

Carni Rosse Bianche

La rivoluzione vien mangiando! Da dove proviene il cibo che acquistiamo? Come viene prodotto? Cosa si nasconde dentro i capannoni degli allevamenti intensivi? Dopo aver letto la prima parte del libro molto probabilmente vi risulterà difficile mangiare una bistecca, un formaggio o un uovo prodotti dall'industria alimentare ed esposti sugli scaffali dei supermercati. Ma esiste un'altra possibilità, un modo migliore di produrre e consumare, un mercato alternativo fatto di piccole fattorie, caseifici artigianali, allevamenti naturali, dove gli animali vivono nella loro condizione naturale, e non come malati terminali, dove il pianeta viene rispettato, accudito e nutrito e non solamente depredato. Dove, soprattutto, possiamo trovare cibo vero, sano, pulito perché prodotto da un'agricoltura sostenibile. Rispondendo a quattro semplici domande questo libro vi guiderà verso un'alimentazione più sana, più corretta, più sostenibile nei confronti dell'ambiente e degli animali. Avrà anche delle straordinarie ripercussioni sulla qualità della nostra vita e della nostra comunità. La seconda parte del libro è una guida interattiva geolocalizzata che vi fornirà i giusti indirizzi per trovare il cibo vero, con oltre 600 luoghi tra aziende agricole, negozi, mercati, ristoranti, agriturismi, dove poter acquistare, consumare o soggiornare. Un libro che ci aiuterà a migliorare la qualità della nostra vita.

Le diete iperproteiche, sono comunemente utilizzate dai soggetti che praticano attività motorie e sportive, per incrementare le loro prestazioni atletiche, e da soggetti in sovrappeso per ridurre la percentuale di massa grassa. Sebbene sia noto in letteratura che gli sportivi necessitano di un maggiore apporto proteico rispetto ai sedentari, pochi sono gli esperti e gli autori che vedono di buon occhio le diete iperproteiche. Lo stesso è capitato anche alle diete dimagranti a base di proteine, negli ultimi anni questo tipo di diete è stato demonizzato adducendo come giustificazione che gli svantaggi che creano sono superiori ai benefici. Questa è una falsità. Questo libro è stato scritto con l'unico scopo di fare chiarezza e per orientare il lettore nel labirinto di informazioni e punti di vista personali dei vari esperti, nutrizionisti, medici e ricercatori. Inside Proteins è anche più di questo, è l'unico libro che contesta interamente il celebre bestseller "China Study" su tutte le sue affermazioni. Questo libro vi aprirà la mente e migliorerà il vostro stato di salute. Tante le evidenze scientifiche riportate in Inside Proteins, non punti di vista soggetti, ma dati oggettivi, risultanti da

ricerche approfondite su nutrizione e biochimica.

Il policlinico. Sezione pratica periodico di medicina, chirurgia e igiene

La Riforma medica

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero

Giornale della Reale Società ed Accademia veterinaria italiana

Carne. Ricette per cucinare carni bianche, rosse o selvaggina

Il Policlinico

Curata dall'Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Zootecnici, in collaborazione con l'Associazione Italiana Allevatori, questa tredicesima edizione del Rapporto si propone come strumento di conoscenza del comparto della carne bovina a supporto di coloro c

Poco più di un decennio è passato dalla crisi del 2008, un cataclisma che ha cambiato profondamente i consumi delle famiglie, ed eccoci di nuovo. Proprio mentre ci stavamo assestando su nuovi abitudini, riti e stili di vita, arriva l'inaspettato. Come cambia il carrello degli italiani ai tempi del coronavirus? Che identikit di consumatore si profila in questo scenario così mutevole, i cui effetti psicologici e sociali, oltre che enomici, non potranno che dispiegarsi sul lungo periodo? Anna Zinola, docente ed esperta, attiva nella consulenza nell'ambito dei consumi da oltre vent'anni, ripercorre le trasformazioni più recenti che hanno ridisegnato il nostro modo di fare acquisti, arrivando a toccare la nuova inusitata situazione che tutti stiamo vivendo. Perché da come riempiamo i carrelli e svuotiamo gli scaffali è possibile comprendere molto di noi.

101 alimenti super dimagranti

Il Tommasi giornale di biologia e di medicina

federativa toscana

Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza scientifica e antiche saggezze

Index-catalogue of the Library of the Surgeon General's Office, United States Army (Army Medical Library)

Lavori dei congressi di medicina interna

1411.78

Un libro per scoprire deliziose ricette a base di carne tipiche delle nostre cucine. Direttamente dai provetti cuochi che popolano le nostre case, la ricchezza delle ricette casalinghe e di famiglia in più di 100 piatti suddivisi per tipologia: carni rosse, barbecue, hamburger, uova, carni bianche. Tutte ricette casalinghe semplici da cucinare secondo tradizione.

Rivista di Roma

Supplemento annuale alla Enciclopedia di chimica scientifica e industriale colle applicazioni all'agricoltura ed industrie agronomiche ...

