

COLTIVARE NOVITA'

POCA TERRA, TANTO SAPERE

Le mini piantine eduli: un «segreto» da chef che iniziamo a vedere pure nelle tavole imbandite a casa nostra

Un baby ravanella contiene 30 volte in più di vitamina E dell'ortaggio tradizionale al quale siamo abituati

Se micro ortaggi vuol dire salute

Dal progetto dell'università nasce l'azienda

ANTONELLA MILLARTE

Dalla teoria alla pratica, il passo non è breve. Eppure, l'innovazione in agricoltura può offrire possibilità di successo per chi non cerca il posto fisso, ma vuol fare l'imprenditore.

I microgreen, ovvero le mini piantine commestibili, sono la nuova frontiera per gli chef professionisti e sempre di più attirano l'attenzione di chi a casa si dedica ai fornelli.

La facoltà di Agraria dell'Università di Bari è stata la culla nella quale è nata un'azienda innovativa, fondata dall'ex ricercatore Carlo Mininni.

Tutto inizia con una ricerca dedicata all'orticoltura fuori suolo, associata ai viaggi, alle letture e anche a qualche chiacchierata con i «maestri di biodiversità». A quel punto, Mininni trasforma un'idea in una azien-

da vera e propria con sede produttiva a Giovinazzo, e soci nel tarantino.

Il resto è una storia che l'agronomo Mininni, insieme alla sua squadra, stanno scrivendo giorno per giorno. Iniziamo dal capire esattamente cosa di cosa si tratta: con una traduzione letterale dall'inglese, sono «micro verdi».

Anche se, comunemente, si parla di micro ortaggi l'agronomo Mininni ci fa notare come - nei nostri piatti - oltre agli ortaggi, arrivino anche mini legumi e mini erbe aromatiche.

Un mondo a parte, poi, è quello delle foglie e dei fiori commestibili: deliziosamente buoni e bellissimi.

Il cuore dell'agronomo è presente in ogni azione, perché - spiega Mininni - «le piante che scelgo oltre ad essere belle da vedersi, devono avere anche dei valori nutrizionali di rilievo».

Chi cerca queste mini piantine? Perché acquistare una semplice, an-

FARE IMPRESA

A destra l'agronomo Carlo Mininni con le sue micro piantine



che se bella decorazione per i nostri piatti? Il target di riferimento sono coloro che - affascinati dallo schermo tv in cui vedono le ricette dei nostri cuochi di tendenza, ricche di colori e geometrie studiate a tavolino - vogliono pure loro realizzare dei piatti bellissimi attingendo alla sterminata tavolozza dei colori della natura.

Questi micro decori, io li ho assaggiati e devo dire che oltre all'aspetto estetico aggiungono freschezza al

piatto e nutrienti in concentrazioni elevatissime.

Ma che cosa sono queste micro piantine? La prima caratteristica tecnica da evidenziare è che arrivano - al ristorante o magari a casa nostra - in micro vaschette, quindi sono freschissime al momento dell'utilizzo.

«Prima nascono i germogli, di cui si consuma anche la radice. Dopo ci sono i microgreen, perché le foglie sono un po' più grandi e sviluppano i colori di

riferimento della specie - spiega l'agronomo Carlo Mininni - . L'altra fascia superiore di crescita sono le insalate in busta già pronte».

«Al momento, abbiamo in produzione circa una ventina di varietà di questi prodotti che sono venduti direttamente nel substrato di produzione. Utilizzati freschissimi sul piatto - conclude l'agronomo Mininni - conservano tutte le proprietà organolettiche».

DAL BELLO AL BUONO

A destra il micro pisello. Sotto panino gourmet con dentro anche dei fiori commestibili



PIATTI D'ARTE DISEGNARE GEOMETRIE, E SAPORI, CON COLORI E GUSTI PRODOTTI DALLA NATURA

Foglie e fiori commestibili

Direttamente dal campo fino alla nostra tavola nelle mini vaschette

I microgreen sono vere e proprie pillole di salute perché contengono molte più sostanze nutritive dell'ortaggio o del legume di provenienza. L'agronomo Carlo Mininni, che per anni in qualità di ricercatore dell'università di Bari ha studiato queste piantine, prosegue con un esempio che riguarda il nostro orto. «Il micro ravanella nei nostri studi, ed in quelli fatti in altri Paesi, ha evidenziato come a parità di peso, contenga 30 volte in più di vitamina E dell'ortaggio tradizionale - spiega Mininni - . Quindi, con 10 grammi al giorno si copre il fabbisogno giornaliero».

E' molto interessante anche la produzione di micro grano: è ricchissimo di clorofilla e di anti ossidanti. «Viene utilizzato nei ristoranti ed anche nei bar che vogliono fare shottini di clorofilla o erba di grano», prosegue Mininni.

Per i legumi, quello dei microgreen è un mondo che va spiegato. Per il pisello, per esempio, non si tratta del seme contenuto nel baccello. Si consuma, invece, la piantina con lo stelo di pochi centimetri e 3-4 foglie sviluppate e pure i viticci lunghi e affusolati, precisa l'ex ricercatore Mininni. «Il gusto è fresco e ricorda il pisello. Si può utilizzare in insalata tutto l'anno. Abbiamo avviato un test in distribuzione retail proprio per questo utilizzo a Bari».

Le erbe aromatiche formato microgreen sono molto richieste dagli chef, per profumo e cromia. Sempre dal punto di vista scientifico, prosegue l'agronomo Mininni, la micro melissa è una pianta aromatica e officinale che oltre al sapore di limone intenso ha il beneficio di essere lenitivo e rilassante e, in più, consumata cruda mantiene le proprietà officinali.

Insomma, Mininni, inserisce mano mano una specie partendo dal valore scientifico del microgreen incrociato con la richiesta di chi ama la cucina, bella e con qualità nutrizionali.

Le sontuose sale ricevimenti di Puglia e Basilicata hanno fatto da apripista nell'utilizzo di foglie e fiori commestibili.

Le foglie gourmet non sono micro ma adulte e diverse una dall'altra per connotazione estetica ed aromatica, con dimensioni di 3-5 centimetri. Lo straordinario bagaglio di conoscenza dell'ex ricercatore dell'università di Bari Carlo Mininni, consente una rigorosa selezione basata sulla ricercatezza della forma e sulla particolarità del gusto, spaziando sia nella biodiversità locale che negli ecotipi esotici. I gusti delle foglie: fresche, saline, lievemente amare o - sorpresa - dal sapore di ostriche!

Ribbon



Etichette



Stampanti per codici a barre

Aderenti ad ogni Vostra esigenza



BARLETTA - Via degli Artigiani, 12/14 www.candelma.it info@candelma.it