

Questo sito contribuisce all'audience di

QUOTIDIANO NAZIONALE

MENU

GIORNALE DI SICILIA 

OGGI IN EDICOLA

CERCA SU GDS



TERRA E GUSTO

Siccità e incendi, in
Toscana manca il
fieno per bestiameAgrinsieme, stop a
proposta Ue di
vendere olio di
oliva sfusoRistorazione,
un'impresa su tre è
gestita da donne

COMMENTI



STAMPA

DIMENSIONE TESTO



TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > DAI PRIMI PIATTI AI DOLCI, IL DATTERO CONQUISTA LA CUCINA

Dai primi piatti ai dolci, il dattero conquista la cucina

02 Agosto 2022



© ANSA

(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



IL GIORNALE DI SICILIA

SCARICA GRATUITAMENTE
LA PRIMA PAGINA

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

© Riproduzione riservata

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA

COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

protetto da reCAPTCHA
Privacy - Termini



INVIA

* CAMPI OBBLIGATORI

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:



INVIA
FOTO O VIDEO



SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE



I PIÙ LETTI

OGGI



Oroscopo settimanale: amore e relax per il Leone, la Vergine torna a sognare



I fischi del Barbera al palermitano D'Angelo neo-papà, il gesto dopo il gol, il rimprovero di Diana...



Palermo, il malore e lo schianto contro un albero: Goenne muore vicino alla Fiera



Palermo, il giudice smonta la tesi del suicidio: Mario Biondo fu ucciso non si impiccò