

Trentino

Cerca su Trentino

Menu



- Facebook



- Twitter
- Instagram
- Telegram
- RSS

martedì, 02 agosto 2022

• Cerca su Trentino

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole
- Giudicarie e Rendena



Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda

- Montagna
- Scuola
- Foto
- Video

• Altre

- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

11:53

Spagna: siccità, prime restrizioni sull'acqua a Barcellona

11:23

Ucraina: Onu, almeno 5.327 civili morti nel conflitto

11:17

Pelosi a Taiwan, per Mosca 'Usa destabilizzano il mondo'

11:06

Tav: Digos, in Valle di Susa guerriglia come in Kurdistan

10:47

Cina, gli Usa pagheranno un prezzo se Pelosi sarà a Taiwan

10:07

Cina, speriamo Usa capiscano gravità viaggio Pelosi a Taiwan

08:36

Taiwan, 'determinati' a proteggere isola da minacce Cina

07:59

Generali, nel semestre 1,4 miliardi di utile netto

07:29

Media, avvistati aerei da guerra cinesi su Stretto di Taiwan

07:07

Cina, stop import beni alimentari da 180 società di Taiwan

- Home page
- Terra e Gusto
- Dai primi piatti ai dolci, il dattero...

Dai primi piatti ai dolci, il dattero conquista la cucina

Tags

- 02 agosto 2022
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter

- Condividi
- Mail

cb1230ed2ed5dddaa0772ad82715049a.jpg

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

- 02 agosto 2022
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

Tags