



MANGIARE LOCALE SI PUO'

COMUNE CAPO FILA
COMUNE DI VIAREGGIO

ENTE ATTUATORE
ASP - VIAREGGIO

PRODUTTORI
COOP. PESCATORI "CITTADELLA DELLA PESCA"

PROGETTO FORMATIVO
CENTRO DI EDUCAZIONE DEL GUSTO



MANGIARE LOCALE SI PUO'

La Regione Toscana, nell'ambito del progetto **“Mangiare Locale si Può”** si è posta l'obiettivo di portare nei menù della refezione scolastica il pesce fresco ed in particolare il pesce **povero** locale pescato nel nostro mare.

Questo progetto intende realizzare un “*circolo virtuoso*” sviluppando l'attività dei pescatori in modo da eliminare intermediari tra la produzione e il consumo, rendendo sostenibile economicamente il consumo del pesce fresco nelle mense scolastiche.



SVILUPPO DEL PROGETTO

PRIMA FASE

La Regione Toscana ha organizzato incontri tra pescatori e Comuni interessati per capire le esigenze della domanda e dell'offerta ed impostare la fase di realizzazione del progetto.

L'anno scorso, proprio in questo convegno ha individuato il Comune Capo Fila del Progetto

MANGIARE LOCALE SI PUO'

I PRIMI COMUNI CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO OLTRE AL COMUNE CAPO FILA, SONO:

- Comuni di Bagno a Ripoli
- Comune di Colle Val d'Elsa
- Comune di San Miniato
- Comune di Quarrata
- Comune di Siena
- Comune di Pistoia
- Comune di Lucca
- Comune di Terranuova Bracciolini
- Unione dei Comuni Cantagallo-Vernio-Vaiano

La scelta del Comune capofila

La vicinanza al mare e la presenza di un contesto ottimale per la realizzazione del progetto hanno portato alla scelta di Viareggio come comune capofila.



La scelta del Comune capofila



Il porto di Viareggio

**una delle più importanti flotte di
pescherecci della Toscana**



La scelta del Comune capofila

**IL NUOVO MERCATO DEL PESCE, IN FASE DI REALIZZAZIONE NEL
QUALE VERRA' REALIZZATO IL LABORATORIO DI LAVORAZIONE
DEL PESCE ED UN LABORATORIO DIDATTICO PER LE SCUOLE
DELLA TOSCANA**



CIRCOLO VIRTUOSO

IL PESCE



I PESCATORI



LABORATORIO



FORMAZIONE



OBIETTIVO DEL PROGETTO



PESCE FRESCO A MENSA

SECONDA FASE

La Regione Toscana, i Comuni coinvolti, i Pescatori e l'Ente Formativo hanno condiviso la realizzazione del progetto:

- Fase sperimentale e verifica della fattibilità e la sostenibilità economicità del progetto
- Definizione esecutiva del Progetto "Pesce fresco a Mensa"



PESCE FRESCO A MENSA

Ma la vera conferma della sostenibilità del progetto si è avuta con la sperimentazione nelle scuole:

I° sperimentazione:

4 aprile 2014 - Pasta al sugo di pesce

Ordinati e serviti – 1878 pasti

103 kg pesce fresco con pulitura a mano = 31 kg pulito Costo sostenuto 310 euro (pesce utilizzato Musdea, Sugarelli e Merlano)

55 kg di pesce surgelato costo corrispondente euro 280

La differenza di prezzo può essere recuperata con la pulitura meccanica e la maggiore resa del pesce fresco



PESCE FRESCO A MENSA

II° sperimentazione nelle scuole:

9 aprile 2014 – Filetti al vapore con olio, prezzemolo e limone

Ordinati e serviti – 1150 pasti

100 kg pesce fresco con pulitura a mano = 40 kg pulito Costo sostenuto 400 euro (pesce utilizzato Malu – famiglia del nasello)

