

Home Chi siamo Numeri precedenti Contatti Cerca Servizi speciali Photogallery I ns consigli Video Links utili

Anno 5 n° 200 del 13/01/2011

Partecipa al concorso

Leggi le recensioni

Giovedì 06 Gennaio 2011

CIBO E VINO IN RADIO

Venerdì 7 gennaio, alla trasmissione Gourmet di Rgs tutte le dritte per evitare le truffe dei pescivendoli. Sabato 8 e domenica 9 spazio i consigli per tornare in forma dopo le abbuffate delle feste



Pesce d'aprile anche in inverno

Pesce d'aprile, un argomento apparentemente fuori stagione, quello scelto per la quindicesima puntata di Gourmet. Si tratta in realtà degli "scherzi" che spesso accadono sotto le

feste natalizie sui banchi di alcuni pescivendoli, ovvero le frodi che si verificano quando, ad esempio, sui banconi si legge "pescespada" ma si tratta verdesca; o si legge "neonata" e poi si scopre che è pesce proveniente dall'Oriente.

Autare i radioascoltatori a portare a tavola pesce sicuro sarà quindi l'obiettivo della puntata, in cui verrà spiegato anche come evitare il rischio "anisakis": un parassita in grado di provocare reazioni allergiche o problemi intestinali a chi ama mangiare il pesce crudo.

L'ospite del conduttore Francesco Sicilia sarà il tenente di vascello della Capitaneria di Porto di Palermo, Paolo Monaco, che ogni giorno perlustra i mercati ittici svolgendo un ruolo chiave per i consumatori. Mentre in collegamento telefonico ci saranno Salvatore Barbagallo, dirigente generale del Dipartimento pesca della Regione siciliana; Valentina Tepedino, direttrice della rivista "Eurofishmarket" e Antonella Costa, responsabile del Crena, Centro di riferimento nazionale per le anisakis, dipendente dal Ministero della Salute e collocato nell'Istituto Zooprofilattico di Palermo. Infine, la ricetta del giorno è affidata ad Angelo Pumilia, chef della Foresteria Planeta. Mentre Fabio Sireci, titolare della Feudo Montoni, di Cammarata, in provincia di Agrigento, consiglierà il vino della settimana.

Dopo le grandi abbuffate delle feste e passata l'Epifania, in tanti fanno la solenne promessa di mettersi a dieta, sperando di smaltire velocemente i chili di troppo. E proprio questa sarà la parola d'ordine della sedicesima puntata di Gourmet, in onda sabato 8 e domenica 9 gennaio.

Insieme a Silvio Buscemi, docente di Nutrizione clinica dell'Università di Palermo, si cercherà di capire qual è il modo migliore per tornare in forma dopo il "tour de force" culinario.

In collegamento telefonico, il responsabile economico di Coldiretti, Roberto Bazzana, fornirà una lista di prodotti consigliati dall'organizzazione; mentre per gli amanti della buona cucina, Evelina Flachi, nutrizionista, giornalista e autrice del libro "La dieta di Flachi, come dimagrire rispettando il gusto italiano", spiegherà come perdere qualche chilo senza rinunciare alle specialità gastronomiche della nostra terra. Andrea Strata, docente di Nutrizione clinica presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Parma, darà, infine, alcune dritte per accompagnare un po' di attività fisica a un corretto regime alimentare.

La ricetta del giorno, basata sugli avanzi delle feste, verrà preparata da Carmelo Chiaromonte, il cucciniere errante, così come lui si definisce; mentre Giusto Occhipinti, uno dei titolari dell'azienda Cos di Vittoria, nel Ragusano, consiglierà il Cerasuolo di Vittoria, l'unico vino Doccg siciliano.

Federica Cortegiani

< Prec.

Succ. >

Notizie flash

Mercoledì 12 Gennaio 2011
Pesca, a Catania forum con imprese e Paesi del Mediterraneo

- Altri articoli...

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per essere informati sulle novità.

