

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 LE LINEE GUIDA DI «SLOW FISH»

Pesce, otto miti da sfatare: dal prezzo alle calorie, fino all'inquinamento

di Carlotta Garancini



1. Informazioni fuorvianti

Scheda 1 di 9 >

Siamo una penisola e il pesce non è mai mancato sulle nostre tavole. Ci hanno sempre detto che fa bene alla salute e, con l'arrivo del caldo, lo consumiamo ancora più volentieri perché è leggero e fresco. Riguardo al pesce però non sappiamo tutto, anzi, in molti casi le informazioni che riceviamo sono sbagliate e fuorvianti. Per questo, in occasione di Slow Fish 2017 (dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova), Slow Food ha stilato, insieme a ricercatori e dietisti, una lista di otto miti da sfatare sul pesce. Scopriamo quali sono e perché essere informati correttamente aiuta a salvaguardare la nostra salute (e anche il nostro portafoglio).



Foto Flickr Mrjnks

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il sushi si fa con il pesce >

ITINERARI ENOGASTRONOMICI
& WEEKEND

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

Cucina
FOODREPORTAGE

In collaborazione con
Garancini

mela
rossa

LA TUA DIETA
PERSONALIZZATA

1. Informazioni fuorvianti

2. Il sushi si fa con il pesce fresco
3. Il salmone è il re della dieta
4. Il pesce bistecca è più caro e quindi più di qualità
5. Il pesce fresco è pesce locale
6. Non esiste una stagionalità dei pesci
7. Le sogliole sono tutte uguali anche se i prezzi sono diversi