

"BUONO A SAPERSI", SU RAIUNO UN'AZIENDA DI CORROPOLI CHE LAVORA IL BACCALA'

28 Febbraio 2018



TERAMO – Domani, giovedì 1 marzo a “Buono a Sapersi”, alle 11.05 su Rai1, con Elisa Isoardi, si parlerà di merluzzo, ricco di omega 3 e utile contro la cardiopatia ischemica.

Ci sarà anche un collegamento in diretta con l'inviato Umberto Salamone, ospite di un'azienda, che lavora il baccalà a Corropoli (Teramo).

Davide Valsecchi, esperto ittico, mostrerà la differenza tra merluzzo, nasello, pangasio e il “carbonaro”, spiegando come distinguere quello fresco da quello che non lo è.

Myrta Mazza, nutrizionista e farmacista, illustrerà i benefici del merluzzo e dell'olio ricavato dal fegato del pesce.

Il professor Michele Gulizia, direttore di Cardiologia dell'Ospedale “Garibaldi-Nesima” di Catania, descriverà in che modo il merluzzo può essere d'aiuto contro la cardiopatia ischemica, chiarendo quali sono le cause e i sintomi più diffusi.

Marco Carloni, maestro di cucina, preparerà tre carpacci di merluzzo.

Gli farà eco la maestra di cucina Velia De Angelis, che, invece, proporrà filetti di merluzzo gratinati al forno con porro e pecorino.

Spazio anche al “borsino” della spesa, con le quotazioni di Mr. Prezzo, Claudio Guerrini, dal mercato “Trionfale” di Roma.