ragazzi dell'Istituto alberghiero Buontalenti, già coinvolti nel progetto "Il pesce dimenticato dalla rete alla cattedra", con la supervisione dello Chef di Vetrina [Toscana](#) Maurizio Marsili di Locanda Vigna Ilaria che metterà a servizio dell'iniziativa la sua capacità nel preparare un menù accurato e sostenibile utilizzando pesce dimenticato.

Lo scopo finale del progetto è quello di poter portare sulle tavole con maggiore frequenza, anche in un momento di crisi, un prodotto sano, fresco e a un prezzo concorrenziale, perché tutti hanno il diritto di mangiare bene.

Il progetto è stato presentato da Unioncamere [Toscana](#) con la collaborazione di Lega Pesca ed è stato ammesso dalla Regione Toscana a fruire dei finanziamenti del Fondo europeo per la pesca - FEP 2007 - 2013 Asse 3, Misura 3.4 finanziato dalla Comunità Europea, dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione stessa.