

“BUONO A SAPERSI”, IL PASTIFICIO DI LULLO DI SPOLTORE PROTAGONISTA SU RAI UNO

22 Febbraio 2018



SPOLTORE – Il pastificio Di Lullo di Spoltore (Pescara) protagonista su Rai Uno a *Buono a Sapersi*, il programma condotto da **Elisa Isoardi**.

La puntata di domani, venerdì 23 febbraio alle 11,05, sarà infatti dedicata alla pasta fresca, fonte di carboidrati e di energia, alleata contro la fibrillazione atriale.

Alessandro Marzo Magno, storico della gastronomia, illustrerà le differenze tra pasta fresca e pasta secca, spiegando come fare un impasto a “regola d’arte”.

Luca Avoledo, nutrizionista ed esperto di rimedi naturali, ne svelerà le proprietà benefiche e fornirà indicazioni su come inserirla nella dieta.

Il dottor **Stefano Bianchi**, responsabile dell'Unità di cura delle Aritmie all'ospedale Fatebenefratelli Isola Tiberina di Roma, chiarirà in che modo la pasta fresca può aiutare chi soffre di fibrillazione atriale, fornendo consigli utili per riconoscere e curare questa patologia.

Giovanna Greco, maestra pastaia, svelerà tutti i segreti delle sue orecchiette pugliesi. Le farà eco il collega **Sergio Maria Teutonico**, che, invece, preparerà un piatto di maltagliati rossi con mele e maiale.

Non mancherà un collegamento in diretta con l'inviato **Ivan Bacchi**, ospite dell'azienda abruzzese che produce pasta fresca.

Spazio anche al "borsino" della spesa, con le quotazioni di Mr. Prezzo, **Claudio Guerrini**, dai banchi del mercato di "Albinelli" a Modena.