

(...) Secondo alcuni studi scientifici il dado da cucina onnipresente in ogni piatto “africano” sarebbe all’origine dei principali disturbi e malattie legate all’alimentazione di cui soffrono gli africani subsahariani per via della sua alta concentrazione di sale. (...)

La trasmissione:

<http://www.radio3.rai.it/dl/portaleRadio/media/ContentItem-16d4c809-8ef4-469b-b096-e1b450ba8c19.html>

Sull'argomento:

<https://trashfood.com/2010/03/08/i-dadi-da-brodo-da-justus-von-liebig-alla-carlucci/>

<http://www.bibenda.it/bibenda7/singolo-articolo.php?id=2448>

<http://blog.edoapp.it/dadi-da-brodo-sai-cosa-ce-dentro/>

<http://papillevagabonde.blogspot.it/2017/02/pubblicita-amare-il-dado-star-e-le.html>

Informazione di base:

https://it.wikipedia.org/wiki/Dado_%28cucina%29

https://en.wikipedia.org/wiki/Bouillon_cube

https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouillon_cube

https://es.wikipedia.org/wiki/Cubo_de_caldo

* * *

A proposito di... Justus von Liebig:

http://www.musilbrescia.it/minisiti/la_chimica_in_italia/contenuti/racconti_di_chimica_in_Italia_e_nel_mondo/16.Justus_von_Liebig_il_gigante_Nebbia.pdf

Informazioni biografiche:

https://it.wikipedia.org/wiki/Justus_von_Liebig

https://en.wikipedia.org/wiki/Justus_von_Liebig

https://fr.wikipedia.org/wiki/Justus_von_Liebig

https://es.wikipedia.org/wiki/Justus_von_Liebig

* * *

A proposito di... Glutammato:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2884>

Informazione di base:

https://it.wikipedia.org/wiki/Glutammato_monosodico
https://en.wikipedia.org/wiki/Monosodium_glutamate
https://fr.wikipedia.org/wiki/Glutamate_monosodique
https://es.wikipedia.org/wiki/Glutamato_monos%C3%B3dico

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2797:linosinato-di-sodio-e631-e-il-guanilato-disodico-e627-i-nucleotidi-esalattori-di-sapidita-e-la-chimica-dellumami&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

A proposito di... Brodo di carne:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=4014>

Informazione di base:

<https://it.wikipedia.org/wiki/Brodo>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Broth>

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouillon_\(cuisine\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouillon_(cuisine))

<https://es.wikipedia.org/wiki/Caldo>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=10128:250-anni-fa-nasceva-il-primo-ristorante&catid=112:nutrizione&Itemid=104