

INTERVENTI DEL PROF. PAPARELLA IN TV

N°	DATA	RETE	ARGOMENTO	LINK
1	03.06.11	RAI 1	I laboratori di Microbiologia dell'Università di Teramo	http://www.youtube.com/watch?v=62fExeneWJA
2	17.11.11	RAI 3	Sarde e alici	http://www.youtube.com/watch?v=smtzuNQjnPg
3	29.11.11	RAI 3	Conservare i formaggi	http://www.youtube.com/watch?v=gxzoT0UEj1Y
4	14.12.11	RAI 3	Sushi e salmone affumicato	http://www.youtube.com/watch?v=yyfnzryBIGs
5	19.12.11	RAI 3	Baccalà e stoccafisso	http://www.youtube.com/watch?v=P3h_gCjbmdo
6	10.01.12	RAI 3	Organizzazione del frigorifero e gestione degli avanzi	http://www.youtube.com/watch?v=blzF3A39jBc
7	30.01.12	RAI 3	Botulismo alimentare	http://www.youtube.com/watch?v=EZzjvQXhu4E
8	16.02.13	RAI 3	Alici e prodotti derivati	http://www.youtube.com/watch?v=uTtekTTWUCE
9	29.02.13	RAI 3	Mozzarella: metodi di confezionamento e conservazione	http://www.youtube.com/watch?v=eYsByrxSijo
10	08.03.12	RAI 3	Crema, budini, semilavorati per torte e uova spray	http://www.youtube.com/watch?v=cZ7XUgYEUBQ
11	15.03.12	RAI 3	Banco gastronomia	http://www.youtube.com/watch?v=26wyihOa7zY
12	26.03.12	RAI 3	Formaggi freschi	http://www.youtube.com/watch?v=W3m658mADIY
13	17.04.12	RAI 3	Carpaccio di pesce: rischio sanitario e consigli	http://www.youtube.com/watch?v=H0gT2uj7IQs
14	23.04.12	RAI 3	Cucina etnica	http://www.youtube.com/watch?v=g0uSE-UDYal
15	05.09.12	TURKEY	Food Micro 2012	http://www.youtube.com/watch?v=TNfUiq5mGfQ
16	26.09.12	RAI 3	Yogurt	http://www.youtube.com/watch?v=lQje8AR7HHs
17	10.10.12	RAI 3	Piselli	http://www.youtube.com/watch?v=1nazSXgge6k
18	01.11.12	RAI 3	Conservazione e qualità delle conserve vegetali sottolio	http://www.youtube.com/watch?v=4dIeNGRBWxw
19	22.11.12	RAI 3	Oli aromatizzati	http://www.youtube.com/watch?v=G5khfPW0Oz8
20	29.11.12	RAI 3	Latte alimentare	http://www.youtube.com/watch?v=z6AyoH4uup0
21	06.12.12	RAI 3	Cavoli, crauti, brodi gel e caramelle di cavolo	http://www.youtube.com/watch?v=jxPiZSVnBX8
22	20.12.12	RAI 3	Panettone e pandoro	http://www.youtube.com/watch?v=wP4RNg52LWI
23	10.01.13	RAI 3	Igiene e tecnologia dei prodotti ottenuti dal carciofo	http://www.youtube.com/watch?v=KIn6etX0XE0
24	15.01.13	RAI 3	Tonno fresco e conservato	http://www.youtube.com/watch?v=doliNH_MXkE
25	12.02.13	RAI 3	Liquori e oli essenziali	http://www.youtube.com/watch?v=DH_ag7ZwliY
26	21.02.13	RAI 3	Pizza e lieviti	http://www.youtube.com/watch?v=oMrXxRryFaA
27	07.03.13	RAI 3	Surgelati	http://www.youtube.com/watch?v=BohuC7j0pvE
28	25.03.13	RAI 3	Formaggi e attestazioni di origine	http://www.youtube.com/watch?v=Co2hOT3PnD8
29	25.03.13	RAI 3	Menta, caramelle, sciroppi e carie	http://www.youtube.com/watch?v=azBugSm9hiY
30	15.04.13	RAI 3	Dadi e brodi	http://www.youtube.com/watch?v=YNCOISYwfaQ
31	24.04.13	RAI 3	Ecoconsigli: come congelare gli avanzi	http://www.youtube.com/watch?v=KpFW175i9js
32	24.04.13	RAI 3	Microbiologo e chef insieme ai fornelli	http://www.youtube.com/watch?v=kjihlCHizzo
33	02.05.13	RAI 3	Pomodoro	http://www.youtube.com/watch?v=YRSpRK69GhU
34	02.05.13	RAI 3	Gelato	http://www.youtube.com/watch?v=yhCIAzNbHX8