



Pierre e Michel Troisgros



- [home](#)
- [congresso](#)
- [guida](#)
- [cena con noi](#)
- [altri eventi](#)
- [dicono di noi](#)

chef e protagonisti

ricette

video

rubriche

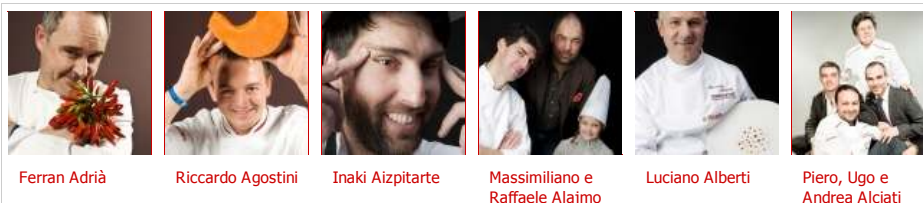
link

newsletter

negozio

I nostri Partner

Chef e protagonisti



1 2 3 4 ... 39 »

Utilizza i campi sottostanti per effettuare una ricerca nel database degli Chef e dei Protagonisti.

Provenienza	Evento	Nome Chef / Protagonista
...	...	riko romito
<input type="button" value="cerca"/>		



Foto: M. Cernagna

Eurofishmarket
 via Lame, 248
 Trebbo di Reno (Bologna)
 T. +39.338.3148120
 info@eurofishmarket.it

Valentina Tepedino

Eurofishmarket

La cucina internazionale è sempre più affamata di pesce (ricordate i 23 punti di Ferran Adrià? Andatevi a rileggere il numero 4), eppure qualcosa non torna. Per capirlo basta aprire il sito di Eurofishmarket, quadrimestrale diretto da Valentina Tepedino, che fornisce autorevoli

servizi di consulenza per il settore ittico: quale filetto di sogliola è vero e quale finto? Quasi fosse un mensile di gossip. Perché è sempre più difficile distinguere il pesce fresco da quello decongelato, la qualità selvaggia dai prodotti taroccati, una specie pregiata da un'altra più economica, senza dimenticare gli additivi non dichiarati. Insomma anche il cuoco e il gourmet sembrano aver bisogno di un bel po' di consulenza per sapere se il pesce è vero oppure no.

Mamma di un bellissimo bimbo di nome **Indro** (in omaggio a **Montanelli**), Valentina risiede a Trebbo di Reno, a pochi chilometri da Bologna, nonostante abbia natali meneghini. Il suo curriculum è quello di una tecnica coi fiocchi: laureata in Medicina veterinaria all'università di Milano, si è specializzata in Allevamento, igiene e patologia delle specie acquatiche e in Diritto e legislazione veterinaria. «Ho scelto la mia facoltà con l'unico scopo di diventare ispettore degli alimenti e difendere il consumatore, perché amo il cibo», racconta. «La passione per i prodotti della pesca è arrivata solo alla fine, perché ignoravo completamente il settore (a casa mia non si mangiava quasi mai pesce); ma durante la prima lezione sono rimasta catturata e ho cominciato a frequentare il mercato di Milano quasi tutte le notti... un mondo affascinante e soprattutto una fonte inesauribile di spunti per fare di più, perché l'informazione fra gli operatori è particolarmente carente. Dato che mi piacciono le sfide ho pensato che fosse la strada giusta».

Oggi Valentina è ispettrice, giornalista, docente presso varie università e direttrice di *Aquatilia*, associazione no-profit finalizzata alla valorizzazione dei prodotti, alla tutela del consumatore e dell'ambiente. L'incontro con la ristorazione è stato un matrimonio d'amore: legata a **Marcello Leoni** del *Sole* di Trebbo di Reno (insegna che nel momento in cui scriviamo sta per trasferirsi a Bologna città) cura con lui la supervisione dei prodotti ittici. «Ai cuochi offro una consulenza su come essere sicuri di acquistare il prodotto ittico che vorrebbero, difendendoli dalla frodi in commercio. Con mio marito mi diverto anche a tenere lezioni congiunte all'università di Colorno o cene di *Slow Food*, in cui mostro vari esempi di truffe sul mercato e lui prepara qualcosa accanto a me, per esempio un pesce dichiarato e un suo sosia, facendo apprezzare la differenza».

Ha partecipato a Identità Golose

Alessandra Meldolesi

Umbra di Perugia con residenza a Bologna, è giornalista e scrittrice di cucina. Tra i numeri volumi tradotti e curati, spicca '6, autoritratto della Cucina Italiana d'Avanguardia per *Cucina & Vini*

segnala

Identità Golose - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Home | Contatti |