Arriva in Italia il Bimi: un po' broccolo, un po' cavolo

bimi-959ee24e

Uno "strano" ortaggio **a metà broccolo e cavolo, ma che sa di asparago**. E' il **Bimi**, nuovo incrocio vegetale 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 appunto un mix vegetale che appartiene alla famiglia delle brassicaceae.

Il Bimi - parola che in giapponese significa "delizioso" - 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 è molto vicino a quello dell'asparago. Tra le sue qualità, rispetto ai due ortaggi da cui deriva, il fatto di **non avere praticamente scarti**. Molto versatile in cucina, vanta diverse proprietà benefiche tanto da essere già definito un nuovo super food: è **ricco di proteine, di minerali e vitamine**, oltre ad avere composti bioattivi come fenolici, carotenoide e glucosinolati.

Sbarcato in Europa a partire da Gran Bretagna e in Spagna, dove viene commercializzato da anni con successo, oggi il Bimi viene **coltivato anche in Italia, in Maremma**, da un'azienda della provincia di Grosseto, ed è approdato 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 sia per 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.