

'Pesce dimenticato' da riscoprire

Sugarello, pesce sciabola e muggine

Delle oltre 700 specie marine commestibili, solo il 10% circa è effettivamente commercializzato su larga scala, a causa di abitudini alimentari consolidate



Firenze, 3 ottobre 2011- **I toscani devono riscoprire la bontà del sugarello o del pesce sciabola**, del muggine o del potassolo è il cosiddetto 'pesce dimenticato' che un tempo abbondava sulle nostre tavole e che ora, una volta pescato, viene buttato perchè non ha commercio.

La Regione Toscana ha avviato un programma per rilanciare il consumo di questo pesce.

E 15 ristoranti organizzeranno menù a tema per far conoscere queste specie. Una iniziativa che potrebbe anche ridurre la spesa per l'importazione di pesce che in Italia arriva a 13 milioni di euro al giorno.

Il programma 'Il pesce dimenticato' è curato da Unioncamere e Regione Toscana ed è stato illustrato dall'assessore all'agricoltura Gianni Salvadori, insieme, tra gli altri, al presidente della Camera di Commercio di Siena, in rappresentanza di Unioncamere toscana, Massimo Guasconi, e al presidente nazionale di Coop Pesca Ettore Ianni.

L'obiettivo è realizzare campagne di promozione per incentivare il consumo di pesci non conosciuti ed è finanziato grazie al Fondo Europeo della Pesca (Fep) 2007-2013.

La campagna di promozione partirà dal 20 ottobre 2011. Secondo Ianni' "importiamo ogni giorno pesce dall'estero perchè non consumiamo cio' che il nostro mare produce. Questi pesci dimenticati da noi ci sono in abbondanza".

Secondo quanto spiegato, le catture accidentali e gli scarti di pesca costituiscono mediamente più del 25% del pescato in Italia, pari a 46 milioni di tonnellate l'anno. Delle oltre 700 specie marine commestibili, solo il 10% circa è effettivamente commercializzato su larga scala, a causa di abitudini alimentari consolidate.

Il settore della pesca legato a Coop Pesca, ha ricordato Ianni', conta un fatturato annuo aggregato di 970 milioni di euro. Per l'assessore Salvadori "questi pesci, in base alla direttive europee, non potranno più essere rigettati in mare ma dovranno essere utilizzati per farne farina di pesce. Per questo abbiamo avviato un percorso per portare questi pesci sulle nostre tavole".