

Te lo do io il kiwi

Undicimila ettari coltivati in provincia

Tiziana Briguglio

■ **LATINA** Un mix di informazioni su proprietà salutari, utilizzi e ricette.

«Kiwi in Tavola», il nuovo volume edito dalla Mariotti Publishing interamente dedicato al prezioso frutto che proprio nella provincia di Latina ha trovato il suo centro di produzione di eccellenza.

Un'opera unica nel suo genere, nata dalla collaborazione tra il presidente dell'Associazione Kiwi Lazio Incontro Pasquale Pecora, la dottoressa Alessandra Orlacchio e il presidente della Confcommercio Italo Di Cocco, quest'ultimo bravo nell'aver saputo elaborare piatti pensati unicamente per esaltare le bontà tipiche di questa realtà oramai tutta pontina.

Colori, consistenze, stagionalità riservate non solo ad un pubblico specializzato, ma soprattutto ai tanti consumatori desiderosi di portare sulle loro tavole cibi utili non solo a soddisfare il palato, ma anche a mantenere il proprio fisico in salute. A disposizione dei lettori che dal prossimo settembre potranno trovare il libro in tutte le librerie e gli autogrill d'Italia, notizie, consigli, suggerimenti sull'impiego del kiwi non solo in cucina, ma anche nella cosmesi dove si è di-



mostrato un ottimo alleato del ringiovanimento cutaneo. «Alla base del progetto – ha tenuto a sottolineare Pasquale Pecora, promotore del Convegno nazionale sul kiwi che si terrà a Latina il prossimo ottobre – l'intenzione di spingere le famiglie ad incrementarne i consumi, oggi tra i più bassi a livello internazionale con una media di circa due chili e mezzo procapite annui». Dunque una grande vetrina utile non solo alla promozione del rinomato Kiwi IGP Latina, ma anche di tutte le attività produttive che gravitano intorno al comparto. Importanti i numeri. Il Lazio con il 38% della superficie e il 33,44% della produzione

nazionale si conferma la regione italiana di maggior rilevanza. A far la parte del leone proprio la provincia pontina con ben undicimila ettari di superficie coltivata ed una produzione di circa un milione e mezzo di quintali. Tra le nuove selezioni varietali attualmente allo studio, un actinidia dotato di buccia «pelabile» a mano come quella di una banana, una nuova cultivar a polpa rossa e un cosiddetto «kiwi per sportivi», arricchito con un contenuto extra di vitamine. Un frutto dalle mille virtù di cui non si butta via nulla. Dai semi, ad esempio, si ricava un olio molto pregiato (dal costo di circa 200 euro al litro) mentre la buccia viene impiegata nella composizione delle creme di bellezza idratanti. Passando di curiosità in curiosità, il volume si compone di una prima introduzione storica sulla pianta con una breve quanto interessante nota esplicativa che va dalle sue origini alla sua diffusione a livello mondiale, mentre la seconda sessione è dedicata all'analisi di quelle che sono le proprietà salutari di questo frutto. Per ogni elemento vitaminico contenuto

L'idea

È quella di

incrementare

il mercato

Presentazioni

one
Italo Di Cocco (con in mano il volume sul kiwi) durante la conferenza stampa di ieri



chito con un contenuto extra di vitamine. Un frutto dalle mille virtù di cui non si butta via nulla. Dai semi, ad esempio, si ricava un olio molto pregiato (dal costo di circa 200 euro al litro) mentre la buccia viene impiegata nella composizione delle creme di bellezza idratanti. Passando di curiosità in curiosità, il volume si compone di una prima introduzione storica sulla pianta con una breve quanto interessante nota esplicativa che va dalle sue origini alla sua diffusione a livello mondiale, mentre la seconda sessione è dedicata all'analisi di quelle che sono le proprietà salutari di questo frutto. Per ogni elemento vitaminico contenuto

nel kiwi, viene descritta l'azione benefica che esercita sull'organismo. A caratterizzare la terza sezione, la descrizione delle applicazioni fitoterapeutiche degli estratti del kiwi. Ad essere illustrata anche la Gemmorapia, una particolare tecnica curativa basata sull'uso delle gemme o dei tessuti vegetali freschi ancora in fase di accrescimento. Sfolgiando le pagine si arriva al capitolo dedicato invece al settore della cosmesi. Il

Informazioni

Il libro contiene

curiosità, proprietà

e ricette

kiwi infatti, come già sottolineato, ha un alto potere idratante, antiossidante, rigenerante e purificante su tutti i tipi di pelle. La sua polpa, ad esempio, con i suoi semi neri, può essere usata per ottenere un perfetto peeling, mentre il succo ha effetti detergenti, migliora l'aspetto del viso, riduce le piccole rughe e fa scomparire le occhiaie. All'impiego in cucina è infine dedicata l'ultima parte dell'opera con la raccolta di circa sessanta ricette. Dopo una breve riflessione sul periodo ottimale per la raccolta e i consigli per una corretta conservazione, a disposizione del lettore quindi la possibilità di cimentarsi nella preparazione di veri e propri menu.