Note: scarto recuperabile per la pulitura a mano circa 20%

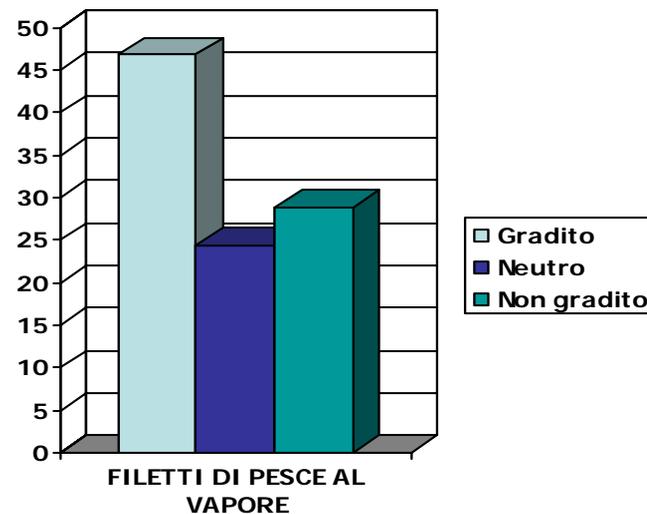
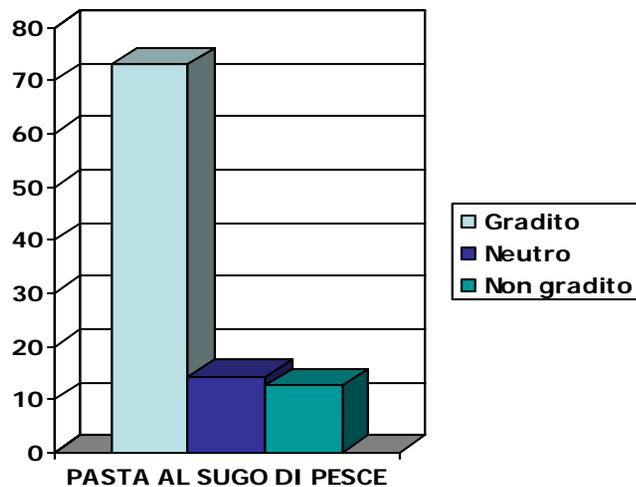
60 kg di pesce surgelato costo corrispondente euro 310

La differenza di prezzo può essere in parte recuperata con la pulitura meccanica e la maggiore resa del pesce fresco

Nota: le porzioni sono state di circa 35/40 gr rispetto ai 55/60 gr alunno

PESCE FRESCO A MENSA

L'aspetto più gratificante e sorprendente è stato il gradimento da parte dei bambini che hanno dimostrato il loro apprezzamento con queste percentuali:



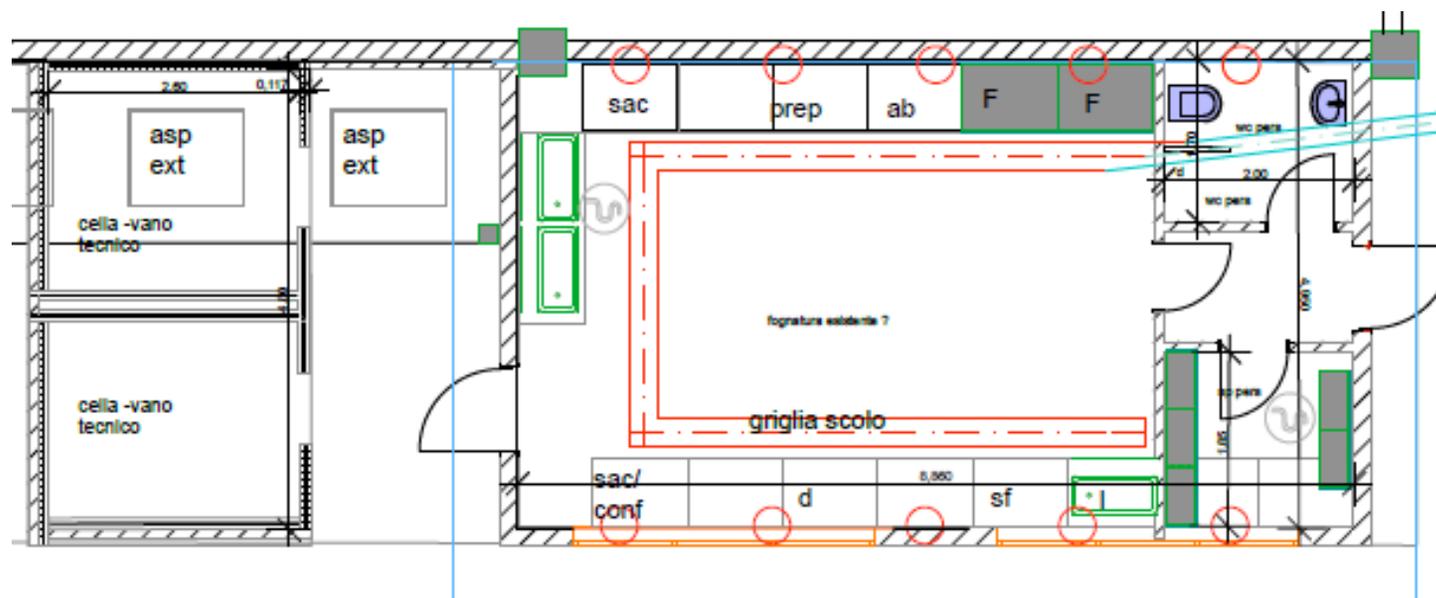
TERZA FASE

La Regione Toscana, i Comuni coinvolti, i Pescatori e l'Ente Formativo hanno condiviso:

