

POLITICA ITALIA ESTERI ECONOMIA CULTURA SCIENZE TECNOLOGIA SPETTACOLI LIFESTYLE SPORT COSTUME E SOCIETÀ

REGIONI MILANO ROMA ANIMALI ALIMENTAZIONE BLOG PODCAST MOTORI VIAGGI

Accesso utenti abbonati

utente

non sei ancora iscritto?
iscriviti subito!

Libero-news.it



Ricerca news

CERCA in libero-news.it nel quotidiano nei blog

PARTECIPA



In Edicola
da martedì 16 marzo

Galateo
ovvero l'arte
del buon vivere

€ 3,80 il prezzo del quotidiano

12 persone stanno leggendo questo articolo adesso

[Altro](#)

COMMENTI

commenta...

Articoli Correlati

Tags & Topics

Agroalimentare: in Italia il 35% della produzione mondiale del carciofo

Economia

Alghero, 19 mar. - (Adnkronos) - L'Italia è il maggior produttore mondiale di carciofi con il 35% circa della superficie e della produzione totale. Il dato è emerso nel corso di un convegno svoltosi ad Alghero per presentare l'opera "Il carciofo e il Cardo", nono volume della collana "Cultura e Cultura" promossa da Bayer CropScience, consociata di Bayer, e dedicata alla valorizzazione dei prodotti italiani.

Le tematiche affrontate nel corso del convegno, spaziano dalle virtù nutrizionali e salutari del carciofo, alla sua origine, al suo ruolo nella storia dell'arte, alla diffusione nel mondo delle diverse varietà della cultura. Non mancano aspetti curiosi, come l'etimologia del nome nelle varie lingue, alcuni suggerimenti gastronomici e un sottocapitolo dedicato al cardo.

Al volume, edito da Script, marchio editoriale di ART, hanno contribuito 70 esperti del mondo delle scienze e delle lettere, della produzione e dell'alimentazione, che in otto capitoli divisi per aree tematiche offrono al lettore una trattazione rigorosa in un linguaggio accessibile a tutti. La cultura del carciofo, afferma Frank Terhorst, amministratore delegato di Bayer CropScience in Italia, "resta una cultura impropriamente definita minore, ma fondamentale per l'economia di alcune regioni e per il ruolo insostituibile nella dieta". Gli italiani sono i maggiori consumatori al mondo con 8 kg/pro-capite.

Nicola Calabrese, del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari e coordinatore scientifico del volume, spiega come una parte importante dell'opera sia dedicata ad "aspetti non sufficientemente noti di questa cultura, come la sua storia millenaria e le sue proprietà salutistiche": l'evoluzione del carciofo, dice, "ha inizio circa 12000 anni fa e la sua domesticazione pare sia avvenuta in Sicilia in epoca imperiale romana; in tutte le civiltà che si sono sviluppate intorno al bacino del Mediterraneo si trova traccia della conoscenza e dell'uso di questa pianta, anche grazie alle molte virtù che gli erano attribuite e alle sue apprezzate qualità organolettiche". Inoltre aggiunge, il capitolo sulle ricette e quello sull'impiego del carciofo in cucina, con oltre 270 ricette regionali, "testimoniano la notevole versatilità di questo ortaggio e la sua forte tradizione alimentare".

19/03/2010

Articoli più letti

-  12/04/2010
Io, Travaglio e la mafia
letto 16192 volte
-  10/04/2010
Emergency cacciata dall'ospedale di Helmand
letto 13982 volte
-  14/04/2010
Via il capo, il Pdl balla
letto 12322 volte
-  10/04/2010

Vodafone ADSL
L'incentivo statale è servito

Ultim'ora

- 17.16 **Spettacolo** | Teatro: Valentina Cortese Legge 'L'amore' Di Giovanni Testori E Alda Merini
- 17.15 **Cronaca** | Lazio: Consiglieri Pdl, Solidarietà A Storage
- 17.15 **Politica** | Unita' D'Italia: Napolitano, Stella Polare Per Trasformazione Paese
- 17.12 **Cronaca** | Brescia: Fermato In Stato D'ebbrezza Chiede Ad Agenti Di Lasciarlo Andare
- 17.11 **Cultura** | Architettura: Al Via La 12a Mostra