



ARRIVA IL BIMI, INCROCIO GIAPPONESE TRA BROCCOLO E CAVOLO

4 Gennaio 2018 

ROMA – Un broccolo che però è anche un po' cavolo che sa di asparago. Sbarca in Italia il “Bimi”, nuovo vegetale incrocio naturale studiato e realizzato dall’azienda giapponese Sakata specializzata in breeding, sistema per produrre nuove varietà di colture non-Ogm.

In pratica sono state unite le proprietà dei broccoli e quelle del cavolo cinese, creando un vero mix vegetale che appartiene alla famiglia delle brassicaceae.

Bimi, marchio della new entry, si presenta come un broccolo di forma allungata, con fiori più radi e gambo lungo e tenero, mentre le cime ricordano quelle dei broccoli e il gusto molto vicino a quello dell’asparago.

Tra le sue qualità, rispetto alle due piante da cui proviene, non ha praticamente scarti. Molto versatile in cucina vanta diverse proprietà benefiche tanto da essere definito già un nuovo super food: è ricco di proteine, di minerali e vitamine, oltre ad avere composti bioattivi come fenolici, carotenoide e glucosinolati.

Il viaggio in Europa di Bimi, che in giapponese significa delizioso, inizia in Gran Bretagna e in Spagna, due paesi dove viene commercializzato già da anni con successo. Oggi viene coltivato anche in Italia in Maremma da un’azienda in provincia di Grosseto, approdando come prodotto di IV gamma, pronto al consumo, sugli scaffali di una catena di supermercati di alcune Regioni.

Le condizioni necessarie per una buona resa sono quelle richieste dai broccoli sia per quanto riguarda il clima che le tecniche di agronomia. Quanto alla stagionalità la raccolta avviene da fine ottobre a marzo e da fine aprile a inizio giugno, per un totale di circa 7 mesi di commercializzazione l’anno.

Ogni 2-3 giorni viene raccolto qualche fiore dalla pianta, collocato subito in ambiente freddo, grazie al quale mantiene intatte le sue proprietà nutrizionali.