

# Alle Eolie prove di menu a base di meduse

Chef Circiello (Fic Lazio), interessante ma occorre far ricerca

Redazione ANSA ROMA 05 agosto 2016 11:10

Scrivi alla redazione

Stampa



© ANSA

CLICCA PER  
INGRANDIRE **+**

Cuochi da tutta Italia si stanno cimentando nella preparazione di piatti a base di meduse.

Succede a Lipari (Messina), dove il delegato di Marevivo delle Isole Eolie, Enzo Donato, ha organizzato una degustazione di meduse della specie *Pelagia Noctiluca*. La Federazione Italiana Cuochi (Fic) annuncia in una nota di aver risposto con interesse all'invito dell'associazione ambientalista di far diventare questa specie marina una risorsa alimentare, in quanto ricche di proteine e collagene. L'insolito cibo è stato apprezzato da bagnanti e ristoratori alle spiagge bianche di Lipari, ospitati dal ristorante "Fiore Di Pomice".

Dalle Isole Eolie a Capri, da Seiano a Vico Equense, chef stellati si stanno cimentando in variegati manicaretti a base di meduse. Dopo le sperimentazioni di Antonella Leone, ricercatrice del Cnr-Ispa di Lecce e di Stefano Piraino, dell'Università del Salento, sulle proprietà nutrizionali delle meduse, la fantasia dei nostri maestri cuochi si è sbizzarrita; ma in altri Paesi, soprattutto orientali, è da tempo cibo prelibato.

"Un'iniziativa interessante - commenta Alessandro Circiello, presidente della Federazione Italiana Cuochi Regione Lazio - perché la medusa potrebbe diventare un alimento per sfamare il mondo, inoltre è ricca di sostanze nutritive. Potrebbe essere utilizzata allo stesso modo delle cavallette in Cina, che per le popolazioni orientali sono una delle più importanti fonti proteiche in assoluto. La medusa in effetti viene già utilizzata nella cucina orientale - continua Circiello - il sapore potrebbe richiamare quello di specifici molluschi, e quindi potrebbe essere cucinata in tanti modi, bisogna solo cimentarsi e approfondire, fare ricerca. Una ricerca motivata sia dagli allarmi sulla fame nel mondo lanciato dalla Fao, sia dalla volontà di rendere i nostri mari più sostenibili. La nostra pesca è sempre molto limitata a livello di tipologia; ampliare i generi significherebbe - conclude lo chef - non rischiare l'estinzione di specie come il tonno rosso e anzi, pulire le acque da animali, come appunto le meduse, sempre più numerose". (ANSA).

ANSA.it - Ambiente&Energia - Vivere Green

Fai la  
Ricerca

Vai a  
ANSA.it

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Pugilato, eliminato Clemente Russo, ma è polemica. Le foto del match - Olimpiadi...



Come sono diventato milionario con 25000€ di entrate l'anno!



Allerta bomba su due voli in direzione Bruxelles - Mondo



Ferrari e petali a funerale Casamonica - Lazio