



Twinings

Tè verde EARL GREY - Antiossidante e supporto ossa. Le virtù del tè verde combinate con il gusto classico dell'Earl Grey regalano un perfetto equilibrio di sapore: carattere leggero, rinfrescante e dal delicato sentore di agrumi. Un tè perfetto per la colazione, squisito anche per regalarsi un momento di piacere in ogni attimo della giornata.

“ Dai un pesce a un uomo e lo nutrirai per un giorno. Insegnagli a pescare e lo nutrirai per tutta la vita. ”

PROVERBIO CINESE

Rizzoli Emanuelli

Il prodotto emblema della più antica azienda di conserve ittiche, con la sua ricetta segretissima e immutata da quasi 120 anni è il partner ideale per una coccola di gusto. Perfettamente conservate nell'iconico cofanetto di latta dorata, le Alici in Salsa piccante diventano il motivo ispiratore per una cena da preparare con le proprie mani, con un prodotto di alta qualità.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

SI CAMBIA DIETA PER L'AMBIENTE



MSC Marine Stewardship Council ha pubblicato i risultati di una nuova ricerca sulle abitudini e motivazioni dei consumatori di prodotti ittici in Italia e nel mondo.

Uno dei dati più significativi è che il 48% degli italiani ha cambiato la propria dieta principalmente per ragioni ambientali. Inoltre, il 38% dei consumatori nel nostro Paese afferma che mangerebbe più pesce se avesse la certezza che questo non danneggia gli oceani.

L'Italia si conferma tra i Paesi più attenti alla sostenibilità, con una crescente consapevolezza sull'importanza di scelte alimentari responsabili.

La ricerca fatta in collaborazione con Globescan ci racconta di un consumatore sempre più preoccupato per il futuro degli oceani e del pesce che mangiamo. Molti hanno preso coscienza dell'impatto che le loro scelte alimentari hanno sull'ambiente e, per questo, stanno cambiando abitudini, puntando su prodotti più sostenibili, specialmente per quanto riguarda il pesce.

In pratica, su oltre 27.000 persone intervistate in 23 Paesi, più di 22.000 hanno detto di aver cambiato la propria dieta negli ultimi due anni. Di queste, il 43% lo ha fatto proprio per motivi legati all'ambiente. In Italia, questa percentuale sale al 48%. Altri motivi? La salute e

il prezzo.

Il cambiamento più significativo si vede nel consumo di carne rossa come manzo e agnello: il 39% degli intervistati a livello globale ha detto di averne ridotto l'assunzione, ma in Italia siamo al 57%. Allo stesso tempo, il 46% degli italiani ha mangiato più verdure, e il 12% ha aumentato il consumo di pesce. Guardando al futuro, il 27% dei consumatori a livello globale e il 38% degli italiani mangerebbe più pesce se avesse la certezza che non stiamo danneggiando gli oceani.

A livello mondiale, il cambiamento climatico è la preoccupazione ambientale numero uno (51%), seguito da eventi climatici estremi e dalla distruzione delle

foreste. In Italia, invece, il cambiamento climatico allarma il 56% delle persone, seguito dall'inquinamento di fiumi e torrenti (43%) e dagli eventi estremi (43%). La salute degli oceani è un tema caldo sia in Italia che nel mondo: il 91% degli intervistati globali e il 94% di quelli italiani sono preoccupati per il loro stato.

Infine, cala l'ottimismo sulla possibilità di salvare gli oceani dai danni irreversibili: oggi solo il 36% degli italiani crede che potremo farlo entro 20 anni (contro il 53% di due anni fa). E, tra chi ama il pesce, il 50% teme che la propria specie preferita potrebbe sparire tra vent'anni, rispetto al 33% che lo credeva possibile nel 2022.

Il Salmone Selvaggio dell'Alaska: Buono per Te e per l'Oceano

In Alaska, la pesca è una delle principali fonti di sostentamento, sia per la gente del posto che per l'economia dello Stato. Per mantenerla così importante, la gestione della pesca è stata regolata da una legge che è addirittura entrata in Costituzione nel 1959. Questa legge prevede regole precise per evitare danni all'ecosistema, seguendo un approccio molto attento all'ecosostenibilità.

Grazie a questo impegno per proteggere l'oceano, il salmone selvaggio dell'Alaska è diventato un prodotto di altissima qualità e affidabilità. È ricco di omega 3, ha proteine di prima scelta, facilmente digeribili e con tutti gli amminoacidi essenziali. Non manca neppure di vitamine fondamentali, come la B6, B12 e la preziosa vitamina D, oltre a essere una buona fonte di potassio e selenio, un potente antiossidante. Quando ci si sente stanchi o semplicemente non si ha voglia di cucinare, il salmone selvaggio dell'Alaska è una soluzione perfetta per preparare piatti gustosi in



poco tempo. È super versatile: si può grigliare, cuocere al vapore, lessare o mettere in forno. È ottimo anche con pasta o riso, sia caldi che freddi. Oppure, perché non preparare una mousse delicata per un aperitivo facile e veloce? Si può anche servire con verdure di stagione per un piatto colorato e nutriente, o abbinarlo a salsine per uno sfizio ancora più goloso. E il sapore? Straordinario, con un sentore di mare inconfondibile. Se preferisci un gusto più intenso, la versione affumicata del salmone selvaggio dell'Alaska è un'altra opzione fantastica.

Il bello del salmone selvaggio dell'Alaska è che è disponibile tutto l'anno, surgelato, sia intero che a porzioni, rispettando le rigide regole della pesca sostenibile dell'Alaska. Anche congelato, mantiene tutto il suo sapore e le sue proprietà nutritive, come se fosse appena pescato.

Per trovarlo, basta visitare i rivenditori autorizzati indicati sul sito www.alaskaseafood.it, dove troverai anche tante ricette consigliate da chef famosi. Inoltre, il sito offre un servizio online affidabile e rapido, e include l'elenco dei ristoranti che propongono il salmone selvaggio dell'Alaska nel loro menu.

