

ISBN: 9788868615949

Collana: del Fare

Genere: Manuale/alimentazione

Formato: 12x21 cm.

Pagine: 112

Legatura: brossura, filo refe

Prezzo: € 12.00

In libreria da: gennaio 2022



infinito
edizioni

www.infinitoedizioni.it

Promozione: Emme Promozione S.r.l.

Distribuzione: Messagerie Libri S.p.A.

IL FAI DA TE DELLA SPESA SANA E SICURA

Guida pratica su come comprare, conservare e cucinare i cibi

di **Daniela Maurizi**

La sicurezza alimentare è alla base del benessere della società: il consumo di alimenti sicuri è un presupposto imprescindibile per la salute pubblica. La legge in materia è severa, il sistema funziona bene però ogni anello della catena ha un ruolo importante: industria, grande distribuzione, consumatori. Ma quanto ne sappiamo?

La maggior parte delle tossinfezioni alimentari dipende dai comportamenti scorretti in cucina: i batteri patogeni danneggiano gli alimenti senza modificarne gusto o aspetto, e ci fanno stare male. Come ci dobbiamo comportare? Le regole sono poche e semplici, basta conoscerle: esistono molti libri tecnici sull'argomento per gli addetti ai lavori, ma finora non esisteva un libro per i consumatori capace

di spiegare in maniera chiara e semplice come funziona l'intera catena alimentare, dai laboratori di produzione degli alimenti agli scaffali dei supermercati.

Questo libro, frutto del lavoro di un team di chimici che analizza quotidianamente il cibo in laboratorio, spiega in maniera sintetica cosa prevede la legge sulla produzione degli alimenti, cosa fanno le industrie, come funzionano i controlli, quali sono i trucchi per fare la spesa, come si leggono le etichette degli alimenti, come si conservano e si cuociono i cibi eliminando i batteri dalla nostra cucina e dalle nostre tavole. È una guida pratica, da tenere in tasca, per fare la spesa e cucinare. Ed è anche una risposta all'allarmismo alimentare e alle fake news che invadono giornali e siti web.

L'AUTRICE

Daniela Maurizi, laureata in chimica con specializzazione alla De Montfort University di Leicester (UK), è advisor in sicurezza alimentare, amministratore del Gruppo Maurizi – società di consulenza specializzata in sicurezza alimentare con laboratorio di analisi accreditato – e segretario della Federazione nazionale degli ordini dei chimici e dei fisici. È docente e relatore in numerosi convegni e master. Svolge attività di ricerca e sviluppo con università ed enti di ricerca. Spesso intervistata sui temi della sicurezza alimentare, è anche autrice di libri tecnici per addetti ai lavori.

