

Pesce Dimenticato: mens(a) sana in corpore sano

Presentata oggi a Firenze la terza fase del progetto pilota

2 aprile 2014



Firenze - 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 "mense" e quello sociale che vede l'inizio di una collaborazione con le mense per disagiati grazie alla fornitura gratuita dell'inventario di alcune cooperative di pesca. "Dopo le prime annualità del progetto – ha sottolineato stamani Unioncamere Toscana - la terza fase del progetto pilota, oggi presentata, mira a promuovere il consumo di questo importante 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'inventario, 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 appetibili sul mercato perché poco conosciute, ma che portano notevoli vantaggi da un punto di vista economico, della salute e dell'ambiente. 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. 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 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. 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.