



La cucina in una mensa scolastica (foto d'archivio)

Il pesce locale nelle mense scolastiche

DI VIAREGGIO

Entra nel vivo la sperimentazione del pesce locale per la ristorazione scolastica viareggina. Ieri mattina è stata servita nelle mense scolastiche delle scuole di Viareggio - gestite dall'Azienda speciale pluriservizi - la pasta con sugo di pesce fresco della costa Toscana. La materia prima, ossia il cosiddetto pesce "povero", è stato fornito dai pescatori della Cooperativa Citta-

della Pesca.

Si tratta dell'avvio della sperimentazione per il consumo di pesce fresco nelle mense scolastiche, attuata con il patrocinio della Regione Toscana e su precisa volontà ed indirizzo dell'Amministrazione comunale che ha interessato l'assessorato alla Pubblica Istruzione, l'assessorato alle Attività produttive e gli uffici della Pubblica Istruzione. L'iniziativa si inserisce nel progetto "Mangiare

locale si può", che ha come scopo l'uso di prodotti dell'agricoltura e della pesca toscana nella refezione scolastica. «Lo scopo della sperimentazione - spiega Stefania Tori, responsabile del servizio mense dell'Asp - è di valutare il gradimento da parte dei bambini e capire se i costi del pesce fresco sono sostenibili per la ristorazione scolastica. Naturalmente si tratta di pesce povero, che normalmente non entra nel giro commerciale del-

la grande distribuzione». Parliamo di pesce povero perché snobbato dal mercato (che punta su poche specie ben più costose), ma ricco di principi nutritivi. «Il progetto - aggiunge il direttore di Asp Marco Franciosi - interessa molti Comuni toscani che hanno portato avanti varie iniziative sul tema. Viareggio è il Comune capofila per quanto riguarda la pesca e riceverà un finanziamento dalla Regione per la costruzione di un laboratorio di lavorazione del pesce povero e per la sua distribuzione nelle mense scolastiche toscane».

GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO