

[Mad Men ...](#)
DVD
€13,66

[Big Bang Theory ...](#)
DVD
€17,71

[Si Alza Il Vento](#)
DVD
€11,57

NOTIZIE

Cerca nel Web

CERCA

IN VIRGILIO

- [Nina Moric tenta il suicidio. L'accusa del fidanzato](#)
- [Hillary Clinton, la candidatura è ufficiale: "Correrò per la Casa Bianca". Video](#)
- [Giardiello non parla con i giudici, poi: "Racconterò tutte le ingiustizie subite"](#)
- [Bambino di 3 anni trova una pistola e uccide piccolo di un anno](#)

CRONACA POLITICA QUIFINANZA SPORT CINEMA-TV MUSICA SCIENZA FOTO VIDEONEWS DITEMI

Cronaca

MAIL | NOTIZIE | VIDEO | COMMUNITY | IN CITTÀ | ANNUNCI | METEO |

Mail: [AIUTO](#) | [REGISTRATI](#) | [ENTRA](#)

il software e comincia ora!



Menu salva-oceani, 20 big chef contro sovrasfruttamento mari

Bottura tra voci docu-film girato a sostegno campagna Oceana

postato **5 giorni** fa da ANSA

[OkNO](#) | [Consiglia](#) < 0 | [Tweet](#) < 0 | [G+1](#) < 0



ARTICOLI A TEMA

- [legionellosi, italia record di casi ue](#)
- [crisi: spagna, s&p conferma rating...](#)
- [più turisti in italia ma...](#)
- [Altri](#)

(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.

[Entra in Chat!](#)