Nome

E-mail

Iscriviti



dedicatasteria"
all'ospitalità,go
alla cucinā,
al vino
e al territorio.



- 2010-11-17 - LA NOVITA' La Sicilia del gusto in radio
- 2010-11-24 - CIBO E VINO IN RADIO Enoturismo e cioccolato su Rgs
- 2010-12-01 - CIBO E VINO IN RADIO Ristorazione e funghi per Gourmet
- 2010-12-08 - CIBO E VINO IN RADIO Vino novello e arancine a Gourmet
- 2010-12-15 - CIBO E VINO IN RADIO Dolce Natale in radio
- 2010-12-22 - CIBO E VINO IN RADIO Natale, donne e vino a Gourmet
- 2010-12-29 - VINO E CIBO IN RADIO Bollicine e previsioni a Gourmet
- 2011-01-12 - CIBO E VINO IN RADIO Latte e agrumi siciliani a Gourmet

Video

Best in Sicily 2011: il nostro film



Ecco il cortometraggio di Antonio Macaluso sul premio di Cronache di Gusto. Tutto da vedere ...

I supplementi



Leggi **Cronache di Gusto** su carta stampata
Speciale Buon Natale

Facebook Fan Box



Cronachedigusto.it su Facebook

Mi piace

Cronachedigusto.it piace a 2,146 persone



Micaela



Gianni



Lucia



Peppe

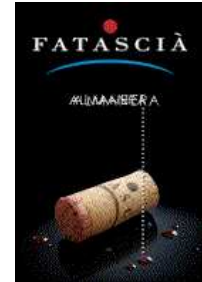


Roberto



Antonio

 Plug-in sociale di Facebook



Le ricette degli chef



Francesco Russo
Le Quattro Fontane
Casagiove (Caserta)
1) Scarola stufata

Le ricette degli chef/2





I più letti di gennaio

- IL CONCORSO Vota il ristorante e vinci il vino, in palio il Merlot di Planeta
- L'INIZIATIVA Il pane con la milza sbarca all'aeroporto di Fiumicino
- IL PRODOTTO Arance rosse, poche ma buone
- LA MANIFESTAZIONE Buyers e giornalisti a marzo in Sicilia nel nuovo evento targato Irvv
- LUOGHI DA GOURMET Krug a calice
- I CONTRIBUTI Peronospora, 14 mila richieste di aiuto
- LA BEVANDA Corleone finisce in bottiglia
- I NOSTRI CONSIGLI Mangiar bene a Torino

Annunci Google

Vino Bio senza Solfiti

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualità'
www.cantinenaturali.it

Le grandi verticali

- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Delia
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA

Maria Angela Valente
Hotel Aquila & Edelweiss
Camigliatello Silano (CS)

1) Tortino di caciocavallo e funghi porcini



Le nostre ricette più lette

- Crema catalana
- Semifreddo alle fragole
- Tartare di tonno
- Timballo di anelletti alle melanzane
- Arrosto in varie salse
- Cheesecake cotto al forno
- Churros
- Pignolata

Panelle & Champagne



Gli articoli sul Marsala

- Guido Falgares "Troppe ombre sul Marsala"
- Francesco Bonfio "Marsala, o si cambia o si muore"
- IL CONFRONTO Quelle opinioni sul Marsala
- Franco Rodriguez "Lo scempio del Marsala"
- Giorgio Calabrese "Ridare dignità morale al Marsala"
- Rocco Di Stefano "Il futuro è Vergine"
- Franco Maria Ricci "Il Marsala ignorato da tutti"
- Luca Maroni: "Cambiate il disciplinare"
- Nicola Picone: "Una rivoluzione per il Marsala"
- Marco De Bartoli "Sul Marsala Scienza ha ragione"
- Ivano Antonini "Doc Marsala, servono più paletti"
- LA POLEMICA Marsala, il Consorzio replica a Scienza

