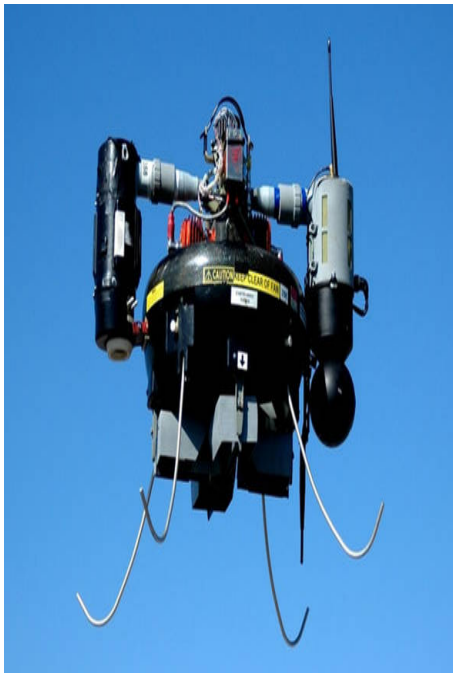


AGRICOLTURA



La riscoperta e valorizzazione di alcuni pseudocereali anche esotici per i nostri ambienti, ha comportato l'individuazione di specie rimaste neglette per lungo tempo. Si possono citare in proposito il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum* Moench.)

e la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). Altra specie che recentemente è riuscita a conquistare una discreta fascia di mercato è l'amaranto (*Amaranthus* spp.), genere originario del Messico e del Centro America che, insieme al mais, al fagiolo, alla stessa quinoa e alle varie specie di zucca, è stato uno dei principali alimenti dei Maya e degli Aztechi.

La riscoperta di questa pianta come preziosa risorsa alimentare, risale agli anni Settanta, quando, alcuni studi avviati da Dowton (1973), misero in evidenza le sue notevoli proprietà nutritive delle specie più diffuse: *Amaranthus cruentus* L., *A. hypocondriacus* L., *A. caudatus* L. e *A. edulis* Speg. (...)

L'articolo:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=1284>

Sull'argomento:

<http://oggiscienza.wordpress.com/2014/07/11/quinoa-e-amaranto-in-toscana-perche/>

<http://www.greenme.it/mangiare/altri-alimenti/13839-amaranto-erbaccia-cibo-futuro>

Informazioni di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Amaranto_%28alimento%29

<http://en.wikipedia.org/wiki/Amaranth>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Amarante_%28plante%29

<http://es.wikipedia.org/wiki/Amaranthus>

Passato... prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1559:I-e-propriet%C3%A0-nutrizionali-dellamaranto&catid=112:nutrizione&Itemid=104