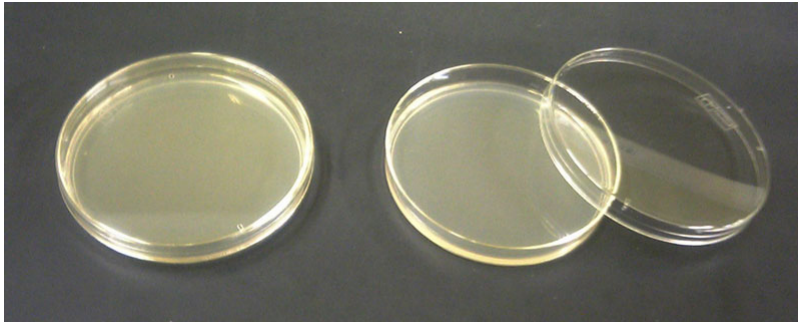


NUTRIZIONE



Ho un caro amico d'Olttralpe, che ritiene la Scienza superiore a tutto, e la cucina solo una piacevole applicazione dei suoi principi. Un altro, cisalpino ed erudito,

trova disgustoso che i cuochi moderni usino quel gel d'alghe, su cui i microbiologi coltivano i batteri. Un altro ancora, giornalista, sostiene che solo grazie al genio di Ferran ora sappiamo che l'agar-agar è l'ingrediente giusto per le gelatine calde. (...)

L'articolo:

<http://gastronomoscientifico.blogspot.it/2013/07/quella-volta-che-la-scienza-imparo.html>

Informazione di base:

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

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

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Agar-agar>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Agar-agar>

* * *

A proposito di... Alghe:

<http://www.greenreport.it/news/energia/alghe-da-problema-a-risorsa-materie-prime-seconde-e-combustibili-sostenibili/>

Futuro... prossimo?:

http://www.fabio Manzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3072:alghe-il-cibo-del-futuro-che-rischia-estinzione-&catid=33:ambiente&Itemid=58