

ALLA RISCOPERTA DEL "PESCE DIMENTICATO": RISTORATORI A CONFRONTO PER VALORIZZARE LE SPECIE LOCALI SCOMPARSE DALLE TAVOLE



Oggi pomeriggio, giovedì 12 gennaio, alle ore 15,30, al ristorante Le Fontanelle di Prato si terrà l'incontro dei ristoratori (Le Fontanelle, da Giovanni Cavallino Rosso, Osteria Le Cento Buche, Villa Le Farnete, La Veranda, Lo Scoglio, Enoteca Razmataz, Il Pizzorante, La Furba, Tonio) aderenti al progetto "Pesce dimenticato", riservato agli iscritti a Confcommercio Prato del circuito Vetrina Toscana. Al progetto di Unioncamere Toscana, finanziato dalla Regione, con i fondi europei per la pesca Fep 2007-2013, crede fortemente Giovanni Seghetti, presidente dell'associazione Ristoratori di Confcommercio Prato e titolare del ristorante da Giovanni Cavallino Rosso.

L'obiettivo di "Pesce dimenticato" è riportare all'attenzione dei consumatori specie che negli ultimi 20-30 anni sono andate progressivamente scomparendo dalle tavole. Le azioni principali del progetto sono: la riscoperta di specie ittiche locali, l'incremento della loro domanda abbinandolo alla buona cucina, la riduzione degli scarti dell'attività di pesca, che costituiscono il 25% del pescato.

Alla prima tappa pratese, al ristorante Le Fontanelle, ospiti dello chef e patron del ristorante, Valentino D'Aloisio, partecipano i vertici dell'Unione commercianti, il presidente Canio Molinari e il direttore Gianluca Niccolai, Maurizio Marsili chef dell'associazione Peschintavola, Maurizio Acampora della cooperativa Mare Nostrum, Silvia Gambaccini coordinatrice del progetto "Pesce dimenticato" e biologa marina della cooperativa Aplysia, l'associazione Strade del vino, il Consorzio di tutela e promozione dell'Olio extravergine di oliva toscano Igp.