IVG

“Buono a Sapersi”, Rai Uno sceglie i pescatori di Varazze per parlare di frittura di pesce

di **Redazione**

05 Aprile 2018 – 16:01



Varazze. Ci sarà anche un po’ di Varazze domani a “Buono a Sapersi”, trasmissione di cucina condotta da Elisa Isoardi. Nella puntata di domani, in onda alle 11.05 su Rai Uno, si parlerà di frittura di pesce, piatto gustoso della nostra tradizione: nel corso del programma è previsto anche un collegamento in diretta con l’inviato Ivan Bacchi, ospite di una cooperativa di pescatori a Varazze.

Tra gli altri ospiti Giulio Tepedino, esperto ittico, che dirà quali e quanti pesci compongono la frittura perfetta, svelando i segreti per pulirli e friggerli al meglio, e Serena Nardo, nutrizionista, che ne illustrerà le proprietà benefiche con un occhio attento alle versioni più salutari.

In campo due maestri di cucina: Marco Claroni, che spiegherà come realizzare tre ripieni per il pesce da frittura, e Andrea Nari, che mostrerà come preparare tre pastelle per la friggere. Farà loro eco il collega Guerrino Maculan, che proporrà una variazione originalissima della frittura di pesce con polenta di mais.

Spazio anche al “borsino” della spesa, con le quotazioni di Mr. Prezzo, Claudio Guerrini, dai banchi del mercato “Don Grioli” di Torino.