

## **Alimenti: il 'pesce dimenticato' protagonista della rete Vetrina Toscana (2)**

Il progetto di promozione regionale sul pesce dimenticato vede l'intera filiera produttiva toscana impegnata per far si' che questo prodotto arrivi sulle tavole e nelle case dei toscani, e perche' no, sulle tavole dei turisti per riguadagnarsi la sua dignita', grazie anche a ricette nuove e sperimentazioni degli chef. Il progetto, finanziato grazie al Fondo Europeo della Pesca (FEP) 2007-2013, in particolare in virtu' dei capitoli dell'Asse 3 - Misure d'interesse comune, Misura 4 - Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori, e' partito lo scorso ottobre 2011 con un'indagine territoriale volta ad individuare le specie ittiche da valorizzare, seguita da analisi nutrizionali, che hanno determinato i contenuti in proteine, carboidrati, acqua, lipidi e ceneri di ogni singola specie, e analisi organolettiche, che sono state effettuate dal Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Universita' di Siena.

Il progetto e' continuato in questi mesi stringendo sinergie con altre attivita' svolte dal Sistema camerale regionale e dalla Regione. In particolare, grazie al suo inserimento nel quadro delle attivita' di Vetrina Toscana, ha coinvolto la rete dei ristoranti che si sono lanciati nella riscoperta e nella somministrazione del pesce povero o dimenticato. (segue)