



PESCE DIMENTICATO, DAL MARE SULLA NOSTRA TAVOLA



Il pescato toscano cosiddetto “di minor pregio” è 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. Nonostante presenti caratteristiche morfologiche e nutrizionali che lo rendono adatto alla commercializzazione, viene spesso ributtato in mare a causa di errati miti culinari che lo rendono non appetibile per la maggior parte dei consumatori.

Il progetto di promozione regionale sul pesce dimenticato, presentato nei giorni scorsi a Firenze, vede l'intera filiera produttiva toscana impegnata per far sì che questo prodotto arrivi sulle tavole e nelle case dei toscani, e perché no, sulle tavole dei turisti per riguadagnarsi la sua dignità, grazie anche a ricette nuove e sperimentazioni degli chef.

Il progetto, 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, è 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'Università di Siena. Il progetto è continuato in questi mesi stringendo sinergie con altre attività svolte dal Sistema camerale regionale e dalla Regione. In

particolare, grazie al suo inserimento nel quadro delle attività di Vetrina Toscana, ha coinvolto la rete dei ristoranti che si sono lanciati nella riscoperta e nella somministrazione del pesce povero o dimenticato. Sono infatti quindici i ristoranti aderenti alla rete di Vetrina Toscana a Tavola che 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. Il progetto prevede inoltre l'organizzazione, presso le sedi delle sezioni soci Unicoop Firenze, di serate a tema con la partecipazione di biologi marini, nutrizionisti e cuochi, 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.

Soprattutto in tempi di crisi diventa fondamentale organizzare strategie globali nel campo della promozione, per questo è necessario il coinvolgimento di numerosi soggetti e settori. L'iniziativa del Pesce dimenticato mette insieme pescatori, ristoratori, le Strade del vino, dell'olio e dei sapori, il Consorzio di tutela e promozione dell'Olio extravergine di oliva toscano IGP. Nell'ambito del progetto Vetrina Toscana a Tavola, promosso con il supporto di Unioncamere Toscana, il Pesce dimenticato può rappresentare un trampolino di lancio per, puntando sulla promozione del territorio toscano nel suo complesso, disegnare una strategia regionale che metta insieme l'enogastronomia con la produzione agricola ed artigianale del nostro territorio con l'obiettivo di uno sviluppo sostenibile nei settori del turismo e del commercio. Un'integrazione dei settori da promuovere è, non solo auspicabile, ma necessaria per creare economie di scala sostenibili. Da questo nuovo modo di fare sviluppo tutti i soggetti ne potranno trarre beneficio. Anche per questo intorno alla rete Vetrina Toscana saranno sviluppate altre iniziative di valorizzazione delle produzioni agroalimentari e del turismo enogastronomico con una forte presenza delle produzioni agricole e artigianali della Toscana.