

DA LEGGERE

Il cibo tra verità e storia

CONTRO NATURA

Cosa c'è dietro agli Ogm e ai prodotti biologici? Il chimico Dario Bressanini e la biotecnologa Beatrice Mautino analizzano falsi allarmi e verità sul cibo in *Contro Natura* (Rizzoli, 17,50 euro).

LA CUOCA DI D'ANNUNZIO

Uova sode e pernice fredda sono alcune delle richieste fatte dal Vate alla sua cuoca Albina: le trovate in *La cuoca di D'Annunzio* (Maddalena Santeroni e Donatella Miliani; Utet, 14 euro).

DARIO BRESSANINI
BEATRICE MAUTINO

CONTRO
NATURA



Dagli Ogm al 'No', alla riforma verità
nasconde del cibo che perdiamo di vista



IN FASCICOLA

LA SPESA CONSAPEVOLE

Crêpes salmone e asparagi

La ricetta non è affatto quella di Parigi, ma adattata da un cuoco che ha studiato la ricetta originale in Francia. Per farla in casa è meglio usare la pasta secca e la salsa di pomodoro, invece di quella pronta per uso pronto, per una più sana e gustosa. Inoltre, è meglio usare il salmone fresco, non quello surgelato, e il burro di qualità.

Il cibo tra verità e storia

La cucina è un'attività che ha accompagnato l'uomo fin dall'inizio. In questo numero di Oggi, abbiamo dedicato un'intera pagina a questo tema, con un'indagine che ha portato alla luce alcune verità e falsi allarmi sul cibo. In particolare, abbiamo parlato di Ogm, di prodotti biologici e di come scegliere il cibo in modo consapevole.

LA SPESA CONSAPEVOLE

Il cibo è un bene prezioso e merita di essere trattato con cura. In questo numero di Oggi, abbiamo dedicato un'intera pagina a questo tema, con un'indagine che ha portato alla luce alcune verità e falsi allarmi sul cibo. In particolare, abbiamo parlato di Ogm, di prodotti biologici e di come scegliere il cibo in modo consapevole.