



# Dai primi piatti ai dolci, il dattero conquista la cucina

Grazie a tecnologie innovative ingrediente è in tutto il menu



Redazione ANSA ROMA 02 agosto 2022 11:58

Scrivi alla redazione

Stampa



© ANSA

 CLICCA PER  
INGRANDIRE 

(ANSA) - ROMA, 02 AGO - Conquista sempre più spazio in cucina il dattero con una trasversalità che va dai primi piatti ai dolci fino agli aceti balsamici. La conquistata multifunzionalità dell'ingrediente - informa una nota di TuttoFood (manifestazione b2b per settore agroalimentare, **Fieramilano** 8-11 maggio 2023) e HostMilano (rassegna dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, **Fieramilano** dal 13 al 17 ottobre 2023) - è dovuta ai "nuovi utilizzi consentiti dalle tecnologie innovative che vanno dal sottovuoto agli ultrasuoni, dalle basse temperature alle funzioni avanzate dei forni di nuova generazione" con il risultato di farlo emergere da un consumo esclusivo per la tavola delle feste. Il dattero in particolare sarà protagonista nel 2023 in Italia di "Dates Connection", finale di una sfida digitale e internazionale organizzata da **Fiera Milano** in collaborazione con la Emirates Culinary Guild e il supporto di Saudi Arabian Chefs' Association, Qatar Culinary Professional, Jordan Restaurant Association con il coinvolgimento di chef di Giordania, Qatar, Arabia Saudita, Emirati Arabi e Italia. Sotto il profilo economico, secondo i dati di Research & Markets, il mercato mondiale dei datteri nel 2021 valeva invece 12,8 miliardi di dollari, cifra- sostengono gli analisti che aumenterà a oltre 18 miliardi nel 2028. Il principale esportatore è l'Arabia Saudita, con un quinto del totale (20%) mentre gli Emirati Arabi sono terzi con il 12%. Il maggiore importatore è l'Europa con una domanda di oltre 160 mila tonnellate annue, per un valore di circa 500 milioni di dollari. La crescita economica del prodotto è dovuta anche all'eccellente profilo nutrizionale" dell'ingrediente, "ricco di vitamine, minerali e antiossidanti (in particolare carotenoidi e fenoli) che favorisce l'aumento della

## DALLA HOME TERRA&GUSTO



**Siccità e incendi, in Toscana manca il fieno per bestiame**

Mondo Agricolo



**Dai primi piatti ai dolci, il dattero conquista la cucina**

Fiere e Eventi



**Agrinsieme, stop a proposta Ue di vendere olio di oliva sfuso**

In breve



**Ristorazione, un'impresa su tre è gestita da donne**

In breve



**Agricoltura: Patuanelli, presentata la proroga del credito d'imposta**

Istituzioni

domanda salutistica e una produzione di snack e dessert "healthy" e un utilizzo, come base, per aceti balsamici analcolici. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa