Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Daniela Mugnai

A scuola di…. pesce dimenticato:
giovani chef crescono

Venerdì 22 Marzo presso l'Istituto IPS Alberghiero e Ristorazione "Federigo Enriques" di **Castelfiorentino** si è tenuto il V appuntamento del concorso di cucina: **"Pesce povero…ma bello!"** tra gli istituti alberghieri toscani.
Ogni scuola ha ricevuto una giornata di formazione suddivisa in una parte teorica in cui è stato loro spiegato le caratteristiche delle specie ed una pratica in cui due chef hanno mostrato loro come pulire e sfilettare il pesce e come prepararlo per conservare al meglio le caratteristiche di questo prodotto.
Adesso i ragazzi sono pronti per questa sfida in cui metteranno a frutto quello che hanno imparato, rielaborandolo secondo le loro capacità e doti d'inventiva.
Ogni istituto preparerà cinque portate a base di pesce dimenticato e a fine giornata verrà premiata la classe che avrà realizzato il miglior piatto.

A fine aprile la scuola che avrà cucinato la miglior preparazione verrà premiata affidandole l'incarico della realizzazione del catering per il convegno finale che si terrà a maggio.

Inoltre, in ciascun istituto, gli alunni che si saranno aggiudicati il premio per la miglior portata effettueranno un'uscita di pesca turismo su di una imbarcazione di piccola pesca professionale.

Un modo per far conoscere ai futuri chef questo buonissimo prodotto. Il progetto, infatti, ha lo scopo di incentivare l'utilizzo di queste particolari specie di pesce, contrastando la tendenza dei nostri mercati a proporre prodotti provenienti da molto lontano, con conseguente aumento dell'impatto ambientale. Mangiare Pesce Dimenticato, giova anche al **risparmio** perché l'ampia disponibilità permette di avere prezzi più bassi e alla **salute** perché consente di diversificare, nel corso dell'anno, l'apporto adeguato di acidi grassi omega 3 e omega 6.

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" mostrando loro un approccio culinario innovativo a questa risorsa sfruttando la fantasia e la creatività dei futuri cuochi degli Istituti Alberghieri.

Il menù presentato dai ragazzi è stato il seguente:

» stufato di moscardino bianco su cipolla di certaldo glassata
» passato di zucca con orzotto perlato e pesce povero
» caramelle di suro e patate in veste ortolana
» foglie di toscano e parmigiana di tremola su "velour dimenticato"
» intreccio di cefalo in crosta di briciole
» semifreddo con croccante e cioccolato caldo piccante

I piatti sono stati accompagnati dai vini del territorio offerti dalla **Strada dell'olio e del vino del Montalbano - le Colline di Leonardo** rappresentate dalle Aziende **Cantine Leonardo** e Azienda Agricola **Betti**

Il **piatto vincitore** è stato: ***caramelle di suro e patate in veste ortolana***