

Toscana, progetto per portare a tavola il pesce dimenticato

mercoledì, 11 gennaio 2012, 9:38

 News, Pesca

 301 views

 Commenta



La razza stellata, il sugarello, la palamita: il pesce 'dimenticato' sbarca nei ristoranti di 'Vetrina Toscana a Tavola'. Questo il progetto promosso da Regione Toscana e Unioncamere Toscana, presentato a Firenze, per la valorizzazione del pescato toscano di minor pregio ma di qualità comunque elevata. I 15 ristoranti aderenti alla rete di 'Vetrina Toscana a Tavola' organizzeranno serate a tema con menu incentrato su una particolare specie e con la partecipazione di chef specializzati. Presso le sedi delle sezioni soci di Unicoop Firenze ci saranno invece serate a tema con la partecipazione di biologi marini, nutrizionisti e cuochi. "Vogliamo raggiungere l'obiettivo – ha

detto l'assessore regionale al turismo, Cristina Scaletti – di un moderno sistema di promozione che non segue obbligatoriamente modelli globalizzati. Al contrario, noi pensiamo che si debba percorrere la strada dell'identità e della sostenibilità, e sottolineare la scelta europea in questa direzione". Secondo il vicepresidente di Unioncamere Toscana, Giovanni Tricca, "aumentare il consumo, sia casalingo che nella ristorazione, del pesce locale, oggi dimenticato ma per decenni al centro della dieta più gustosa, sana ed equilibrata, garantisce i posti del lavoro dei pescatori ed una spesa low cost e a km zero per le famiglie toscane".

Il pesce pescato ogni anno nei mari della Toscana ammonta a 10 mila tonnellate al netto degli scarti: e il pesce 'dimenticato', di più difficile commercializzazione, rappresenta circa il 20% del totale. Questi i dati forniti oggi dalla Regione, in occasione della presentazione del progetto 'Il pesce dimenticato', che porterà nei ristoranti aderenti alla rete 'Vetrina Toscana a Tavola' razze ormai insolite come il sugarello e la palamita. Questi pesci oggi sono considerati uno scarto, afferma la Regione, "mentre le specie più richieste dal mercato sono oggetto di una pressione che genera problemi all'ecosistema" e minaccia la riproduzione naturale. "Vorremmo cercare di valorizzare quello che ci appartiene", ha detto il vicepresidente di Unioncamere Toscana, Giovanni Tricca, ricordando che "il 75% del pesce che mangiamo viene importato da Paesi stranieri, e questo contribuisce a non dare valore al lavoro dei nostri pescatori del Tirreno, che invece va sostenuto". Da qui l'idea, sviluppata da Regione e Unioncamere, di far lavorare insieme il mondo della produzione con quello della ristorazione: "Vogliamo far interagire sempre di più queste due realtà – ha detto l'assessore toscano all'agricoltura Gianni Salvadori – perché siamo convinti che il mondo della produzione agricola sia elemento indispensabile per favorire l'attrattività della Toscana dal punto di vista turistico". (ANSA).