

## MANGIARE LOCALE SI PUO'!

OGGI POSSIAMO DAVVERO METTERE IL PUNTO ESCLAMATIVO A QUESTO SLOGAN

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. Prima il pesce surgelato veniva cucinato a polpettine farcite di spezie per non far sentire troppo il sapore di pesce e ci raccontavano le maestre che i bambini biascicavano queste polpette, che poi spesso rimanevano nel piatto. Con la spigola fresca, fornita già sfilettata, appena impanata e infornata, i bambini si leccano i baffi e non lasciano nulla nel piatto! Anche i bambini di due tre anni si sono accorti della differenza di sapore!

Meno spreco più risultato!

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

Ma ci siamo subito imbattuti nella difficoltà di garantire quantità e regolarità alle cucine delle mense. Il pesce non si semina e quindi non si sa quando e quanto se ne potrà pescare.

In questi mesi, grazie alla disponibilità della cooperativa di pescatori di Viareggio Mare Nostrum, l'azienda Asp multi servizi 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.

Nella prova del 4 aprile scorso per i sughi delle paste, su 1.878 pasti serviti si sono utilizzati circa 100 kg di pesce fresco con una resa di sfilettato di circa 30 Kg (sfilettato a mano), si è speso 310 euro invece che i 250 che si sarebbero spesi con il surgelato e con un risultato di gradimento del 73%.

Nella prova del 9 maggio scorso sui secondi, su 1.150 pasti serviti si sono utilizzati 100 kg di pesce circa con una resa di circa 35 kg ed un costo di 350 euro.

Alla fine la maggiorazione di costo è davvero poca, se poi si considera che se si potesse sfilettare a macchina la resa salirebbe al 40%, ecco che davvero i costi sono compatibili.

I primi risultati delle prove ci indicano quindi che siamo sulla strada giusta.

Diventa ora essenziale allestire un laboratorio al mercato del pesce di Viareggio per sfilettare a macchina, raffreddare e conservare il pesce per quei pochi giorni che consentirebbero di far fronte all'incertezza della pesca e al bisogno certo di pesce delle mense.

In questi giorni si sta perfezionando il progetto esecutivo del laboratorio, intanto la Regione Toscana ha già assegnato 80.000 euro al comune di Viareggio per la sua realizzazione e si spera di essere pronti per l'inizio del nuovo anno scolastico a settembre 2014.

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 potrà davvero!

**Simone Tarducci**

*Dirigente del settore valorizzazione dell'agricoltura della Regione Toscana*

