Allarme siccità in Romagna: "E' come se fossimo a metà luglio"

Redazione Web 17 Mar 2022

Condividi

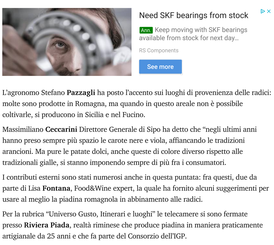
"Siamo a metà marzo ma la situazione idrica del fiume Po è grave, come se fossimo già in luglio". Lo ha affermato **Carlo Carli**, **presidente di Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini** intervenendo sabato scorso alla trasmissione "*Le nostre radici*", terza puntata del format "***La Natura dal campo alla tavola storia delle eccellenze italiane***".

London - Corfu 9 £ BOOK NOW
London - Milan 9 £ BOOK NOW
London - Palma de Mallorca 14 £ BOOK NOW
London - Ahmedabad 538 £ BOOK NOW

"Il fiume Po è in crisi – ha proseguito Carli – in quanto non ci sono state piogge importanti né nevicate intense sulle Alpi. Il Canale Emiliano Romagnolo ha circa 1,5 metri di livello da 'sfruttare' per gli attingimenti, poi sarà crisi totale".

Il tema della puntata ha avuto come protagoniste le **radici**: **carote, rape, zenzero, ravanelli, curcuma** ed è andata in onda sabato scorso (12 marzo) su 7Gold. In studio, coordinati dal giornalista **Cristiano Ricciuti**, erano presenti **Giampaolo Ferri**, esperto comparto ortofrutticolo, **Andrea Tarozzi**, docente dell'università di Bologna e, in collegamento da Torino, **Massimo Longo** esperto di zenzero.

PIANO ALIMENTARE IN BASE AL GRUPPO SANGUIGNO
Dieta Per Dimagrire
Ottieni il Miglior Piano per Perdere Peso che più si Adatta!
BetterMe Apri



Cristiano Ricciuti intervista Carlo Carli

"Le radici hanno avuto una forte crescita nei consumi – ha esordito **Ferri** – dal 2007-2008 in avanti, quando la dieta vegana ne ha attirato l'attenzione. Il topinambur è la specie che è cresciuta più di tutte, pur rimanendo una nicchia, ma negli ultimi 4 anni è stata la vera sorpresa. Lo zenzero sono 10 anni che è al centro dell'attenzione e negli ultimi 2-3 anni si è giovato anche della produzione italiana".

E della coltivazione in Italia ne ha parlato l'esperto **Longo**, presidente del Consorzio Italiano Zenzero. Le quantità prodotte non sono ancora sufficienti a soddisfare tutta la domanda, ma almeno si va a ridurre l'importazione da Cina e Perù. "Non è facile coltivare zenzero in quanto occorre una temperatura costante di 20 gradi durante tutto l'anno. Per questo la coltivazione è annessa a impianti che producono calore, come biodigestori. Le nostre produzioni sono sparse in diverse regioni d'Italia e stiamo ottenendo soddisfazioni".

Il docente universitario Andrea Tarozzi ha parlato della parte nutrizionale, sottolineando che "ogni radice ha caratteristiche a sé. Tutte però sono ricche di fibre, sali minerali specie di potassio, e alcune anche di carotenoidi che ne caratterizzano i colori".

Need SKF bearings from stock
Keep moving with SKF bearings available from stock for next day...
RS Components
See more

L'agronomo Stefano **Pazzagli** ha posto l'accento sui luoghi di provenienza delle radici: molte sono prodotte in Romagna, ma quando in questo areale non è possibile coltivarle, si producono in Sicilia e nel Pucino.

Massimiliano **Ceccarini** Direttore Generale di Sipo ha detto che "negli ultimi anni hanno preso sempre più spazio le carote nere e viola, affiancando le tradizioni arancioni. Ma pure le patate dolci, anche queste di colore diverso rispetto alle tradizionali gialle, si stanno imponendo sempre di più fra i consumatori.

I contributi esterni sono stati numerosi anche in questa puntata: fra questi, due da parte di Lisa **Fontana**, Food&Wine expert, la quale ha fornito alcuni suggerimenti per usare al meglio la piadina romagnola in abbinamento alle radici.

Per la rubrica "Universo Gusto, Itinerari e luoghi" le telecamere si sono fermate presso **Riviera Piada**, realtà riminese che produce piadina in maniera praticamente artigianale da 25 anni e che fa parte del Consorzio dell'IGP.

Non è mancato l'intervento da parte di Claudio **Di Bernardo**, chef del Grand Hotel di Rimini, con due idee per utilizzare alcune radici in cucina, abbinate anche al pesce.

Queste le date e i titoli delle prossime puntate in onda alle ore 11 del mattino su 7Gold

Il 26 marzo sarà la volta di "Sua maestà l'asparago si presenta", mentre il 9 aprile occhi puntati sul pomodoro con "E' il sapore che fa la differenza". Il 23 aprile si torna in Sicilia e si parlerà di "Nutrimovimento" (sinergia tra nutrizione a Km.0 e movimento) mentre il 14 maggio le telecamere di 7Gold si accenderanno su "Le verdure di Romagna". A fine mese, il 28 maggio, spazio alle angurie con "La dolce passione di grandi e piccoli" per poi proseguire l'11 giugno ancora dalla Sicilia con "I frutti del vulcano" (fico d'India e ciliegie dell'Etna). Ultimo appuntamento il 25 giugno con una puntata dedicata alla sostenibilità.

Il format tv e social "La natura dal campo alla tavola – Storia delle eccellenze italiane" si distingue nel panorama del settore ortofrutticolo. Si tratta di dieci appuntamenti con 10 referenze italiane, dal 12 febbraio al 25 giugno 2022 trasmesse in diretta sul circuito 7 Gold in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Sicilia e in streaming sui canali Facebook, YouTube e Instagram dagli studi televisivi di Rimini, dove intervengono diversi attori della filiera, dalla produzione al retail, dalla ricerca alla comunicazione.

Condividi

Potrebbe interessarti
Smartfeed
Simple Bedtime Ritual To Empty Your Bowels Properly — Gut Solution
I In 2 Mac Users Are Unaware Of This Trick To Clean Their Mac. — MacKeeper
"Nature's Morphine', Could Help Against Joint Pain & Arthritis — Nutraeya
[Pictures] Jean-Claude Van Damme Left His Role Because Of This — Investing.com
Mom Is Booted Out Of Water Park For Her Bikini, Cops Called [Pics] — Clevarst
Top British Vet Says Avoid This Dog Food At Any Cost — Amazing Dog Health
"Human library": Russi celebra la giornata mondiale della poesia
Seniors born before 1962 are now eligible for new hearing aids — Compare Hearing Aids
"E vissero tutti": laboratorio per i giovani alla biblioteca di Borello
[Photos] This Is The Most Expensive Dog Breed In The World — Investing.com
£299pp - 5-star all-inc Turkey week with flights — Travelzoo
[Pics] Always Put a Plastic Bottle on Your Tires when Parked. Here's Why — Journalist.site
Ravenna, nelle mense scolastiche piatti al "sapore della legalità"
Rimini, viabilità: arriva il battesimo del fuoco nel week-end

Commenti

Lascia un commento

Scrivi qui il commento...

Nome:* Email:* Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Pubblica Commento

P.I. 00357860402 | Tutti i diritti riservati | © Copyright