Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI

Emilio Bonavita *Cabri Elisa*

Editoriale

Nell'evoluzione della nostra specie il fatto di essere onnivori ci ha dato un inequivocabile vantaggio evolutivo, ci ha permesso di incrementare le nostre capacità intellettive e di avere un'intelligenza superiore ad ogni altra creatura del nostro pianeta. L'apporto di carboidrati, carne, verdure e frutta, combinati nelle giuste quantità nella nostra dieta, rappresenta un pilastro fondamentale della nostra salute e ci consente di avere un'aspettativa di vita sempre crescente. Abbiamo pensato di aprire questo numero di Omnismagazine con un articolo dedicato a questo argomento ed in particolare al ruolo delle proteine della carne, alimento indispensabile per il benessere dei nostri muscoli e non solo. Il 27 settembre l'Arga Emilia Romagna, in accordo con Fondazione dell'Ordine dei Giornalisti dell'Emilia Romagna, Nas dei Carabinieri, Accademia Nazionale dell'Agricoltura e SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), ha organizzato un corso formativo per i colleghi giornalisti nella splendida sala della caserma dei Carabinieri "Manara" di Via dei Bersaglieri a Bologna proprio sulla salubrità delle carni. Un convegno illuminante in cui gli esperti, che hanno presentato importanti studi sull'argomento, ci hanno permesso di sfatare alcuni pregiudizi e di dare la giusta collocazione a questo fondamentale alimento. Sempre su questo argomento vi proponiamo un reportage su un innovativo allevamento di vitelloni a Jolanda di Savoia, nel ferrarese, inaugurato alla presenza della Ministra della Salute Lorenzin. Non ci siamo però dimenticati di proporvi altri interessanti articoli di carattere turistico-alimentare, come il pezzo della la collega Pamela Polvani, ancora dedicato alle esperienze nelle terre del nord Europa, che descrive gli stabilimenti per la stagionatura del merluzzo che si trasforma in "stoccafisso" se essiccato all'aperto, mentre se conservato sotto sale diventa il nostro sempre apprezzato "baccalà". E ancora vi proponiamo altri interessanti articoli come quello di Paolo Del Mela, ed altro. Vi voglio evidenziare la poesia del mese di Enzo Spaltro, che si spoglia delle vesti di psicologo del lavoro per indossate quelle di poeta. Infine la ricetta: come sapete mi diverto a "stegamare" per la gioia degli amici e in questo numero vi propongo un piatto a base, guarda caso, di carne, cioè l' arrosto di roast beef alle verdure.