



3 Ottobre 2011 - 13:04

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 68 volte

Il pesce dimenticato torna in tavola

Il progetto di promozione regionale punta su iniziative rivolte al mondo della ristorazione e della grande distribuzione per incentivare il consumo del pesce povero e delle specie meno

conosciute e apprezzate.

Firenze, 3 ottobre 2011 - Un prodotto fresco e di provenienza locale, facilmente reperibile e di qualità, da sempre ingrediente fondamentale della dieta del pescatore e della sua famiglia per la bontà delle sue carni. Ecco come si può definire il pesce povero o dimenticato, al centro del progetto di promozione regionale presentato oggi presso la sede di Unioncamere Toscana. Il progetto ha come obiettivo primario la realizzazione di campagne di promozione per incentivare il consumo del pesce povero o dimenticato, quello che, nonostante presenti caratteristiche morfologiche e nutrizionali che lo rendono adatto alla commercializzazione, viene spesso ributtato in mare o comunque non commercializzato perché considerato non appetibile dalla maggior parte dei consumatori.

Il progetto viene finanziato grazie al Fondo Europeo della Pesca (FEP) 2007-2013, in particolare in virtù dei capitoli dell'Asse 3 - Misure d'interesse comune, Misura 4 - Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori.

La campagna di promozione partirà dal 20 ottobre 2011 con un'indagine territoriale volta ad individuare le specie ittiche da valorizzare e continuerà con analisi nutrizionali - verranno determinati i contenuti in proteine, carboidrati, acqua, lipidi e ceneri di ogni singola specie - e analisi organolettiche, che saranno effettuate dal Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena. Il progetto proporrà inoltre sinergie con altre attività svolte dal Sistema camerale regionale ed in particolare contribuirà alla riscoperta del pesce povero o dimenticato anche da parte della ristorazione toscana, coinvolta nell'utilizzo di specie ittiche a "costo competitivo" ed alternative rispetto a quelle di maggior pregio. Quindici ristoranti aderenti alla rete di "Vetrina Toscana a Tavola" organizzeranno serate a tema con menù incentrato su una particolare specie e la partecipazione di chef specializzati che faranno dimostrazioni sulla preparazione e cottura della specie "dimenticata" oggetto della serata.

Le altre fasi hanno riguardato la presenza di uno stand toscano nell'ambito di Slow Fish 2011 a Genova, che ha promosso il pesce dimenticato proveniente dalla pesca costiera toscana, e l'organizzazione, presso le sedi delle sezioni soci Unicoop Firenze, di serate a tema a cui parteciperanno un biologo marino, un nutrizionista e un cuoco e che tratteranno il pesce dimenticato sotto tutti i punti di vista, dagli strumenti con cui viene pescato, fino alle ricette e agli abbinamenti con i vini. A conclusione del ciclo di serate, verranno inoltre organizzate uscite di pesca turismo per divulgare la cultura del mare e della pesca. Il progetto si concluderà a maggio 2012 con un seminario in cui verranno descritte le azioni intraprese e presentati i risultati ottenuti, auspicabilmente la crescita e il rafforzamento del consumo di pesci poco conosciuti e spesso sottovalutati ed il trasferimento di conoscenze legate alla qualità, alle tradizioni e alla cultura marinara e alla filiera ittica.