

Il Kiwi in tavola, ecco il libro

Non esisteva alcuna pubblicazione relativa al suo uso in cucina...

L'Associazione kiwi Lazio Incontro è lieta di comunicare, su un'idea del suo Presidente, Dr. Pasquale Pecora, con la fattiva e preziosa collaborazione della Dott.ssa Alessandra Orlacchio e la partecipazione straordinaria del gourmet, nonché Presidente provinciale FIPE Confcommercio Italo Di Cocco, la realizzazione di un progetto editoriale riguardante l'uso del kiwi in cucina da utilizzare sia per piatti salati che dolci, corredato da notizie tecnico-scientifiche riguardanti le proprietà salutari di questo frutto, nonché del suo impiego in cosmetica ed indicazioni sotto il profilo farmacologico. L'idea della nascita di questo volume è scaturita a seguito di indagini effettuate a livello nazionale, constatando che attualmente non esiste una letteratura specifica per il kiwi riguardante il suo impiego in cucina e negli settori. Questa opera, originale ed inedita, che sarà pubblicata dalla Mariotti Publishing, casa editrice milanese, si potrebbe metaforicamente ricondurre ad un ponte di disegno ultramoderno che traccia la strada che va dal consumatore al kiwi e ne suggerisce le motivazioni d'acquisto. Un percorso significativo ed intrigante che guiderà il consumatore verso l'acquisizione del desiderio di consumare questo particolare frutto, di recente introduzione nella nostra frutticoltura e che ad oggi non ha ancora raggiunto una piena maturazione commerciale. Recenti indagini di mercato evidenziano infatti che sebbene l'Italia sia al primo posto nella classifica mondiale per la produzione di kiwi, vi sono ampi strati della popolazione nei quali l'indice di penetrazione del kiwi risulta essere ancora molto basso. L'obiettivo di questo progetto editoriale è quello di far conoscere ad una larga fascia di consumatori il kiwi in tutti i suoi aspetti ed incrementarne il consumo, adottando una metodologia davvero unica: attraversando tutti gli stadi che compongono la vita di questo frutto, combinando elementi teorici ad elementi pratici e consentendo al consumatore di viaggiare, tra sogno e realtà, nel "mondo del kiwi". Il volume si compone di una prima introduzione storica sulla pianta di Actinidia, con una interessante panoramica che va dalle sue origini alla sua diffusione a livello mondiale, ripercorrendo le sperimentazioni effettuate per l'ottenimento delle diverse varietà e rivelando il segreto che si cela dietro l'ideazione del suo nome, mentre la seconda sessione è dedicata all'analisi di quelle che sono le proprietà salutari di questo frutto. Per ogni elemento contenuto nel kiwi viene descritta l'azione benefica che esercita sull'organismo. Una volta illustrato quanto il kiwi faccia bene alla salute, al consumatore, che non conosce il kiwi, viene suggerito come degustarlo al meglio. La terza sezione di questo percorso illustra le applicazioni fitoterapeutiche degli estratti di kiwi: l'olio di semi di kiwi, la polpa di kiwi e le fibre del kiwi, per esempio, vengono impiegati con azione peristaltica sul tratto gastrointestinale, ed hanno un'azione idratante e regolatrice sulla pelle. Inoltre, nella medesima sessione viene illustrata la gemmoterapia, una tecnica curativa interessante, basata sulle applicazioni terapeutiche delle gemme o dei tessuti vegetali freschi, ancora in via di accrescimento, perché è in essi che si trovano le proprietà anaboliche primitive della cellula vegetale, sottolineando le