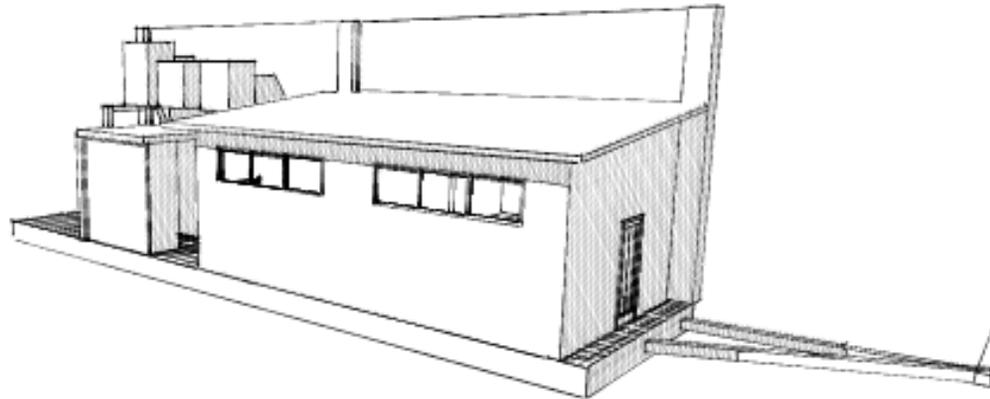
- Realizzazione laboratorio di trasformazione del pesce
- Programmazione formativa in tutti i Comuni
- Sperimentazione allargata a più comuni
- Avvio dell'attività di produzione, vendita e distribuzione

PESCE FRESCO A MENSA

In attesa del completamento del nuovo Mercato Ittico è stato condiviso con la Regione Toscana di realizzare, provvisoriamente in locali disponibili, il laboratorio di trasformazione presso il Centro Cottura ASP Viareggio che acquisirà entro Gennaio 2015 il Bollino CE garantendo tutti i requisiti sanitari e di tracciabilità al pesce lavorato.



PESCE FRESCO A MENSA



Da Gennaio 2015 partirà la sperimentazione allargata che coinvolgerà in primis la mensa del Comune di Viareggio che sostituirà completamente il pesce surgelato con il pesce fresco.

Sperimenteranno i prodotti offerti dal Laboratorio del pesce della Cittadella della Pesca di Viareggio i Comuni di Bagno a Ripoli, Colle Val d'Elsa, San Miniato e Quarrata.

Sarà presentato il laboratorio all'Unione dei Comuni della Versilia.



PESCE FRESCO A MENSA

Per il successo del progetto e il gradimento del pesce fresco è determinante il percorso formativo previsto e già programmato dal Centro di Educazione del Gusto di Prato che coinvolgerà tutti i Comuni che hanno aderito al progetto.

Il percorso formativo sarà rivolto in modo particolare alle insegnanti ed educatrici delle scuole, i bambini, i ragazzi e i genitori. Saranno predisposti laboratori e degustazioni in modo da preparare la sperimentazione che sarà effettuata.

Particolare attenzione sarà data alle valutazioni sul gradimento con apposite schede che saranno compilate da Insegnanti e bambini e successivamente valutate.



PESCE FRESCO A MENSA

Il “Progetto Mangiare Pesce Locale si può” pesce fresco a mensa, andrà a regime con il nuovo Anno Scolastico 2015-2016.

Se la sperimentazione allargata confermerà i risultati ottenuti in questa prima fase sarà effettuata nei Comuni di Siena, Pistoia, Lucca, Terranuova Bracciolini e l’unione di Comuni Cantagallo-Vernio-Vaiano.

In base alla disponibilità del pescato sarà possibile allargare l’offerta anche ad altri Comuni della Toscana.

PESCE FRESCO A MENSA



Regione Toscana - Asp Viareggio - Coop.Cittadella della Pesca - Centro di Educazione del Gusto di Prato