



Torna il progetto del pesce dimenticato per le mense toscane

Sostenuto dalla regione, si chiama "Mens(a) sana in corpore sano", e nasce per promuovere e valorizzare il consumo dei prodotti ittici del nostro mare

mercoledì 2 aprile 2014 - 22:43

Muggine, sugarelli, rombo, totani e tanti altri pesci buoni, che fanno bene alla salute, costano poco ma sono dimenticati. Proprio per questo ritorna per il terzo anno il progetto Pesce Dimenticato: "Mens(a) sana in corpore sano" sostenuto dalla Regione Toscana e nato per valorizzare e promuovere il consumo del pesce del nostro mare. Dopo i ristoranti e le scuole alberghiere questo anno il pesce sarà utilizzato nelle mense scolastiche e in quelle della Caritas, dove verranno serviti il pescato invenduto di alcune cooperative di pesca toscane. Il prodotto fresco sfilettato e sottovuoto sarà messo a disposizione delle mense toscane. Il progetto è promosso da Unioncamere Toscana, Legacoop pesca, Unicoop e due cooperative di pescatori: la Marenostrum di Viareggio e la livornese Aplysia. La promozione del pesce dimenticato contribuisce alla salvaguardia dell'ecosistema, sostiene l'economia del mare in Toscana, e il portafogli.

Interviste a: Enrico Ciabatti, Segretario generale Unioncamere

Silvia Gambaccini, Coordinatrice progetto Toscana

<http://www.youtube.com/watch?v=gIe-epUa240#t=24>