

Scheda

Risultati, obiettivi e prospettive del Progetto regionale per la Promozione Pesce Dimenticato. Gli orizzonti della filiera corta in Toscana

Consolidare il consumo dei prodotti toscani di alta qualità promuovendo il loro impiego nei ristoranti e nelle botteghe alimentari. E' l'obiettivo della Rete Vetrina Toscana, iniziativa di Regione e Unioncamere Toscana volta a valorizzare la filiera toscana dell'enogastronomia e non solo. Tra i numeri positivi il Progetto di Promozione Regionale del Pesce Dimenticato che, portato avanti nel 2011 e nel 2012, è stato in grado di consolidare nella nostra regione la filiera corta del pesce dimenticato e creare nuove economie basate su prodotti ittici del nostro mare definiti di scarto fino a pochi anni fa.

La fotografia della filiera del pesce dimenticato in Toscana. Sono **20** i ristoranti toscani (tra Prato, Montecatini, Livorno e Firenze) che propongono regolarmente nei propri menù piatti a base di pesce povero. **Quaranta** chili di pescato ordinato ogni settimana in arrivo dalle reti dei pescatori della nostra costa al prezzo di **8 euro al chilo**. Un'azione che si traduce in **300 mila euro di fatturato** in più registrato nei primi mesi del 2012 dalle cooperative coinvolte nell'iniziativa. Sono i primi risultati del Progetto di Promozione Regionale del Pesce Dimenticato portato avanti nel 2011 e nel 2012. Le Cooperative coinvolte nel Progetto sono la Cooperativa Santa Maria Assunta (Livorno), la Cooperativa Mare Nostrum (Viareggio), l'Associazione Peschintavola (Viareggio) e la Cooperativa Aplysia (Livorno). Le imprese di pesca hanno costituito una piattaforma operativa presso la cooperativa Santa Maria Assunta di Livorno per le attività di lavorazione e logistica per la vendita e distribuzione del pescato. Inoltre per garantire servizio continuativo le cooperative costituiranno a breve una Rete di Impresa. Obiettivo: da una parte allargare il numero delle cooperative capaci di fornire il pesce, dall'altra far crescere la lista dei ristoranti che propongono il pesce dimenticato nei loro menù. Questo grazie alla rete di ristoranti di Vetrina Toscana a Tavola e senza dimenticare le pescherie.

Il futuro del Progetto Pesce Dimenticato. Il progetto ha come obiettivo principale la realizzazione di una **campagna promozionale negli istituti alberghieri toscani** per aumentare la conoscenza sull'utilizzo e sul consumo del pesce povero tra i giovani ristoratori del futuro e contemporaneamente valorizzare le produzioni agricole di eccellenza della nostra regione, in particolare vino, olio IGP toscano e pane toscano a lievitazione naturale. A questo obiettivo primario si aggiunge quello di collegare in maniera diretta il mondo della scuola con quello imprenditoriale della ristorazione toscana, proseguendo ed implementando la collaborazione con la rete dei ristoranti aderenti al progetto della Regione Toscana denominato "Vetrina Toscana".

Per la **grande distribuzione** verranno organizzate nuove ulteriori serate a tema rivolte alle sezioni socie di UNICOOP FIRENZE sul territorio regionale. All'interno di "Vetrina Toscana" e in collaborazione con **Le Strade del Vino**, con il **Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine d'oliva Toscano IGP** e con il **Consorzio del pane toscano a lievitazione naturale** verranno realizzati inviti mirati ai ristoratori per avvicinarli all'impiego di specie ittiche a "costo competitivo" e alternative rispetto a quelle di maggior impiego.