

:: 11/01/2012 - 09:40

*Progetto di Regione e Unioncamere Toscana per la valorizzazione del pescato di minor pregio. Ass. Salvadori e Scaletti*



## A TAVOLA IL PESCE "DIMENTICATO" PER UNA SPESA A KM ZERO

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 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".