

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

CORRIERE DELLA SERA

Cucina

NOTIZIE

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD FUDWEEK FOODREPORTAGE TASTE OF MILANO CIBO A REGOLA D'ARTE BLOG AWARD FOOD ISSUE BLOG LIBRI CUCINA TV SCUOLA

NEWS SLOW FISH

Meduse, ricci, plancton & co: a tavola con i «non-pesci» (che fanno bene)

di Emanuela Di Pasqua



1. Cibo e salute

Scheda 1 di 9 >

Informazione e degustazione. Cibo e salute. Piacere ed eco-sostenibilità. A Slow Fish dietisti e chef hanno raccontato come coniugare cibo e salute presentando nei dettagli più particolareggiati (e con tanto di valori nutrizionali per ciascuna specie) i non-pesci, ovvero tutte quelle creature che abitano il mare, ma che non rientrano nella specie ittica. Tutto questo ovviamente degustando due piattini deliziosi di non-pesci cucinati sotto gli occhi del pubblico: calamari marinati con crema di piselli e riso venere e scampi con pappà al pomodoro.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quali categorie di prodotti >

ITINERARI ENOGASTRONOMICI
& WEEKEND

10 mete e i nostri consigli 'foodie' per vivere il fine settimana

Cucina
FOODREPORTAGE

In collaborazione con
Ganglio

mela
rossa
LA TUA DIETA
PERSONALIZZATA

1. Cibo e salute

2. Quali categorie di prodotti marini sono commestibili?

3. Gamberi e simili...oltre le calorie

4. Il riccio di mare...speriamo che sia femmina

5. Limone di mare o taratuffo

6. Non solo crostacei

7. Le alghe, trend consolidato

LEGGI I CONTRIBUTI 

SCRIVI

8. Le telline (magari con la pasta)**9.** E le meduse?

ULTIMI ARTICOLI DI EMANUELA DI PASQUA

- 1 Si fa presto a dire cibo: ecco che tipo di foodie sei
- 2 La zucca con la faccia di Frankenstein
- 3 Arriva il gin tonic «a levitazione» Si sorseggia mentre fluttua in aria
- 4 Se la musica è dolce, lo zucchero non serve: si chiama «sonic seasoning»
- 5 Da Braccio di Ferro ai supereroi, tutte le bugie per far mangiar bene bimbi

CORRIERE DELLA SERA

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli

Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy | Codici Sconto



Hamburg Declaration

Copyright 2016 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità: RCS MediaGroup S.p.A. - Dir. Communication Solutions
RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 475.134.602,10
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326