Il Maestro di vino

revista settimanale

Il Morgagni

Authors and Subjects

In questo libro, la Dr.a Annunziata D'Alessandro, laureata in Medicina e Chirurgia e specializzata in Endocrinologia presso l'Università degli Studi di Bari, ha affrontato il problema nel suo complesso nel brillante tentativo di fornire una sintesi documentata e ragionata sull'argomento. La presentazione è sistematica ed ha la caratteristica non comune di offrire nel primo capitolo la sostanza delle ricerche che hanno portato, in modo fattuale, a definire quelle abitudini alimentari, tipiche di 50 anni fa tra le popolazioni relativamente povere delle coste del Mediterraneo, che si accompagnavano a una ridotta incidenza e mortalità per cardiopatia coronarica, malattie cardiovascolari nel complesso e a una maggiore longevità. In un secondo blocco di tre capitoli vengono presentate tematiche anatomo-patologiche e fisio-patologiche dell'aterosclerosi. In un blocco successivo, di altri 10 capitoli, viene fornita una documentazione molto ampia e dettagliata relativa a una serie di gruppi di alimenti. In questo caso vengono riportati i risultati di indagini di popolazione, di indagini sperimentali di laboratorio e di trials di intervento preventivo di varia natura. Il volume riporta una straordinaria quantità di oltre 1200 voci bibliografiche, per ognuna delle quali vengono riportati dati e commenti. Il testo è scritto in forma piana e spesso essenziale, ma ben comprensibile, anche se alcune conoscenze di statistica, epidemiologia, biochimica e scienza della nutrizione possono facilitarne la lettura e la comprensione. Si tratta di un'opera che non sembra avere rivali nella letteratura italiana per ampiezza, aggiornamento e completezza. Può rappresentare una lettura dedicata allo studio, ma anche alla consultazione puntuale, considerata la grande quantità di notizie riportate in forma chiara e sistematica.

Oggi la ricerca scientifica ha dimostrato più volte come anche il cibo più calorico possa essere considerato "a zero calorie", cioè in grado di facilitare il dimagrimento se viene consumato al momento giusto, abbinato ad alimenti "amici" che ne potenzino le proprietà anti sovrappeso e cucinato in modo snellente.

La cuciniera universale, ossia L'arte di spendere poco e mangiar bene secondo il metodo delle cucine triestina, milanese, veneziana ..

Bollettino Farmacologico E Terapeutico

La dieta mediterranea. Le evidenze scientifiche del suo ruolo protettivo nei confronti dell'aterosclerosi coronarica e delle malattie dismetaboliche

Origine animale. Come continuare a mangiare carne e salvare il pianeta, la vostra salute e gli animali

Ecco tutti i cibi a "zero calorie" scopri come usarli così perdere peso è facilissimo

Carni rosse & bianche

Un manuale agile, essenziale ma completo, nato dall'esperienza delle Scuole del Gambero Rosso, per conoscere tutto sulla carne. Al sangue, farcita, alla griglia o sottovuoto, bianca o rossa, la carne richiede tecniche e accorgimenti ben precisi. I tagli: per l'arrosto girello o scamone? Per un'ottima tartare: filetto o noce? Come riconoscere un buon pollo ruspante o una costata ben

frollata. Le cotture: griglia, sottovuoto, vapore, tegame, padella e forno. Informazioni accessibili a tutti su tecniche e condimenti. Con i segreti di Iglés Corelli per la preparazione della selvaggina perfetta. E dopo la teoria: ai fornelli con ricette veloci, divertenti, gustose, belle da vedere e buone da mangiare.

"Collection of incunabula and early medical prints in the library of the Surgeon-general's office, U.S. Army": Ser. 3, v. 10, p. 1415-1436.

Pro familia rivista settimanale illustrata

Ricette per cucinare carni bianche, rosse o selvaggina

Supplemento alla sesta edizione della Nuova enciclopedia italiana, raccolta di monografie sui recenti progressi delle scienze, delle arti, e delle industrie, di biografie, di notizie storiche, geografiche, statistiche, ecc: B-Czirnitz

Inside proteins

I vini d'Italia. Conoscerli, degustarli, abbinarli

La rivoluzione nel carrello. Viaggio nei consumi dell'Italia che cambia

Carni rosse & biancheCarne. Ricette per cucinare carni bianche, rosse o selvagginaCarneRicette per cucinare carni bianche, rosse o selvagginaLavori dei congressi di medicina internaIl Cavernicolo ai giorni nostriYoucanprint

Con una guida interattiva per econnivori principianti

La via della salute tra conoscenza scientifica e antiche saggezze

Grassi buoni, grassi cattivi. Scegliere i cibi giusti per mantenere in forma corpo e mente

Annali di medicina navale e coloniale

Minerva medica gazzetta per il medico pratico

Rivista critica di clinica medica