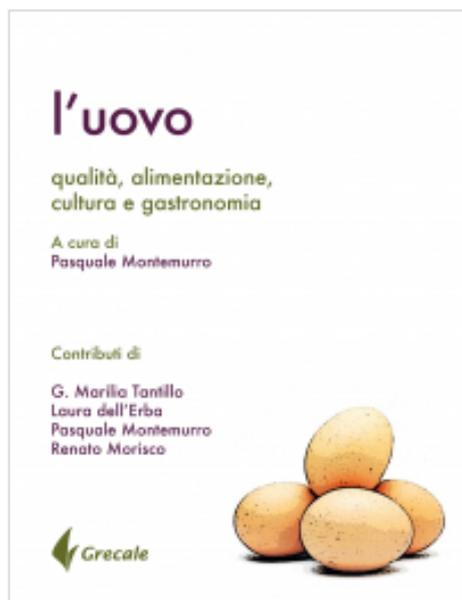




VARIA

**L'UOVO****Qualità, alimentazione, cultura gastronomia**di *G. Marilia Tantillo, Laura dell'Erba, Pasquale Montemurro, Renato Morisco*

L'uovo, da sempre uno degli alimenti più conosciuti e utilizzati nel mondo, fin dall'antichità è stato associato al mistero della nascita, dell'uomo e del mondo. Se nella gerarchia degli elementi ad alto valore biologico l'uovo occupa il primo posto per l'elevata quantità di proteine che lo rendono particolarmente nutriente, va considerata anche la rilevanza che ha assunto nel tempo pure in ambito culturale, nelle diverse manifestazioni artistiche e dell'ingegno umano, oltre che nelle tradizioni. Conclude e completa questa monografia una sezione relativa alle proprietà dell'uovo in cucina con relative ricette.

**GLI AUTORI**

Giuseppina Marilia Tantillo, professore ordinario di 'Ispezione degli alimenti' e presidente della Scuola di Specializzazione in 'Ispezione degli alimenti' presso l'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro'. È socia dell'Accademia Pugliese delle Scienze e dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Laura dell'Erba, già primario di Medicina nucleare e specialista in Endocrinologia e Malattie del ricambio, è socia fondatrice del GOIM (Gruppo Oncologico dell'Italia Meridionale) e dell'Associazione 'Pro DietMed'. Pasquale Montemurro, già professore ordinario di Agronomia generale presso l'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro', socio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, dell'Accademia Pugliese delle Scienze e della Società Italiana di Agronomia. È presidente dell'Associazione 'CiboAcculturarsi'. Renato Morisco, gastronomo e culinary technologist, è proprietario di Villa Morisco (Santo Spirito - Bari), sala di ricevimenti di classe, convivi culturali e meeting. Nel progetto 'Puglia Fair', in California e in Giappone, promuove gli alimenti della 'dieta mediterranea'.

Editore: **GRECALE**Pagine: **140**Formato: **12x16**Prezzo: **12.00 €**Pubblicazione: **22/12/2017**ISBN: **9788899598068**

CUCINA CON SPECIFICI INGREDIENTI, CUCINA, TEMPO  
LIBERO, STUDI CULTURALI E SOCIALI, SOCIETÀ E  
SCIENZE SOCIALI