- D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid

I video più visti

- Il maestro della tagliata di tonno
- Grandi chef a Palermo
- Bollicine & Formaggi
- Gaja : io e il vino
- Icone di vino
- Regali di gusto
- Pesce di casa mia
- Cibo e sicurezza

Scarica i dati



- Negli Usa il Marsala è una salsa
- Giancarlo Moschetti "Scommettiamo sulla Docg"
- Attilio L. Vinci "Il rilancio è possibile"
- Andrea Vesco "Il Marsala del futuro: territorio e modernità"
- Marsala, il Consorzio: in 3 anni vendite triplicate
- Veronika Crecelius "Il Marsala Fine che c'entra con la Doc?"
- Paolo Massobrio "Il Marsala come il Gattopardo"
- Rosario Di Lorenzo "Non si spari sul Marsala"
- Michèle Shah "In Inghilterra è scomparso"
- Camillo Privitera "Cari produttori di Marsala, siate più coraggiosi"
- Monica Larner "Il Marsala negli Usa lo cercano tra le spezie"
- Carlo Ferracane "Remunerare meglio i viticoltori"
- Paolo Trimani "Soppiantato dai distillati"
- L'INDAGINE Se lo conosci, lo bevi
- Emilio Ridolfi "Il Marsala? Errori e prospettive"
- Mauro Remondino "Il Marsala affidato ai saggi"
- Luciano Pignataro "Il Marsala rientri in gara"
- Sergio Soavi "Marsala, vendite in picchiata"
- Vittorio Sgarbi: "Io, il principe Carlo e il Marsala"
- Augusto Reina "Il brand prima di tutto"
- Renzo Carini "Doc con troppe tipologie"
- Enzo Vizzari "Marsala, i perché di un declino"
- Mario Fregoni "Il futuro? Rosato o bollicine"
- Sergio Miravalle "Marsala, dov'è finita la qualità?"
- Mario Pojer "Si prenda esempio dal Porto"

Sommario

- IL CONCORSO "Vota il ristorante..." i vincitori di gennaio
- AFFARI Un siciliano acquista il pastificio Amato
- LA SALUTE Alzarsi da tavola con un po' di fame allunga la vita
- LA FIERA Il Vinexpo riscalda i motori
- LE GRANDI VERTICALI Cerasuolo di Vittoria Cos
- ISTITUZIONI L'Irvv apre una sede operativa a

cronachedigusto

Direzione, redazione
ed amministrazione:
Via Isidoro La Lumia, 98
90139 Palermo
tel. 0917726885

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:
Gaetano Luca La Mantia
Marco Volpe
Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Hanno collaborato
a questo numero:
Federica Cortegiani
Daniela Corso
Laura Di Trapani
Manuela Laiacona
Francesco Pensovecchio
Sandra Pizzuro
Aurora Pullara
Grazia Maria Rugolo
Piera Zagone

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it



Catania

- L'AZIENDA Quel vino strappato all'oblio
- L'ACCORDO Vastedda del Belice al supermercato
- IL BANDO Promozione, c'è la proroga
- IL CASO Vino e grappa, Gaja vs. Gancia
- I CONTROLLI Doc, tutti i vini al setaccio
- L'APPUNTAMENTO Winett T&T Export: ultimo appello
- IL PREMIO Wine Star Award, Italia a secco
- IL PRODOTTO Arance rosse, poche ma buone
- PAROLA DI CHEF Sfumature rosse nel piatto
- CIBO E VINO IN RADIO Latte e agrumi siciliani a Gourmet
- LE RICETTE Nel segno del baccalà
- LE RICETTE/2 Cinquant'anni tra i fornelli
- L'AZIENDA L'impero di Michelis
- IL BANDO Vigneti a nuovo in Calabria
- ISTITUZIONI L'anno della tolleranza zero
- L'AZIENDA/2 Il vino dei re
- IL PRODOTTO/2 La carota di Ispica è Igp
- L'ASSOCIAZIONE Città dell'olio, la squadra
- LE NOMINE Cva nel nome di Greco