

SpecialeItaliadelGusto



giovedì 13 gennaio 2022

Il 2022 inizia con l'arrivo della Cicoria Witloof in casa SIPO: prosegue la proposta di nuovi prodotti di eccellenza.



Prosegue l'attività di SIPO che ha individuato un nuovo prodotto di nicchia, con il lancio dell'Indivia Belga Bianca e Rossa che va ad aggiungersi alla già ampia famiglia delle cicorie. L'obiettivo dell'Azienda è diventare così specialista su determinate categorie di prodotto, con un'offerta ampia ed articolata per tipologie e varietà tale da soddisfare le esigenze sia del trade che dei consumatori finali. La campagna dell'Indivia Belga è già partita e SIPO ha reso disponibile per i propri clienti della grande distribuzione l'innovativo ed eco-friendly vassoio in cartone, oppure la comoda confezione flowpack in polipropilene perforato a laser con una ridotta quantità di materiale di imballaggio per un minor impatto ambientale. Affusolata come una pannocchia, di colore piuttosto tenue, giallo-verdastra in punta l'una e coste bianche con bordi che variano dal rosso al bordeaux l'altra. È disponibile tutto l'anno con picchi produttivi da Novembre ad Aprile, questa specialità viene prodotta in Olanda da SIPO in collaborazione con un coltivatore specializzato locale.



L'indivia belga che appartiene alla famiglia delle Asteraceae, genere Cichorium, dal nome stesso, è originaria del Belgio e dall'inizio del secolo scorso viene coltivata prevalentemente in Olanda ed anche in Francia. La bianca Belga, affinché assuma il suo tradizionale aspetto viene sottoposta al cosiddetto imbiancamento, ovvero una tecnica culturale che lascia riposare le radici in un ambiente buio e idoneo all'emissione di nuove foglie le quali, protette dai raggi solari e non potendo effettuare la fotosintesi, diventeranno bianche. Mentre la colorazione rossa di questa purpurea indivia è il risultato di un allevamento specifico e di accoppiamento genetico complementare per il controllo degli antociani e conseguente presenza e distribuzione del colore rosso sul boccio.



Il sapore è leggermente amarognolo, al pari della scarola e del radicchio. Durante i mesi invernali l'indivia è uno degli ortaggi migliori in circolazione, essendo ricca di sostanze nutritive. Ricca di acqua, fino ad oltre il 90%, fa sì che sia ottima anche come diuretico, contiene appena 15 calorie, su 100 gr di prodotto, il 69% è composto da carboidrati, il 16% da proteine e il 15% da grassi. Abbondano inoltre le fibre, il fosforo, il calcio, ferro e potassio, tra le vitamine ritroviamo A, B (B1, B2, B3) e C, è in assoluto la verdura che contiene più acido folico, così può risultare anche un valido supporto per la dieta in gravidanza.

Publicato da [andrea de franceschi](#) a 07:23



Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...



Commenta come: Account Google

Pubblica

Anteprima

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Archivio blog

▼ 2022 (32)

▼ gennaio (32)

Il 2022 inizia con l'arrivo della Cicoria Witloof ...

M'AMA O NON M'AMA: SETTE VINI PER GIOCARE CON L'AMORE

7 TIPS PER SOPRAVVIVERE AL BLUE MONDAY

Programma espositivo 2022 MASI Lugano

COVID: IL RE DEL PROSECCO LANCIA ALLARME, "20% DEL...

GIOCARE CON GLI INGREDIENTI: LA CANONICA PROPONE T...

Grandi Langhe rinviato al 4-5 aprile 2022

Benessere sotto zero, tra saune, idromassaggi, vap...

LA PINACOTECA METROPOLITANA APPRODA SU "GOOGLE ART...

GIOVEDÌ 27 GENNAIO 2022 Hotel Melià - MILANO, Vi...

Ultimi giorni per visitare Vogliamo tutto. Una mo...

Gli impasti pluripremiati di Era Pizza incontrano ...

Galleria Milano presenta la mostra personale di ...

REPLAY#1 Francesca Comisso in dialogo con Flavio ...

Le Vie della Pizza a Milano : Assaje

Eurovinum : l'azienda agricola Pulec (Brda-Slovenia)

BUILDINGBOX presenta Calendario - Nous di L...

AIS VENETO: IN PARTENZA I NUOVI CORSI 2022

Museo d'arte della Svizzera italiana e LAC Lugano ...

Tenuta del Buonamico sottorete con UYBA Volley Bus...

STASERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "PAESI...

GIOVEDÌ 27 GENNAIO 2022 Hotel Melià - MILANO, Vi...

REASONED ART HA LANCIATO IL PRIMO MONUMENTO AL MON...

FIVI: IL PIEMONTE DIVENTI UN LABORATORIO PER LA RI...

Al via l'anno di Procida Capitale Italiana della C...

Hotel De la Poste official partner di Italia Polo ...

Le Vie della Pizza : i sistemi di cottura Cuppone1963

BIT 2022 CAMBIA DATA: APPUNTAMENTO DAL 10 AL 12 AP...

La cantina Nals Margreid e la seconda edizione del...

Eurovinum : Kristian Keber a Brda

Calabria in Pizza : le idee di Alvise Tomasi - L' ...

Milano, Vetrina del Gusto nasce alla Trattoria dei ...

► 2021 (1662)

► 2020 (1471)

► 2019 (1534)

► 2018 (1126)

► 2017 (666)

► 2016 (16)

► 2015 (18)

► 2014 (7)

► 2013 (7)

► 2012 (11)