

Cerca sul sito di Mare

Ricerca

cerca

Porti e Logistica

Crociere e Traghetti

Shipping e Cantieri

Vela e Nautica

Ambiente e Pesca

Uomini e Mare

Libri

Menu salva-oceani, 20 big chef contro sovrasfruttamento mari

Bottura tra voci docu-film girato a sostegno campagna Oceana

10 aprile, 00:20

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

1 di 1

[precedente](#)

[successiva](#)



20 chef aderiscono alla Campagna Save the Oceans: Feed the W

precedente
successiva

(ANSA) - ROMA, 9 APR - Più sardine e aringhe nei menu e meno soliti noti tra i pesci in carta al ristorante. Parte dalla proposta di specie ittiche sostenibili l'impegno di 20 chef dei migliori ristoranti del mondo - per l'Italia il tre stelle Massimo Bottura - per la campagna 'Save the Oceans: Feed the Word' di Oceana. E' contro il sovra-sfruttamento dei mari ed a favore di un consumo più consapevole dei prodotti ittici meno conosciuti ma spesso meno costosi e più abbondanti nei mari di tutto il mondo. Gli chef, impegnati nella campagna di Oceana, come annuncia Eurofishmarket, introdurranno nei loro ristoranti piatti a base di "specie sostenibili", come sardine, aringhe e acciughe, a partire dal World Ocean Day, l'8 giugno 2015. Ma non solo. Mestoli d'oro del calibro di Bottura (Osteria Francesca, Modena), René Redzepi (Noma, Danimarca), Ferran Adrià (el Bulli Foundation, Spagna), Gastón Acurio (Astrid y Gastón, Peru); Alex Atala (D.O.M., Brasile), hanno girato insieme, in Spagna al Basque Culinary Centre a San Sebastian, un documentario senza precedenti per contribuire alla salvaguardia degli oceani e nutrire il mondo. I piccoli pesci che gli chef si sono impegnati a servire, precisa Eurofishmarket, vivono in banchi enormi e si riproducono velocemente, le loro carni contengono alti livelli di sostanze nutritive (acidi grassi omega 3, vitamina A, Zinco, calcio) e bassissimo contenuto di sostanze tossiche come il mercurio, presenti nei pesci più grandi e longevi. Sono detti anche "forage fish", vengono perlopiù pescati per essere usati principalmente per produrre farina di pesce e olio di pesce per nutrire pesci d'allevamento e altri animali

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

[Indietro](#)

condividi:

