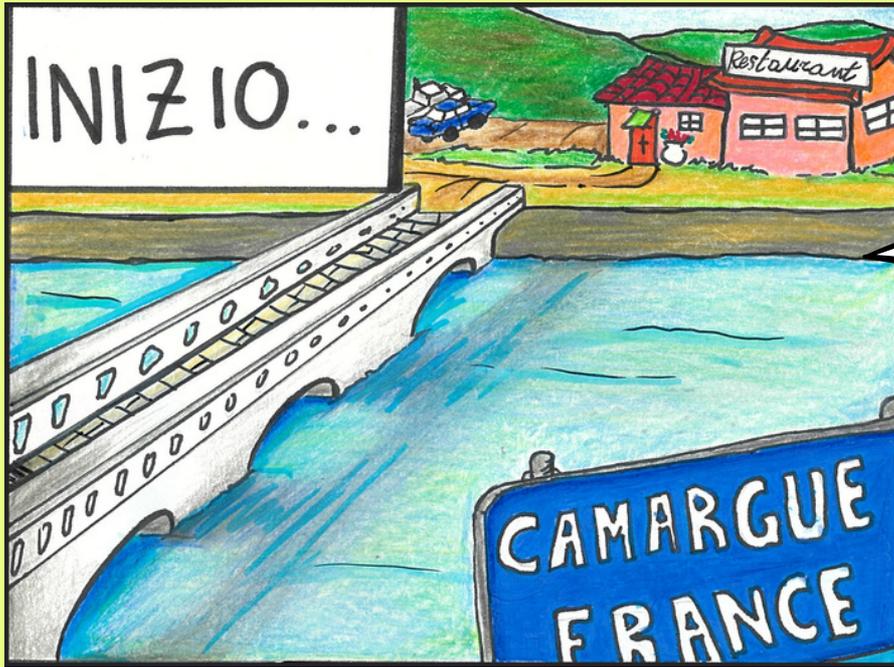
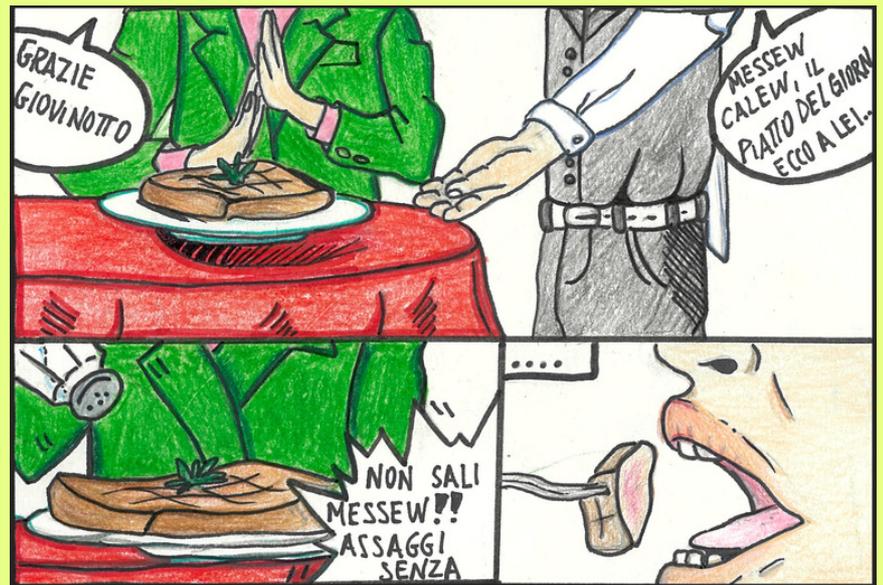


