

## Fare la spesa con il personal shopper

17/04/2009 - Sloweb

Tre appuntamenti al giorno da venerdì a domenica (11.30, 15.00, 18.00), uno il lunedì alle 11.30: queste le "spese guidate" programmate nell'ambito della quarta edizione di Slow Fish. Marcello Leoni, chef del famoso ristorante Il Sole di Trebbio di Reno (Bo), insieme a Giulio e Valentina Tepedino, rispettivamente tecnico dell'alimentazione e veterinario della Eurofishmarket (una società che si pone come punto di riferimento per gli operatori del settore pesca), sono i tre esperti che seguiranno i piccoli gruppi (formati da una decina di persone) insegnando loro, tra i banchi del mercato, ad acquistare in modo più consapevole i prodotti del mare: tra i suggerimenti, piccoli ma basilari accorgimenti per valutare l'effettiva freschezza del pesce, un occhio più attento all'etichetta che per legge deve dettagliare provenienza ed eventuale congelamento, la riscoperta di pesci ingiustamente dimenticati eppure gustosi ed economici, il consiglio di seguire la stagionalità della pesca e di non comprare tipologie che rischiano l'estinzione o la cui cattura rischia di minare l'habitat circostante. Infine, non mancheranno, soprattutto da parte dello chef, suggerimenti sul modo migliore per servire in tavola le specialità appena acquistate. A corredo della visita (della durata di circa un'ora), i partecipanti riceveranno due opuscoli nei quali sono riassunte tutte le regole principali per scegliere un pesce che oltre che buono sia anche pulito e giusto.

Le spese guidate sono gratuite: è però necessario iscriversi presso lo spazio dedicato al Cibo quotidiano, al piano terra del padiglione B.



- ▶ [Archivio News da Terramadre](#)
- ▶ [Archivio News da Fondazione per la biodiversità ONLUS](#)
- ▶ [Archivio News da Università degli Studi di Scienze Gastronomiche](#)
- ▶ [Archivio News da Slow Food Editore](#)
- ▶ [Archivio News da Vino](#)

## Ultima ora



Italia - 29/05/2009

**Extraslow e Adotto un seme...**  
**Extraslow** Si terrà Domenica 31 Maggio nell'incantevole scenario della millenaria Abbazia di Farfa, nel comune di Farfa in Sabina (RI) il secondo meeting dei produttori di olio...

## Archivio notizie

Italia - 28/05/2009

**Slow Food Italia lancia da Modena la nuova campagna nazionale Insieme per una cucina etica ed estetica**  
Una serata, guidata dallo chef Massimo Bottura e dal presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese, dedicata alla difesa di una cucina al tempo...

Italia - 27/05/2009

**In cucina etica ed estetica sono una cosa sola**  
Slow Food Modena ha invitato Massimo Bottura ad organizzare insieme un evento dedicato alla cucina etica ed estetica ...

26/05/2009

### Troppo fast food rende i ragazzi stupidi?

Dalla Vanderbilt University in Tennessee una ricerca dai risultati curiosi... e inquietanti ...

25/05/2009

### Raccolto industriale meno nutriente

Metodi intensivi e chimica hanno permesso maggior quantità ma minor qualità ...

Italia - 22/05/2009

### Un week end ricco di appuntamenti Slow Food

Francia - 21/05/2009

### Il prezzo della biodiversità

Dalla Francia un rapporto che valuta in euro gli ecosistemi ...

Stati Uniti - 20/05/2009

### Nutrire le masse con tonno allevato

In progettazione alle Hawaii il più grande allevamento di tonni ...

▶ [Archivio precedenti notizie](#)

