

MENS(A) SANA IN CORPORE SANO IL PESCE DIMENTICATO VA A MENSA

di Samuele Bartolini

La Caritas offre a Firenze dieci pasti a base di pesce povero. Ma vuole allargare a tutta la Toscana. Unicoop Firenze organizza corsi di cucina e chiama i ragazzi dell'alberghiero Buontalenti per un pranzo



“Mens(a) sana in corpore sano”. La campagna di **Regione e Unioncamere Toscana** riprende un proverbio latino per promuovere il consumo di pesce dimenticato nelle mense scolastiche, aziendali e del terzo settore. E' il terzo anno di lancio dell'iniziativa. Stavolta i soggetti coinvolti nel progetto sono la **cooperativa di pescatori “Mare nostrum” di Viareggio**, che si impegna a fornire il pescato in eccedenza, **Unicoop Firenze**, che organizza corsi di cucina dedicati al pesce dimenticato, e la **Caritas Toscana**, che mette in conto di offrire alla mensa per i poveri di via

Baracca a Firenze pranzi a base di pesce dimenticato per almeno dieci volte. Ma l'intenzione è di estendere il progetto a tutte le mense Caritas della Toscana.

L'obiettivo della campagna è prima di tutto culturale, di ricordare ai toscani la bontà del pesce povero, che poi così povero non è vista la ricchezza di Omega 3 e 6. E' sotteso il lancio di una filiera economica locale, di instaurare rapporti commerciali duraturi tra il settore ittico e il sistema “mensa” toscano. Da non sottovalutare poi il **risvolto sociale**, che permette agli ultimi, ai meno abbienti di mangiare un pesce sano e gustoso.

Si genera, dunque, un circolo virtuoso perché il pesce dimenticato costa poco, è a filiera corta e corregge le storture della globalizzazione che si approvvigiona di specie ittiche lontane decine di migliaia di km con pesanti conseguenze sull'ambiente.

Fondamentale l'esperienza pilota che vede consegnare gratis alla Caritas Toscana l'invenduto della cooperativa Mare Nostrum attraverso un punto di raccolta. Il pesce, poi, viene consegnato alla mensa di via Baracca, a Firenze: sfilettato, sottovuoto e “abbattuto” in modo da fornire un prodotto incontaminato e più appetibile.

La campagna di promozione prevede anche **corsi di formazione e seminari per i genitori** che frequentano le mense scolastiche per favorire l'inserimento del pesce dimenticato settimanalmente nei menù delle scuole. Tra le giornate di formazione previste spicca quella del **28 aprile al World Camp** organizzata da Unicoop Firenze alla **Dynamo Camp** che sarà incentrato sul riciclo del cibo. La seconda giornata sarà dedicata al pesce dimenticato.

Infine, con il supporto di Unicoop Firenze è in programma un pranzo, con data da fissare, a favore degli ospiti abituali della Caritas. La conviviale sarà preparata dai ragazzi dell'**Istituto alberghiero Buontalenti** con la supervisione dello **chef di Vetrina Toscana, Maurizio Marsili di Locanda Vigna Ilaria**.

<http://www.intoscana.it/site/it/enogastronomia/articolo/Mensa-sana-in-corpore-sanobrIl-pesce-dimenticato-va-a-mensa/>