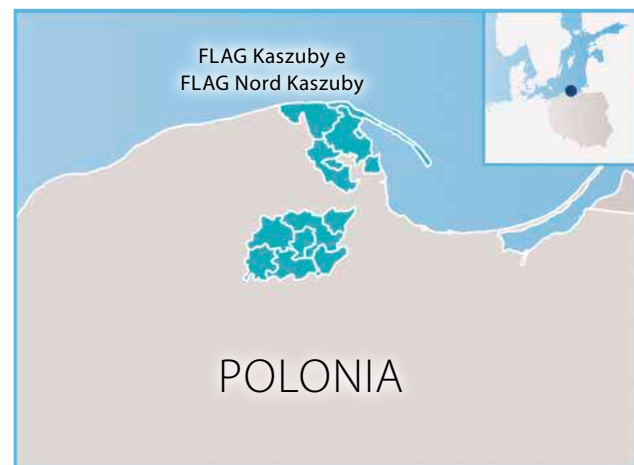


Formazione sulla cucina del pesce per futuri chef

FLAG: FLAG Kaszuby e FLAG Nord Kaszuby
 Regione di Kaszuby, Polonia

Sintesi del progetto

Un progetto cooperativo ha organizzato una formazione sulla cattura e la lavorazione del pesce e sulla preparazione di piatti regionali, aiutando 60 studenti e insegnanti di scuole di cucina polacche a comprendere meglio il potenziale del pesce come alimento di valore.



Il consumo di pesce in Polonia è tra i più bassi d'Europa. Uno dei motivi principali è che viene considerato poco attraente e difficile da preparare, in particolare le specie locali. Due FLAG, in collaborazione con 6 scuole di cucina (istituti secondari di formazione professionale per ristoranti, mense ecc.) della regione di Kaszuby nella Polonia settentrionale hanno elaborato un progetto che ha coinvolto 60 dei loro studenti e insegnanti in una serie di attività di apprendimento legate alla pesca.

Il corso è iniziato con una visita di studio ai porti, pescherecci, stabilimenti di lavorazione e ristoranti della zona per presentare l'intero processo di cattura, lavorazione e preparazione del pesce. Alla visita ha fatto seguito un formazione intensiva di 72 ore in cui chef esperti hanno illustrato come rendere attraenti i piatti di pesce, e quindi un tirocinio presso uno stabilimento di lavorazione. Gli studenti hanno anche partecipato alla promozione dei prodotti ittici locali in occasione di un festival regionale e alla realizzazione di un libro di cucina con fantasiose ricette della tradizione regionale a base di pesce locale.

Lezioni apprese

- › **Pertinenza rispetto alle tematiche FARNET:** valore aggiunto ai prodotti della pesca, un'immagine migliore per le zone di pesca.
- › **Risultati:** 60 potenziali chef e insegnanti di scuole di cucina hanno migliorato le loro competenze e sono stati motivati a preparare piatti di pesce, apprendendo a collegare il pescato locale con la cucina regionale. Sono stati formati da famosi chef polacchi e hanno approfondito la loro conoscenza della filiera della pesca. Alla fine, molti partecipanti (sia studenti che insegnanti) hanno affermato che questa formazione pratica e piacevole ha modificato il loro modo di considerare il pesce. È stato inoltre pubblicato un libro di cucina per incoraggiare altre persone a consumare il pescato locale. L'obiettivo a lungo termine del progetto è di incrementare il mercato del pesce di qualità in tutta la regione.
- › **Trasferibilità:** corsi di questo tipo possono essere particolarmente pertinenti in paesi o regioni con una scarsa tradizione di consumo di pesce e/o dove la qualità del pescato locale non è riconosciuta. Potrebbero essere validi anche nelle zone costiere dove una parte preponderante delle catture è costituita da specie meno note o considerate meno pregiate; infatti, l'educazione dei futuri chef può contribuire a fare conoscere queste specie e a migliorarne le opportunità di commercializzazione.
- › **Osservazione finale:** l'ottima cooperazione tra i principali soggetti interessati, ovvero i due FLAG che hanno gestito il progetto, gli istituti professionali e i loro insegnanti, gli chef, i proprietari dei pescherecci e degli stabilimenti di lavorazione, ha contribuito all'elevato grado di motivazione ed entusiasmo degli studenti. Visto il successo del progetto, l'anno successivo è stata organizzata una seconda tornata di formazione.

Costo totale e contributo del FEP

Costo totale del progetto: €37 730

- › Asse 4 del FEP: €28 302
- › Co-finanziamento nazionale: €9 428

Informazioni

Titolo: Formazione sulla cucina del pesce per futuri chef

Durata: (prima fase) ottobre 2013 – aprile 2014

Data del caso di studio: aprile 2015

Promotori del progetto:

FLAG Kaszuby

Ewelina Lila | e.lila@lgrkaszuby.pl

www.lgrkaszuby.pl

Estremi del FLAG

FLAG Kaszuby settentrionale | www.plgr.pl

[Scheda del FLAG Kaszuby](#)

[Scheda del FLAG Kaszuby settentrionale](#)

Editore responsabile: Commissione europea, direzione generale degli Affari marittimi e della pesca, il direttore generale.

Clausola di esclusione della responsabilità: la Direzione Generale degli Affari Marittimi e della Pesca è responsabile della realizzazione del presente documento nel suo complesso, ma non ha alcuna responsabilità in merito al suo contenuto e non garantisce l'esattezza dei dati.