

## Ecco i germogli di bambù, la nuova frontiera del gusto

di Paolo Zappitelli

[p.zappitelli@iltempo.it](mailto:p.zappitelli@iltempo.it)

4 Maggio 2018



Accompagnare un formaggio stagionato con un germoglio di bambù candito con lo zenzero. Oppure offrire, insieme ad altri antipasti, i germogli conditi con olio, origano oppure altre spezie o aromi mediterranei. E' la nuova frontiera del gusto, di un prodotto che è stato definito "tra i cinque alimenti più salutari esistenti al mondo" dopo una ricerca svolta dalla facoltà di Farmacia dell'Università di Bari. Per assaggiarlo - oltre che cercarlo nei negozi di alimentari specializzati - bisognerà andare a Cibus, la manifestazione sull'alimentazione che si svolgerà a Parma dal 7 al 10 maggio, dove il Consorzio Bambù Italia presenterà tutti i suoi prodotti. Tra questi anche una serie

di panificati, unici in Europa (ottenuti direttamente dalla lavorazione del germoglio) con due linee di grissini e due di <stregchette>.

Le piantagioni di bambù, in crescita in Italia, oggi sono quasi 900, e non fanno bene solo alla nostra dieta, ma anche al pianeta, in quanto immettono nell'aria un elevato quantitativo di ossigeno e catturano molta CO2. Inoltre si tratta di una coltivazione che non ha bisogno di erbicidi o pesticidi, dando origine a germogli alimentari "naturalmente bio", caratterizzati da un elevato contenuto in fibra, vitamine e antiossidanti, elemento fondamentale nel contrastare i radicali liberi, alla base dell'invecchiamento cellulare. Infine è un prodotto alimentare ipocalorico e anallergico, adatto a tutte le diete: da quella vegetariana e vegana a quella gluten e lactose free.

"La coltivazione del bambù – spiega Fabrizio Pecci, presidente del Consorzio - ci consente di collocare sul mercato un prodotto finale, il germoglio, tra i più salutari e dietetici al mondo senza contare che la nuova linea "Bambita", studiata appositamente per incontrare le esigenze del moderno consumatore, ci spalanca le porte ai mercati di tutto il mondo".