

Teff, il cereale senza glutine

Scritto da Administrator

E' il più piccolo tra tutti i cereali – misura 1.5 mm di lunghezza e 1 mm di diametro – ed è di colore rosso ocra. Si chiama teff ed è tipico dell'Etiopia dove viene coltivato e utilizzato nell'alimentazione umana. Con un pugno di questi semi si può coltivare un intero campo. Ed è probabilmente per questo che il 20% di tutte i terreni in Etiopia sono coltivati a teff. Ricca di proteine, carboidrati e amminoacidi essenziali il teff africano possiede una caratteristica unica: è privo di glutine al 100%. Per uno dei paesi più poveri del pianeta abitato da oltre 90 milioni di persone, spesso colpito da emergenze e carestie alimentari, la coltivazione di questo cereale potrebbe aprire le porte allo sviluppo di nuovi mercati internazionali. (...)

L'articolo:

<http://wisesociety.it/alimentazione/dallafrica-arriva-il-teff-il-cereale-senza-glutine-al-100/>

Sull'argomento:

<http://www.theguardian.com/global-development/2014/jan/23/quinoa-ethiopia-teff-super-grain>

Gli ultimi sviluppi:

http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/orgagricole/2014/09/18/agricoltura-dalletiopia-il-teff-superfruits-senza-glutine_76dd372c-64e8-4a33-aad5-c376fb09132b.html

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Teff>

http://en.wikipedia.org/wiki/Eragrostis_tef

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Teff>

http://es.wikipedia.org/wiki/Eragrostis_tef