



Cucina, in arrivo libro di ricette a base di meduse

Roma - 25 mar 2021 (Prima Pagina News) **Testo scaricabile gratis dal 29 marzo.**

Piatto tradizionale in Cina e in vari paesi del Sud-est asiatico, le meduse in Europa non sono ancora autorizzate per uso alimentare. Eppure, sono una fonte di proteine, povere di calorie e di grassi, contengono elementi preziosi come aminoacidi, magnesio e potassio, hanno proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. E potrebbero essere anche golose, suggeriscono gli chef coinvolti nel volume "European Jellyfish - Prime ricette a base di meduse in stile occidentale", edito da Cnr Edizioni – Unità Comunicazione relazioni con il pubblico e curato da Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa) del Consiglio nazionale delle ricerche di Lecce nell'ambito del progetto europeo "GoJelly". Il libro – consultabile come flipbook al link <https://doi.org/10.48257/BLE-001> e scaricabile gratuitamente in italiano e in inglese - viene presentato al pubblico lunedì 29 marzo con un evento on line trasmesso in diretta a partire dalle 17 sui canali Facebook e YouTube dell'Unità Comunicazione e Relazioni con il pubblico: ricercatori e chef guideranno il pubblico verso una nuova percezione di queste creature marine, da odiate nemiche di tutti i bagnanti a potenziale risorsa. L'evento, presentato dalla responsabile dell'Unità Comunicazione e relazioni con il pubblico – Cnr Edizioni Silvia Mattoni e moderato dal giornalista della redazione economica del Tg2 Rai Umberto Gambino, vede la presenza dei ricercatori italiani del team Go Jelly e degli chef internazionali Gennaro Esposito, Fabiano Viva, Kit Mak e Pasquale Palamaro. Partecipano, inoltre, Stefano Piraino docente di Zoologia dell'Università del Salento e Rosalba Giugni, presidente della onlus Marevivo, impegnata nel progetto. Il programma dell'evento è consultabile al link <https://www.cnr.it/it/evento/17174>. "Dobbiamo subito precisare che l'uso alimentare delle meduse in Italia e in Europa non è ancora autorizzato al momento della pubblicazione di questo libro. Il regolamento UE sui nuovi alimenti richiede infatti una autorizzazione o notifica della Commissione Europea, per l'immissione sul mercato all'interno dell'Unione di un alimento tradizionale proveniente da un Paese terzo", spiega Antonella Leone (Cnr-Ispa), ricercatrice impegnata nel progetto per l'Italia.

(Prima Pagina News) Giovedì 25 Marzo 2021