

food&tec_



Sott'olio ci metto il bambù, buono e salutare

OnlyMoso con sede in USA, in collaborazione con il Consorzio Bambù Italia promuovono la coltura del bambù, una pianta dalle molteplici caratteristiche

11 Maggio 2017

Vivai OnlyMoso e il Consorzio Bambù Italia hanno suscitato grande interesse durante l'ultima edizione di Macfrut 2017.

A distanza di tre anni, in cui Vivai OnlyMoso si è concentrato sulla realizzazione delle coltivazioni, ora lo chef Cosmin Cadar ha saputo interpretare i germogli di bambù realizzando per l'evento una torta arancio e bambù alle mandorle e glassa di zucchero e un'insalata cruda con rapè di limone e olio e.v.o.

In fiera sono stati presentati i germogli in vasetto, immediatamente fruibili per accompagnare o creare piatti tipici della tradizione italiana quali formaggi con i germogli canditi o bruschette con la crema di germoglietto.

Il bambù è una pianta duttile e adatta alla realizzazione di parquet, legno per arredi, carta, filati, biomasse, carbone adatto per barbecue, pizzerie, caminetti ecc. e riserva sorprese anche da un punto di vista alimentare.

I germogli di bambù sono alimenti adatti a ogni tipo di dieta.

Si tratta di un ortaggio dal gusto piacevole - privo di zuccheri e grassi - che presenta proprietà antibatteriche, antivirali e antitumorali.

Inoltre può rappresentare un'eccellente risorsa per l'ambiente, mantiene compatto il suolo, cresce senza l'ausilio di particolari sostanze o macchinari, riduce i gas responsabili dell'effetto serra assorbendo 5 volte in più la quantità di biossido di carbonio e producendo circa il 35% in più di ossigeno, rispetto a una porzione equivalente di alberi.