

Toscana, ogni anno pescate 10mila tonnellate di pesce. Il 20% è "dimenticato"

News in ALLEVAMENTI del [10/01/2012]



Diecimila tonnellate di pesce pescato ogni anno nei mari della Toscana. E il 20 per cento è pesce "dimenticato", quelle specie, cioè, poco conosciute dai consumatori e quindi difficili da piazzare sul mercato.

Le specie dimenticate - Questo pesce (razza, sugarello, potassolo, muggine, sciabola, acciuga, sardina, palamita, moscardino) di più difficile commercializzazione, ma assolutamente valido dal punto di vista alimentare, nutrizionale e del gusto, è oggi considerato uno scarto, mentre le specie più richieste dal mercato sono oggetto di una pressione che

genera problemi all'ecosistema e minaccia la riproduzione naturale. A livello Ue la nuova Politica Comune della Pesca, di cui è prevista l'entrata in vigore nel 2012, prevede il divieto di rigettare in mare gli scarti del pescato e l'obbligo di riportarli a terra esclusivamente per la trasformazione in farine di pesce o per alimenti per animali. Delle oltre 700 specie marine commestibili, solo il 10 per cento è oggi effettivamente commercializzato su larga scala.

Riscoperta del pesce povero - La Regione Toscana, attraverso le risorse finanziarie messe a disposizione dalla L.R. n. 66/2005, rivolge da tempo particolare attenzione agli aspetti legati al recupero delle tradizioni volte all'utilizzo del "pesce povero" realizzando specifiche iniziative localizzate soprattutto in Versilia. Le marinerie locali hanno avuto modo di riscontrare le ricadute positive di queste iniziative anche attraverso lo sviluppo di nuove forme di commercializzazione del pescato, sfruttando ad esempio il canale dei GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e facendo arrivare il prodotto anche nelle aree interne della regione. Oggi, con il progetto sul "pesce dimenticato" finanziato con risorse comunitarie, la Regione Toscana promuove la conoscenza di queste specie, concentrando l'azione in particolare tra i ristoratori, gli addetti del settore commerciale e gli opinion leader che possono far riconoscere ed apprezzare le qualità di questo pesce.

Vetrina Toscana - Dal mese di gennaio fino a maggio nell'ambito della manifestazione, concertata con Unioncamere Toscana, sono previste iniziative durante le quali verranno proposte preparazioni culinarie innovative e alternative rispetto a quelle adottate per cucinare il pesce più commerciale. In particolare due seminari di formazione riservati a ristoratori aderenti alla rete "Vetrina Toscana" che hanno l'obiettivo di reinserire nei menù l'utilizzo del pesce povero grazie a modi di cottura alternativi e piatti innovativi elaborati per poter far apprezzare al consumatore questo pesce ed un nuovo modo di mangiarlo. Inoltre per far conoscere la realtà della pesca toscana verranno organizzate due uscite di pesca-turismo con i partecipanti ai seminari. A seguito dei seminari verranno realizzate 14 manifestazioni gastronomiche sul pesce dimenticato, iniziative che si svilupperanno attraverso: serate a tema con menù centrato su una particolare specie; partecipazione di chef specializzati per una dimostrazione sulla preparazione e cottura delle specie oggetto della manifestazione; diffusione di materiale divulgativo (manuale con annesso ricettario).