

NUTRIZIONE



Dalle patate blu al peperone nero fino al basilico rosso, la spesa degli italiani cambia colore. Una specie di rivoluzione cromatica. Ma niente paura: garantisce in modo del tutto naturale nuove proprietà salutistiche e nutrizionali.

La prima esposizione nazionale su questo grande cambiamento che sta avvenendo sulla tavola degli italiani è stata aperta dalla Coldiretti a Cernobbio alla XI edizione del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, presenti il presidente nazionale Sergio Marini e il nutrizionista Giorgio Calabrese che ha spiegato le caratteristiche associate ai diversi frutti. (...)

L'articolo:

http://www.lastampa.it/web/CMSTP/tmplrubriche/giornalisti/grubrica.asp?ID_blog=255&ID_articolo=110

Sull'argomento:

<http://meristemi.wordpress.com/2010/07/16/pere-e-mele-una-faccia-una-razza/>

Passato...prossimo:

http://www.fabio Manzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2674:frutti-dimenticati-e-biodiversita-recuperata&catid=27:coltivare&Itemid=137

* * *

Respirare meglio grazie ai broccoli:

<http://www.galileonet.it/articles/4e9e937172b7ab3b2b000205>