

“BUONO A SAPERSI”, AZIENDA DI CORROPOLI CHE LAVORA BACCALÀ PROTAGONISTA SU RAI UNO

28 Febbraio 2018



CORROPOLI - L'azienda Monti di Corropoli (Teramo), specializzata nella lavorazione del baccalà, sarà protagonista della puntata di *Buono a sapersi* di domani, giovedì 1 marzo.

La trasmissione condotta da **Elisa Isoardi**, in onda alle 11,05 su Rai Uno, si occuperà del pesce ricco di omega 3 e utile contro la cardipatia ischemica.

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.

Non mancherà un collegamento in diretta con l'inviato **Umberto Salamone**, ospite dell'azienda abruzzese.

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