

Economia - Pesce: in Toscana 10 mila tonnellate all'anno. Il 20% è "dimenticato"

Il pesce è una risorsa importante per l'economia Toscana: la quantità pescata ogni anno nei mari della regione ammonta a **10 mila tonnellate** al netto degli scarti. Il pesce "dimenticato" rappresenta circa il 20% del totale.

Questo pesce (razza, sugarello, potassolo, muggine, sciabola, acciuga, sardina, palamita, moscardino) di più difficile commercializzazione, ma assolutamente valido dal punto di vista alimentare, nutrizionale e del gusto, è oggi considerato uno scarto, mentre le specie più richieste dal mercato sono oggetto di una pressione che genera problemi all'ecosistema e minaccia la riproduzione naturale.

A livello Ue la nuova Politica Comune della Pesca, di cui è prevista l'entrata in vigore nel 2012, prevede il divieto di rigettare in mare gli scarti del pescato e l'obbligo di riportarli a terra esclusivamente per la trasformazione in farine di pesce o per alimenti per animali. Delle oltre 700 specie marine commestibili, solo il **10% circa è oggi effettivamente commercializzato** su larga scala.

La Regione Toscana, attraverso le risorse finanziarie messe a disposizione dalla L.R. n. 66/2005, rivolge da tempo particolare attenzione agli aspetti legati al recupero delle tradizioni volte all'utilizzo del "pesce povero" realizzando specifiche iniziative localizzate soprattutto in Versilia. Le marinerie locali hanno avuto modo di riscontrare le ricadute positive di queste iniziative anche attraverso lo sviluppo di nuove forme di commercializzazione del pescato, sfruttando ad esempio il canale dei GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e facendo arrivare il prodotto anche nelle aree interne della regione.

Oggi, con il progetto sul "pesce dimenticato" finanziato con risorse comunitarie, la Regione Toscana promuove la conoscenza di queste specie, concentrando l'azione in particolare tra i ristoratori, gli addetti del settore commerciale e gli opinion leader che possono far riconoscere ed apprezzare le qualità di questo pesce.

Vetrina Toscana: 14 manifestazioni a tema, 2 seminari e 2 uscite di pesca turismo

Dal mese di gennaio fino a maggio nell'ambito della manifestazione, concertata con Unioncamere Toscana, sono previste iniziative durante le quali verranno proposte preparazioni culinarie innovative e alternative rispetto a quelle adottate per cucinare il pesce più commerciale. In particolare si segnalano due seminari di formazione riservati a ristoratori aderenti alla rete "Vetrina Toscana" che hanno l'obiettivo di reinserire nei menù l'utilizzo del pesce povero grazie a modi di cottura alternativi e piatti innovativi elaborati per poter far apprezzare al consumatore questo pesce ed un nuovo modo di mangiarlo. Inoltre per far conoscere la realtà della pesca toscana verranno organizzate due uscite di pesca-turismo con i partecipanti ai seminari.



A seguito dei seminari verranno realizzate 14 manifestazioni gastronomiche sul pesce dimenticato, iniziative che si svilupperanno attraverso: serate a tema con menù centrato su una particolare specie; partecipazione di chef specializzati per una dimostrazione sulla preparazione e cottura delle specie oggetto della manifestazione; diffusione di materiale divulgativo (manuale con annesso ricettario). Tutte le iniziative si svolgeranno nei ristoranti di Vetrina Toscana i cui cuochi hanno partecipato ai seminari sopracitati.

Salvadori: "Integrazione fra produzione e ristorazione"

"L'integrazione tra il progetto regionale di Vetrina Toscana ed il mondo della produzione agroalimentare - ha sottolineato alla conferenza stampa di presentazione del progetto l'assessore alla pesca della Regione Toscana, Gianni Salvadori - è per noi di estrema importanza. Vogliamo far interagire sempre di più queste due realtà perché siamo convinti che il mondo della produzione agricola è elemento indispensabile per favorire l'attrattività della Toscana dal punto di vista turistico. L'integrazione, che oggi vede coinvolte, nell'ambito di questo evento, le Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori e quella del Consorzio di tutela e promozione dell'Olio extravergine di oliva toscano IGP - ha proseguito l'assessore - significa che le varie associazioni di categoria, i consorzi di tutela e promozione e tutti i soggetti che si occupano della promozione delle produzioni tipiche e tradizionali sono chiamate a svolgere un ruolo importante, così come le istituzioni locali. Solo lavorando sull'integrazione - conclude - come in Toscana abbiamo già dimostrato con i Pif, i piani integrati di filiera, e come l'Unione Europea oggi chiede, potremo operare con efficacia e rispondere alle sfide che il nuovo quadro economico ci richiede."

Scaletti: "Promuovere con intelligenza tradizione e identità"

"Con Vetrina Toscana vogliamo raggiungere l'obiettivo di un moderno sistema di promozione che non segue obbligatoriamente modelli globalizzati - ha sostenuto l'assessore regionale al turismo Cristina Scaletti -. Al contrario, noi pensiamo che si debba percorrere la strada dell'identità e della sostenibilità, e sottolineare la scelta europea in questa direzione. L'obiettivo è la valorizzazione dei nostri territori e delle loro tradizioni; questo è uno dei significati che insieme all'assessore all'agricoltura Salvadori abbiamo individuato lavorando alla definizione della filiera corta, radici forti che affondano in una sapienza antica capace di confrontarsi con il mutare dei tempi. Si tratta di un vero e proprio modello economico e culturale - ha concluso Scaletti - che individua e costruisce un rapporto tra produttori, distributori e consumatori teso a valorizzare la nostra tipicità".