

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

“**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 incentrata 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**.