

LA NOVITA' ALL'ASP DELLE BOCCHETTE. LA PARTENZA A GENNAIO

In città pesce fresco lavorato per le mense

CON UN finanziamento di centomila euro della Regione è stato realizzato a Viareggio un centro di lavorazione del pesce fresco, destinato da gennaio alle mense scolastiche di una decina di comuni toscani. I lavori per attrezzare il laboratorio di preparazione dei prodotti ittici (tutti a filiera corta) sono praticamente conclusi presso il centro di cottura dell'Azienda speciale pluriservizi, alle Bocchette. Nelle prossime settimane saranno installati e messi in funzione i macchinari per la pulizia e la preparazione del pesce e verranno acquisite le necessarie autorizzazioni da parte di Asl e Regione. Del proget-

to si parlerà nell'ambito del Festival della salute, nel corso del convegno "Mangiare locale si può - A scuola con gusto" organizzato per oggi alle 18. Al convegno, moderato da Fabrizio Diolaiuti, interverranno Marina Bailo e Marco Franciosi (Asp), Fabrizio Manfredi (Parco Naturale), Luisa Peris (Centro educazione del gusto di Prato), Simone Tarducci (Regione Toscana), Elena Tozzi, Niclò Virelli (cooperative pesca). I comuni interessati sono Viareggio, Bucine, Bagno a Ripoli, Quarrata, Vaiano, Colle val d'Elsa, Calenzano, Pistoia e Terranuova Bracciolini.