

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

cerca

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Ortofrutta

Vino

Dolci Piaceri

Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

GDO

In Breve

Expo

## **Menu salva-oceani, 20 big chef contro sovrasfruttamento mari**

Bottura tra voci docu-film girato a sostegno campagna Oceana

09 aprile, 17:13

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

[salta al contenuto correlato](#)



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

**1 di 1**

[precedente](#)

[successiva](#)



*Menu salva-oceani, 20 big chef contro sovrasfruttamento mari*

precedente  
successiva

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. Una campagna contro ogni 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 La Francescana, 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.

"Anche in Italia i migliori ristoranti si stanno orientando su una pesca locale e sostenibile, valorizzando pesci poveri. E se uno deve rivolgersi agli allevamenti devono essere allevamenti sostenibili ed etici" ha detto lo chef Massimo Bottura.

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 sostanza 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.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

**condividi:**



P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati