



Giovedì - 14 Novembre 2013

**intoscana.it** | **Enogastronomia**  
il Portale ufficiale della Toscana




cerca



- [News](#)
- [Web TV](#)
- [Blog](#)
- [Annunci Shopping Servizi](#)
- [Arte e Cultura Enogastronomia Eventi](#)
- [Ambiente Salute Società](#)
- [Made in Toscana Moda e Design Ricerca e Innovazione](#)
- [Giovani Sport Toscani nel mondo](#)
- [Turismo](#)

**Enogastronomia** FIRENZE GELATO FESTIVAL | MEDOLIVA | WINE TOWN 2012 | [RSS](#)

# DANCE AS SCULPTURE *the complete version*

[Tweet](#) 0
 [Mi piace](#) 0
 [Invia](#)
[G+](#) 0

Scoprire il pesce dimenticato  
Dalla Boemia alla Toscana

**Venti aspiranti cuochi di Přebram in visita agli istituti alberghieri. Obiettivo conoscere le peculiarità dei "frutti" del mare toscano**

Vedi anche

Multimedia



Segui intoscana.it su

Mi piace
 Ti piace.

[Tweet più recente](#)

Gio... [<](#) [0](#)

Giovanni Reale: "Firenze è l'incarnazione del bello"

Sette Note in Sette Notti

Argomenti più visti

- slow food
- chianti
- coldiretti
- Wine Town
- filiera corta
- vetrina toscana
- degustazioni
- gusto
- prodotti tipici
- tartufo
- vino
- piatti tipici
- sapori
- siena
- enologia
- olio
- girogustando
- enoteca italiana
- sagre
- enogastronomia

La Toscana in un click

Nome	Dove

cerca

- Dove dormire [▶](#) Dove mangiare [▶](#)
- Wine Shop [▶](#) Olive Oil Shop [▶](#)
- Caffè Shop [▶](#) Gastronomia Shop [▶](#)

- [Cantine Aperte](#) [▶](#)
- [Prodotti DOP e IGP toscani](#) [▶](#)
- [I caffè storici di Firenze](#) [▶](#)
- [Cucina vegetariana](#) [▶](#)
- [Centri commerciali](#) [▶](#)
- [Campagna amica](#) [▶](#)
- [Enotecche e wine bar](#) [▶](#)
- [GAS: Gruppi di acquisto solidale](#) [▶](#)



**Palamita, sugarelli, acciughe e sardine:** queste sono solo alcune delle specie di "pesce dimenticato" che la Regione Toscana sta promuovendo attraverso laboratori e incontri. L'obiettivo è quello di riportare sulle tavole dei toscani alcuni pesci del nostro mare considerati meno pregiati ma che al contrario sono ricchi di preziosi elementi nutritivi per l'uomo. Il progetto però non si ferma qui e coinvolge anche altri paesi stranieri. Così è arrivato in Toscana dalla Boemia un gruppo di 20 studenti dell'**Istituto Alberghiero di Přebram** per conoscere meglio caratteristiche e qualità del pesce povero, grazie al programma di iniziative promosse dalla **Camera di commercio boema**.

I ragazzi hanno visitato la **cooperativa dei pescatori Santa Maria Assunta di Livorno**, dove sono stati accolti dal presidente Niclò Vitelli. Non sono

mancate poi le lezioni e dimostrazioni su come si sfiletta il pesce a cura della Cooperativa di Viareggio Mare Nostrum.

Nei prossimi giorni il gruppo di "baby chef" farà visita a tre scuole alberghiere della Toscana. Si tratta del **Saffi, Buontalenti e dell'istituto di Montecatini** dove si terranno workshop e laboratori curati direttamente dai docenti toscani. L'educational del gruppo proseguirà con la visita di cantine e frantoi per meglio apprezzare altri **prodotti della tradizione toscana**.

12/11/2013

**I commenti degli utenti**