



CONSIGLIO ECO Porta al centro raccolta i rifiuti pericolosi e quelli elettronici ed elettrici.

Le cose che “forse” non sai dello zenzero

Lo zenzero, o come lo abbiamo sempre chiamato fino a qualche anno fa: ginger, negli ultimi anni è di uso comune in molte famiglie italiane, eccezione fatta per i più anziani che ancora lo vivono come un cibo “alieno”. Scopriamo alcune caratteristiche di questa pianta che viene dall'oriente.

LO ZENZERO VA A BOLOGNA

L'iconico vaso **Fabbi** racchiude un nuovo tesoro, contemporaneo e rivoluzionario, interpretazione italiana di una delle spezie più amate del mondo.

Un melting pot di sapori, tradizioni e sensazioni, nato per sorprendere e raccontare la propria epoca: a oltre un secolo dall'invenzione dell'Amarena **Fabbi**, ancora oggi icona di gusto made in Italy, l'azienda di Bologna presenta sul mercato un nuovo, modernissimo tesoro, racchiuso in quello stesso vaso che l'ha resa celebre nel mondo.

“Zenzero **Fabbi**” è un prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti: l'Oriente con i suoi profumi e le sue spezie con l'Occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità.



SAI COS'È LO ZENZERO?

Lo zenzero, nome ufficiale Zingiber officinale, è una pianta erbacea, dall'aspetto simile alla canna da zucchero, ma più bassa. Appartiene alla famiglia delle Zingiberaceae, un grande ramo di cui fanno parte anche la curcuma e il cardamomo, insieme ai quali dà vita al curry, il misto di spezie orientali che ha conquistato i palati di tutto il mondo.

STREGONERIA E MEDICINA

Pianta sacra, usata dagli antichi sacerdoti nei riti propiziatori, in lingua giapponese significa niente meno che “meraviglia dell'universo”: parliamo dello zenzero, radice orientale antichissima.

Le prime tracce della sua coltivazione si perdono tra la Cina e l'India, oltre tre millenni fa.

Da sempre avvolta da un'aura di mistero e fascino grazie alle sue innumerevoli proprietà benefiche e officinali. Proprietà che un tempo la collocavano al confine della “magia” e che nell'ultimo decennio, grazie alla rinnovata e crescente attenzione all'aspetto salutistico della tavola, ne hanno decretato un nuovo “Rinascimento”, incoronandola nel gotha dei superfood.

I NUMERI DELLO ZENZERO

384 mila

Le ricerche mensili su Google in Italia contenenti la parola zenzero.

Oltre 7 milioni

I risultati di ricerca su Google Italia con la parola chiave zenzero.

5,3 milioni

I risultati di ricerca su Google Italia per “zenzero ricette”.

2019

L'anno in cui lo zenzero entra ufficialmente nel Paniere Istat dei beni di consumo più diffusi in Italia.

10

Gli anni trascorsi da quando è esploso il consumo di zenzero in Italia, passando da prodotto esotico e di nicchia a ingrediente passepartout per la cucina.

Dal 2010 al 2016

Il consumo di zenzero è aumentato del 670% secondo un rapporto di Coop.

Oltre 3000

Gli anni da cui si consuma lo zenzero.

XVI secolo

L'origine (presunta) del celebre omni-pan di zenzero, il biscotto “regale”, inventato dalla regina Elisabetta I.

30 grammi

La quantità di zenzero, fresco, che si può assumere nel corso di una giornata. Si tratta di un limite molto ampio, difficile da superare anche a causa del suo sapore intenso. Basta infatti un pizzico di zenzero per insaporire un piatto.

0,8 grammi

I grassi contenuti in 100 gr di zenzero. La radice è infatti nota anche per le sue proprietà di “brucia grassi”.

1 kg

La quantità di zenzero che serviva per comprare una pecora.

Tra il XIII e XIV secolo

La spezia era così ricercata che veniva usata come merce di scambio.