

## Siccità: a metà marzo la situazione è come a luglio. Terza puntata su 7Gold dedicato all'ortofrutta 'La Natura dal campo alla tavola'

© MAR 17, 2022 confagricoltura, La Natura dal campo alla tavola, siccità

(Agen Food) – Forlì (FC), 17 mar. – “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”.

“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 Riciputi, erano presenti Giampaolo Ferri, esperto comparto ortofruttilico, Andrea Tarozzi, docente dell’università di Bologna e, in collegamento da Torino, Massimo Longo esperto di zenzero.

“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 biogestori. 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”.

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 Fucino.

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 ortofruttilico. 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.

#lanaturadalcampoaallatavola #siccità #confagricoltura

Visualizzato da: 20



« Siccità: Coldiretti, il Po a secco minaccia un terzo del cibo italiano Biodiversità Agrumicola: un convegno e una mostra del Consorzio Arancia Rossa di Sicilia e del CREA a Mineo »

Di Redazione Agenfood

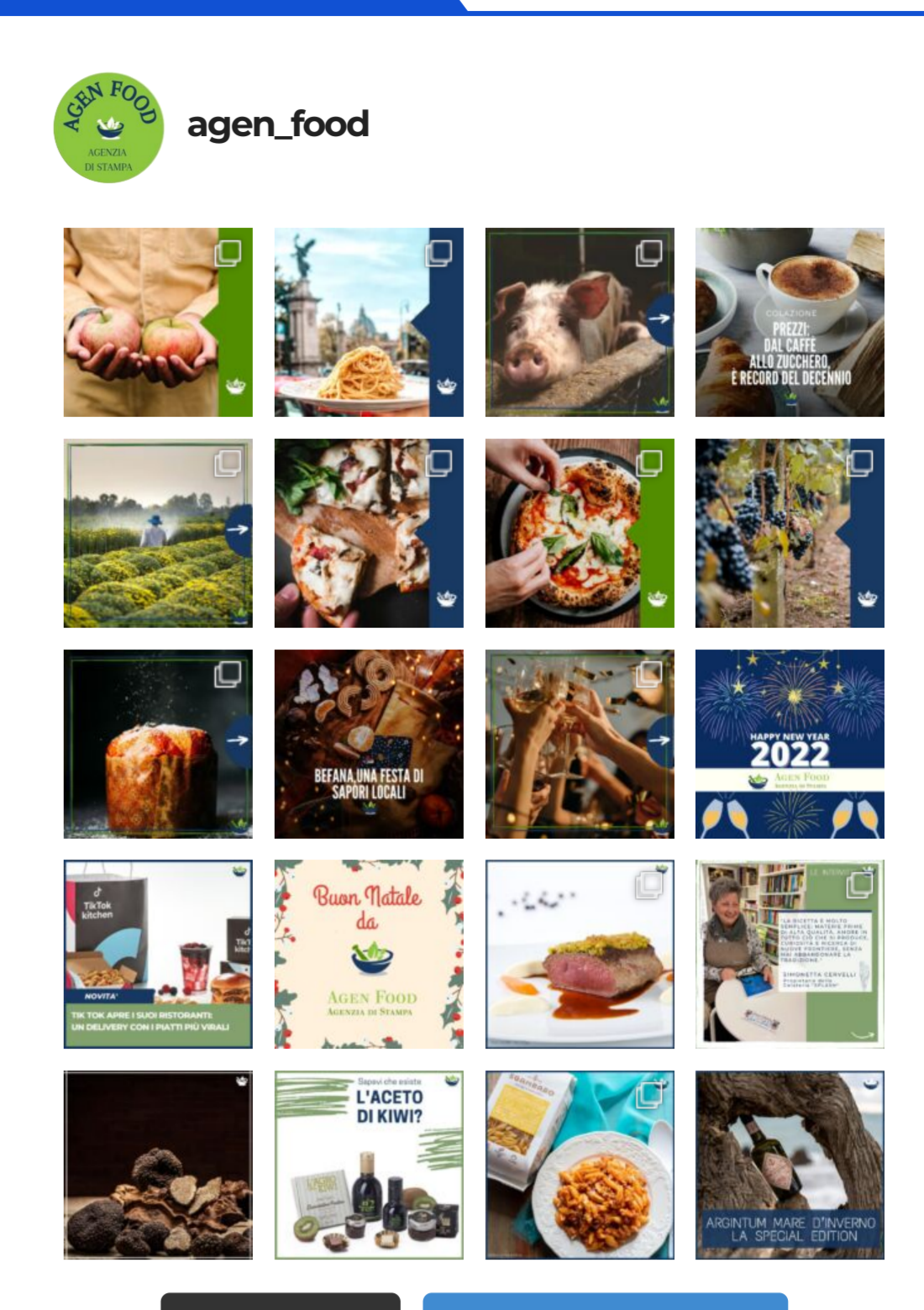
### ARTICOLI CORRELATI



### PARLIAMO DI



### INSTAGRAM FEED



### CONTRIBUTORS



### LE INTERVISTE DI AGENFOOD

Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)

Intervista ad Alessandro Giovannini, presidente di Artigiani delle Carni(5 febbraio 2022)

Intervista a Enrico Ansaldi, titolare di Gelateria Cioccolateria Ansaldi. (28 gennaio 2022)

Intervista a Mario Gioioso, titolare di Gioioso Ittica (21 gennaio 2022)

Intervista a Simonetta Cervelli, titolare della Gelateria “Splash” (17 dicembre 2021)

Intervista a Oscar La Rosa, fondatore di “Economia Carceraria” (10 dicembre 2021)

Intervista a Max Cozzoli di Sugood (19 Novembre 2021)

Intervista a Simona Limentani, fondatrice di Zolle (30 Ottobre 2021)

Simona Limentani – Zolle

Intervista Pierantonio Sgarbaro – Presidente Pasta Sgarbaro (29 giugno 2021)

Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)

### RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

Procedendo accetti la privacy policy

### COLLABORA CON NOI

Scrivi a redazione@agenfood.it