# Il sapore dei saperi

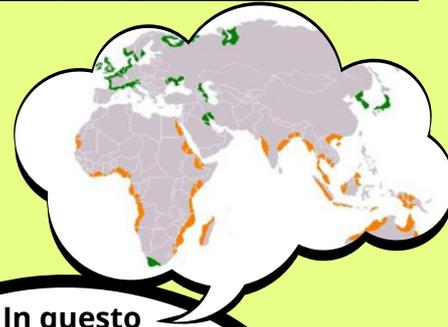
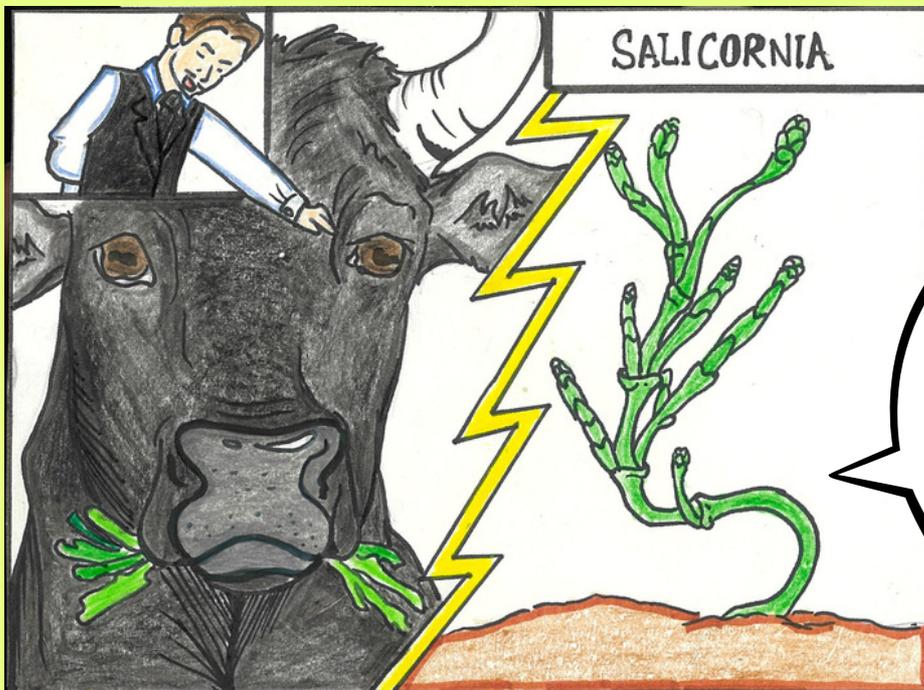


Ci troviamo nella regione della Camargue... Zona del sud della Francia, nel delta del Fiume Rodano, dal complesso ecosistema e famosa per l'omonima vacca dalla ottima carne. Il professore Caleo si imbatte, proprio qui, in un ristorante che propone questa prelibatezza come piatto del giorno.

NEL RISTORANTE...



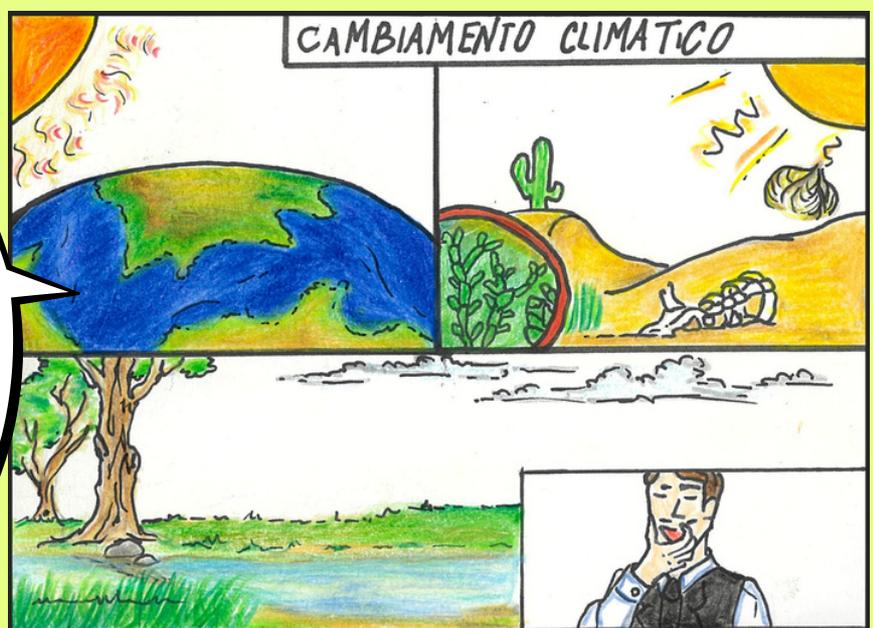
La vacca della Camargue è una delle poche razze che vive ancora allo stato semi-brado ed è considerata una razza coraggiosa. Vive in libertà e sicurezza grazie ai vaccari che mettono al primo posto il loro benessere. Cercando di trovare un equilibrio fra il loro stato mentale, biologico e sanitario.

