

<http://www.impactoeco.it/boom-curiosi-golosi-bambu-made-italy/>



BOOM DI CURIOSI (E GOLOSI) PER IL BAMBÙ MADE IN ITALY



Un grande successo per **Vivai OnlyMoso** e **Consorzio Bambù Italia** a **Macfrut 2017**.

A distanza di 3 anni il cerchio è stato chiuso con una grande vetrina all'interno del padiglione delle innovazioni agricole, nel quale il bambù ha rappresentato la punta di diamante.

Il core business di Vivai OnlyMoso si è concentrato fino a questo momento sulla realizzazione delle coltivazioni, fondamentali per porre le basi di un grande progetto che ha cominciato a dare i suoi frutti: **deliziosi germogli di bambù** che lo chef Cosmin Cadar ha saputo sapientemente interpretare realizzando per l'evento una torta arancio e bambù alle mandorle e glassa di zucchero ed un'insalata cruda con rapè di limone e olio e.v.o.

Potremmo definirlo un nuovo alleato in cucina per accompagnare tutte le materie prime già presenti nella nostra agricoltura, dai capperi al pomodoro, al limone ed anche all'arancia.

I Germogli di #bambu sono alimenti adatti ad ogni tipo di dieta. Non solo si tratta di un ortaggio dal gusto piacevole – nonostante privo di zuccheri e grassi – ma presenta anche proprietà antibatteriche, antivirali e antitumorali. Il Consorzio, valorizzando le coltivazioni del Belpaese, promuove anche tutte quelle attività in linea con le tendenze attuali, discusse a Milano durante **"Seed and chips"**. Al summit internazionale sull'innovazione alimentare è intervenuto il **44° Presidente degli Stati Uniti, Barack Obama**, il quale ha voluto sottolineare come le buone pratiche per un cibo più salutare siano essenziali per arginare il cambiamento climatico. E' in questo contesto che il bambù italiano si sposa perfettamente con il nuovo disegno green dell'agricoltura per la sua capacità di produrre ossigeno.

Dei tantissimi usi possibili, Vivai Onlymoso e Consorzio del #bambu hanno deciso di concentrarsi, per questa edizione di Macfrut, sul germoglio presentato in vasetto, immediatamente fruibile per accompagnare piatti tipici della tradizione italiana.

Possiamo accompagnare anche i nostri formaggi con i germogli canditi oppure preparare delle gustose bruschette con la crema di germoglietto.

Andiamo così a familiarizzare con un prodotto che ha sempre avuto rimandi orientali, ma che da oggi rappresenta al 100% l'innovativa agricoltura italiana.