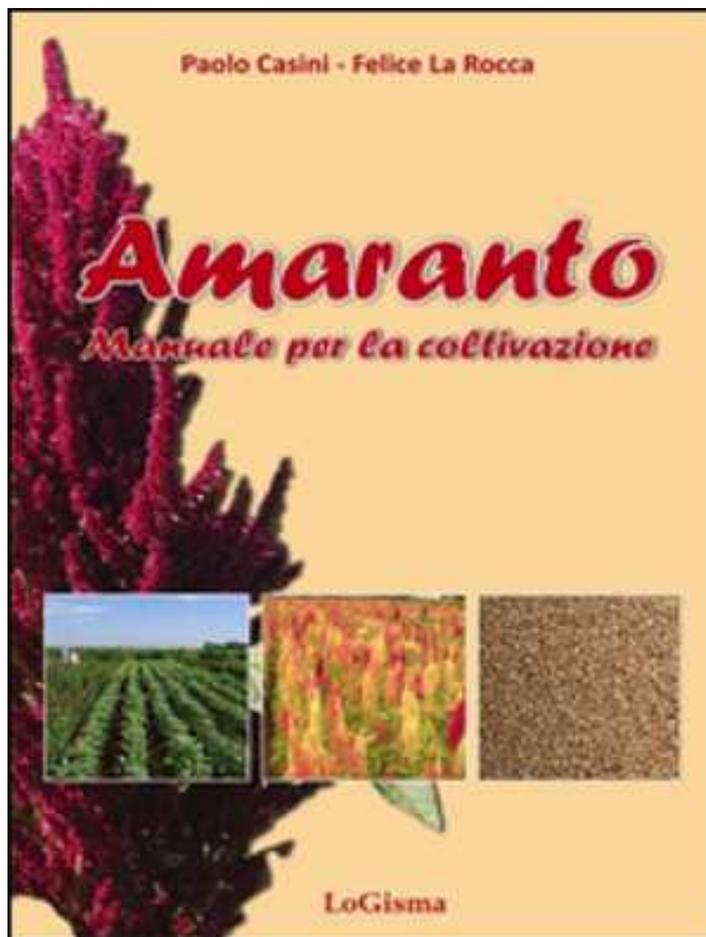


Keywords: Amaranth. Manual for cultivation book pdf download, Amaranth. Manual for cultivation download free, Amaranth. Manual for cultivation epub italian, Amaranth. Manual for cultivation torrent, Amaranth. Manual for cultivation read online free PDF

Amaranto. Manuale per la coltivazione PDF

Paolo Casini



Questo è solo un estratto dal libro di Amaranth. Manuale per la coltivazione. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Paolo Casini
ISBN-10: 9788897530558
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4703 KB

DESCRIZIONE

Manuale dedicato agli agricoltori che intendono avvicinarsi alla coltivazione di questo pseudocereale esotico, al momento largamente conosciuto in Italia soltanto attraverso le sue specie spontanee che infestano le nostre colture. L'amaranto da granella invece (*Amaranthus cruentus* L.), costituisce una concreta alternativa ad altre colture a ciclo primaverile-estivo anche per quelle aree non irrigue e non eccessivamente fertili. Anche grazie alla molteplicità di utilizzo della granella nel settore alimentare e non, oltre che all'ottimo valore commerciale sul mercato internazionale, superiore a qualsiasi altro cereale (ad esclusione del Teff), fanno intravedere ottime prospettive per l'introduzione di questa pianta nei nostri ordinamenti colturali. Il manuale è frutto di quattro anni di ricerca e sperimentazione in campo condotta dal Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università di Firenze grazie al contributo dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

L'amaranto è una pianta spontanea spesso considerata infestante. Pochi, infatti, sanno che è ottima da mangiare e che ha un gusto simile agli spinaci. L'amaranto comune è una pianta spontanea presente ovunque sul nostro territorio. Dai più viene considerata un'infestante degli orti, vista la sua...

Amaranto-patate-melanzane: Foglie di amaranto -150 gr, patate - 220 gr, pomodori tagliati a pezzi - 270 gr, melanzane, tagliate a metà - 150 gr, cipolle finemente tritate - 70 gr, latte di cocco - 70 gr, Sale.
Procedimento: Sbucciare le patate, tagliarle a metà, o a più pezzi a seconda delle dimensioni.

Amaranto: storia, coltivazione e impieghi in cucina e in altri settori. Proprietà nutrizionali e benefici dell'amaranto. Tuttavia, piccole realtà di coltivazione si stanno sviluppando anche nei nostri territori, grazie all'elevata redditività rispetto alle colture tradizionali e all'ottimo adattamento a periodi di siccità...

AMARANTO. MANUALE PER LA COLTIVAZIONE

[Leggi di più ...](#)