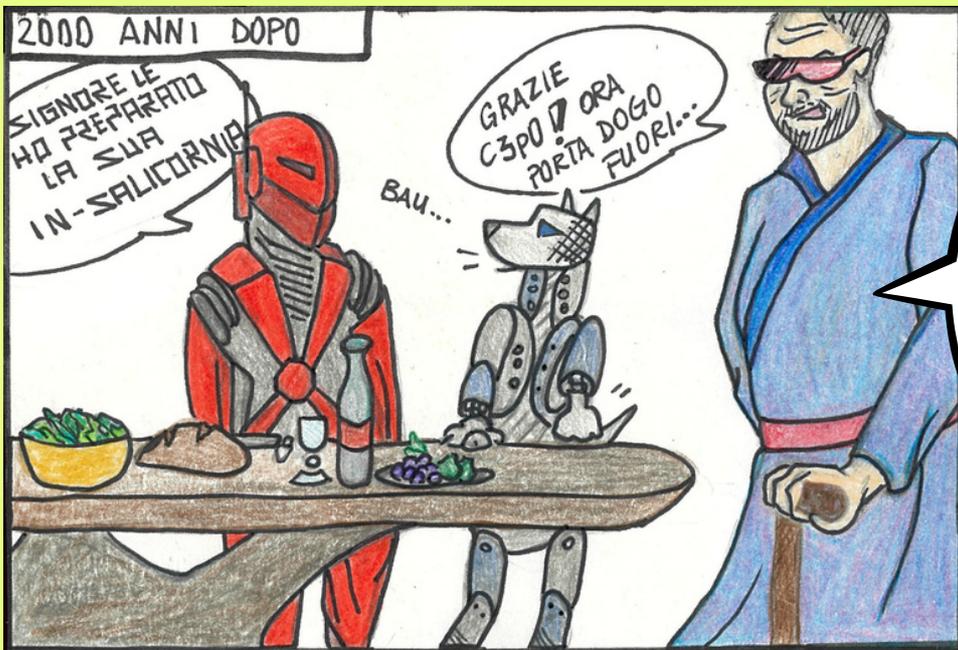


In questo ambiente salmastro è presente un'elevata biodiversità e proprio qui prospera la salicornia, il principale alimento della vacca. Questa alofita viene utilizzata nella cucina gourmet per la sua sapidità, per questa ragione la carne è così saporita

Che cosa sono le alofite??

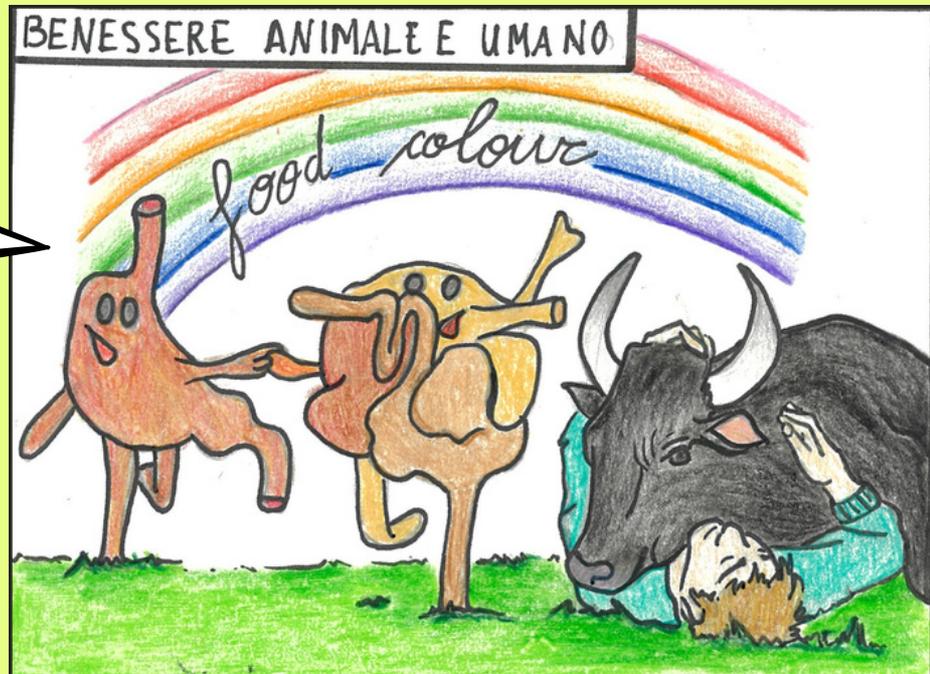
Le alofite sono piante che hanno la capacità di adattarsi a condizioni di elevata salinità, carenza idrica e desertificazione. Fenomeni che, a causa del cambiamento climatico, aumentano sempre più.





Quindi le alofite possono essere una soluzione per il problema riguardante la sicurezza alimentare, con il continuo aumento della popolazione e l'innalzamento del livello del mare causato dal cambiamento climatico

Inoltre le alofite hanno alte qualità nutrizionali... Sono ricche di proteine, acidi grassi, vitamine, polifenoli e sali minerali. Infatti in generale, frutta e verdura hanno molecole molto utili per la nostra salute. Queste, grazie alle loro funzioni antiossidanti e immunitarie, prevengono tumori e malattie cardiovascolari.



Wow, non lo sapevo! Allora vedrò di mangiare anche l'insalata con la bistecca.

