

LA PARTICOLARITA' DEI NOSTRI PESCI

I pesci utilizzati per la realizzazione dei nostri prodotti provengono dal Mar Ligure – Alto Tirreno, a pochi chilometri dall'ubicazione del laboratorio. Subito dopo lo sbarco dei pescherecci sono trasferiti presso lo stabilimento dove sono lavorati entro 24 successive. Grazie al breve intervallo di tempo che intercorre tra la pesca e la lavorazione e al costante mantenimento della catena del freddo, i prodotti ittici lavorati presentano le caratteristiche organolettiche del pesce freschissimo. Con l'abbattimento negativo i filetti raggiungono la temperatura di -18°C al cuore del prodotto entro un'ora di tempo. In questo modo, i liquidi intra- e intercellulari dei pesci si solidificano rapidamente in microcristalli. Per questo motivo, al momento del scongelamento la perdita di acqua e di nutrienti (vitamine, minerali) in essa contenuti sono minimi, garantendo ai prodotti la persistenza della succosità e del gusto tipici dei pesci freschissimi e delle migliori caratteristiche nutrizionali. I prodotti così confezionati sono inoltre privi di additivi, di aromi e di spezie, pertanto sono semplici e genuini.



LA LAVORAZIONE DEL PESCE

Il pesce viene prelevato dai pescatori di Viareggio nel mare che bagna le coste della città. Viene subito trasportato al laboratorio dove viene conservato in cella alla temperatura di 0/+4°C fino al momento della lavorazione. In tutte le fasi di operative sono adottate scrupolosamente le buone prassi igieniche al fine di garantire la sicurezza e l'idoneità dei prodotti ittici. I pesci sono eviscerati, diliscati e sfilettati per mezzo di moderne macchine operatrici per la produzione di filetti. Non sono aggiunti né conservanti né esaltatori del gusto. I prodotti ittici ottenuti sono confezionati sottovuoto e congelati. Essi raggiungono la temperatura di -18°C nell'abbattitore e sono mantenuti in cella alla stessa temperatura fino al momento della spedizione alle mense.

MENO SPRECO, PIU' RISULTATO!

Qualche anno fa ci domandammo come mai in un paese come l'Italia, penisola nel mezzo al mare, e in Toscana, affacciata sul mare, non si riuscisse a mangiare di più e più spesso pesce nelle mense scolastiche. Ma anche perché il pesce è considerato un lusso nelle tavole delle famiglie. Senza contare che tanto pesce viene direttamente ributtato in mare dai pescatori stessi perché sanno che non ha mercato e non conviene portarlo neanche a terra!

Partimmo allora nel 2010 a Terranuova Bracciolini sostituendo il pesce surgelato con la spigola fresca di Orbetello in un asilo nido. Il risultato fu strepitoso. Con la spigola fresca, fornita già sfilettata, appena impanata e infornata, i bambini non lasciarono nulla nel piatto! Meno spreco più risultato!

Abbiamo allora pensato di trasferire l'esperienza in un comune più grande della costa, a Viareggio, prima marineria peschereccia della Toscana, dove l'amministrazione comunale già da molti anni è attiva sul fronte della educazione alimentare nelle sue scuole.

In questi mesi, grazie alla disponibilità della cooperativa di pescatori di Viareggio Mare Nostrum, ASP Azienda Pluriservizi di Viareggio che gestisce le mense e la maestria del personale di cucina di Alisea che materialmente prepara i pasti, abbiamo fatto delle prove di cucina prima in piccola scala e poi su grande scala nelle scuole.

Data la positività del risultato della sperimentazione, si è ritenuto essenziale allestire un laboratorio per sfilettare a macchina, raffreddare e conservare il pesce al naturale senza aggiunta di nessun conservante per far fronte all'incertezza della pesca e al bisogno certo di pesce delle mense.

A seguito degli incontri con i Comuni, ASP di Viareggio, il Centro di educazione del gusto di Prato, la Cittadella della Pesca e la Cooperativa Mare Nostrum, il progetto verrà attuato con le mense scolastiche di cinque comuni che hanno aderito all'iniziativa, per poi essere esteso su tutto il territorio toscano.

Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno lavorato in questi mesi alla buona riuscita del progetto, nonostante le mille difficoltà che sempre ostacolano queste iniziative.

Mangiare locale si può davvero!

Simone Tarducci, Regione Toscana

MANGIARE LOCALE SI PUO'

A SCUOLA CON GUSTO

DAL MARE AL PIATTO IL BUON PESCE AL NATURALE NELLE MENSE SCOLASTICHE



MANGIARE LOCALE SI PUO'

Raggiunto l'ambizioso obiettivo di servire pesce fresco, di provenienza locale, nelle mense scolastiche di dodici comuni della Toscana. Si inaugura, presso il Centro cottura di Asp alle Bocchette, il laboratorio per la preparazione del pesce fresco. Un'iniziativa che vede Viareggio - attraverso Asp - come capofila, e che sarà segnalata tra le eccellenze della Toscana a Expo 2015.

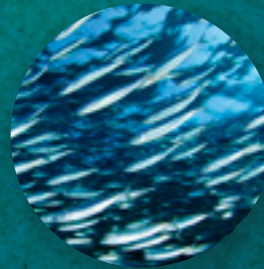
Questo progetto intende realizzare un "circolo virtuoso" sviluppando l'attività dei pescatori così da eliminare intermediari tra la produzione e il consumo, rendendo sostenibile economicamente il consumo del pesce fresco nelle mense scolastiche di dodici comuni toscani che hanno aderito all'iniziativa. La Regione Toscana, 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.

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. I primi comuni che hanno aderito al progetto, oltre al comune capo fila, sono: Bagno a Ripoli, Colle Val d'Elsa, San Miniato, Quarrata, Siena, Pistoia, Lucca, Terranuova Bracciolini, Unione dei Comuni Cantagallo-Vernio-Vaiano.

Per il successo del progetto e il gradimento del pesce fresco, è determinante mettere in atto un percorso formativo, già programmato dal Centro di Educazione del Gusto di Prato che coinvolgerà tutti i Comuni che hanno aderito al progetto. La formazione sarà rivolta 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. 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.

IL PROGETTO: UN SISTEMA VIRTUOSO

PESCE AZZURRO



PESCATORI



LABORATORIO



FORMAZIONE



L'OBIETTIVO DEL PROGETTO



DAL MARE AL PIATTO

Il buon pesce al naturale nelle mense scolastiche.

Il pesce è uno degli alimenti meno graditi nelle mense scolastiche, insieme alle verdure e alla frutta.

Questo dato contrasta con la necessità di un maggiore utilizzo di pesce nell'alimentazione, per le sue elevate qualità nutrizionali, come sottolineato, anche recentemente, dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica a livello nazionale e regionale.

Il pesce, ed in particolare il pesce azzurro, contiene molte proteine, una quantità importante di calcio e ferro facilmente assimilabili dal nostro organismo, ed una componente di grassi, in particolare acidi grassi polinsaturi.

I benefici del pesce per la salute sono importanti in particolare per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, per un'azione antinfiammatoria, per mantenere la flessibilità nelle articolazioni, per la protezione della vista e della pelle. Il pesce che attualmente viene somministrato nelle mense scolastiche è surgelato e proviene da zone lontane (Oceano Atlantico, Mari del Nord, Oceano Pacifico, Mari del Sud-Est Asiatico).

Il progetto prevede di utilizzare il pesce azzurro del nostro mare nelle mense scolastiche della Toscana, al naturale e senza aggiunta di conservanti, consentendo la maggior freschezza e qualità possibili.

L'obiettivo è quello di far conoscere e apprezzare le qualità del pesce azzurro agli alunni, ai docenti, alle famiglie, attraverso corsi di formazione, degustazioni, laboratori didattici, percorsi di educazione alimentare, incontri, visite guidate.

E' prevista la realizzazione di apposito materiale didattico ed informativo per approfondire gli aspetti alimentari e sensoriali, le caratteristiche biologiche e morfologiche del patrimonio ittico, la sostenibilità ambientale e sociale della pesca.

Questo progetto si caratterizza non solo per le sue valenze educative, culturali e salutistiche, ma anche come un concreto contributo per una economia locale basata su un utilizzo sempre più consapevole del pesce azzurro, sul rispetto del lavoro dei pescatori, sulla tutela dell'ambiente marino, e sulla valorizzazione di una cultura gastronomica legata al territorio, come bene comune da trasmettere alle giovani generazioni.