



Bimi, il nuovo ortaggio protagonista della tavola contemporanea

Dalla ricerca giapponese ai campi italiani, un broccolo “non broccolo” che unisce gusto, versatilità e valori nutrizionali elevati. Un superfood completamente edibile, che racconta di filiere in crescita e cultura del cibo consapevole

Da qualche tempo, la **buona cucina** non è più solo questione di **ricette**, ma di attenzione verso ciò che si porta nel piatto.

Ai tempi della **sana alimentazione**, dove il gusto si intreccia con il benessere, emergono infatti ingredienti sempre più capaci di unire piacere e nutrimento senza compromessi. Frutti di una ricerca agricola sempre più mirata, di coltivazioni attente al territorio e di una filiera che vuole offrire prodotti genuini, ma funzionali allo stile di vita moderno.

Quando la qualità diventa scelta quotidiana

In questo panorama, **Bimi®** si inserisce come un caso emblematico: un ortaggio che nasce da un incrocio naturale, cresce in contesti selezionati e arriva sulla tavola come un compagno versatile,

dal **profilo nutrizionale** importante e dal **sapore** sorprendentemente elegante.

Non un semplice broccolo, né un suo parente prossimo. Piuttosto una nuova proposta che sembra raccontare una sua personalità precisa.

L'identità di un ortaggio che conquista

Bimi® viene descritto spesso per ciò a cui assomiglia: richiama i **broccoli**, ricorda gli **asparagi**, accenna a una nota di nocciola. Ma nessun paragone riesce davvero a contenerlo.

La sua forma slanciata, con un gambo sottile e un fiore compatto, anticipa già la sua vocazione culinaria: essere un **ingrediente semplice** da trattare, buono da mangiare interamente e capace di inserirsi in molte preparazioni senza perdere carattere.



Bimi® si caratterizza per il gambo sottile e un fiore compatto (Foto © Ufficio stampa).

Il suo nome, tradotto dal giapponese, significa “**delizioso**” e sintetizza bene ciò che si percepisce al primo assaggio. La sua origine è infatti il risultato dell’incontro naturale tra il broccolo tradizionale e il **Kailan**, una varietà asiatica appartenente alla stessa famiglia botanica.

Una selezione che è frutto degli studi di **Sakata®**, breeder attivo sin dal 1913, che da oltre vent'anni ne ha sviluppato la sua diffusione, partendo dal mercato britannico per poi raggiungere **Spagna, Francia, Portogallo** e oggi l'intera **Europa**.

Il successo internazionale e la strada verso l'Italia

Il percorso di **Bimi®** è cosmopolita, ma la sua espressione attuale parla anche italiano.

Dopo una prima fase di diffusione in **Gran Bretagna** e **Spagna**, infatti, la coltivazione ha trovato un terreno fertile nel Sud Italia, in particolare in **Calabria** e **Campania**.

Qui il clima offre ciò che l'ortaggio richiede, ovvero giornate di sole per la maturazione e notti fresche per il riposo della pianta. È questo contrasto termico a determinare quella qualità che oggi rende il prodotto riconoscibile ovunque.

Clima e agronomia: dove nasce oggi il Bimi®

[Cinana Vibes](#) è il licenziatario esclusivo per il territorio nazionale e coordina una produzione iniziata tre anni fa, consolidata poi in **Calabria**, dove le condizioni climatiche si sono rivelate più che ideali.

La raccolta è interamente manuale e richiede attenzione: ogni pianta offre infatti poco più di **300 grammi di prodotto**, un limite che ne eleva i costi ma anche il valore agronomico. La stagione produttiva si estende da ottobre ad aprile, rendendolo un ortaggio che supera la logica della stagionalità rigida e si inserisce in un calendario ben più ampio.

Sul piano commerciale, l'annata 2024-2025 si è chiusa con risultati incoraggianti: le vendite hanno registrato una crescita significativa, con volumi pari al doppio rispetto all'anno precedente, e si sono avviate nuove collaborazioni con importanti catene di distribuzione nazionali.

Questo andamento positivo ha rafforzato i progetti di espansione sul mercato italiano e ha favorito l'avvio della campagna 2025-2026, supportata nella rete distributiva dalla collaborazione con **Riverfrut**.



Un campo coltivato a Bimi® (Foto © Ufficio stampa).

Un gusto che non inganna

Il primo tratto che distingue **Bimi®** è la sua immediatezza.

È un ortaggio che non rilascia il tipico odore pungente di molte brassicacee, caratteristica che contribuisce a renderlo più “amichevole” per i consumatori meno inclini ai cavoli tradizionali. La texture è croccante, il sapore dolce e morbido, con una vena verde che richiama gli asparagi ma ne mitiga l'intensità.

La sua versatilità sta anche nella facilità di utilizzo: non ha scarti, non richiede tagli complessi e cuoce in tempi rapidi grazie alla struttura sottile. Tutti elementi che lo rendono particolarmente interessante per una cucina pratica ma attenta.

Il superfood senza retorica

In un mercato dove le etichette salutistiche rischiano di risultare abusate, **Bimi®** vanta un profilo nutrizionale che parla da sé, con oltre **dieci nutrienti essenziali**: tra questi è particolarmente evidente la presenza di **vitamina C** in quantità doppia, rispetto allo stesso peso di arancia fresca, insieme a **folato** (una vitamina del gruppo B), **potassio** e **manganese**.

Il tutto con un apporto minimo: **100 grammi forniscono appena 35 kcal**, rendendolo un alleato ideale anche in una dieta equilibrata, senza rinunciare al gusto.



Mezzi Paccheri con Bimi[®], guancialetto croccante e caciocavallo podolico (Foto © Malinda Sassu).

In tavola senza tante complicazioni

La semplicità è uno dei punti di forza di **Bimi[®]**: non richiede infatti tecniche particolari e si presta a risultati sorprendenti in piatti rapidi, in quelli della tradizione oppure in reinterpretazioni più contemporanee.

Si può consumare crudo, ma anche bollito per pochi minuti o passato sulla piastra per una nota affumicata che risulta piacevolissima al gusto.

È perfetto inoltre in combinazione con primi piatti, carni bianche e pesce, ma anche all'interno di ricette internazionali dove la componente vegetale deve mantenere identità e sapore.

Bimi e il World Food Photography Awards

La diffusione di **Bimi®** non passa solo dalla gastronomia ma anche dalla narrazione visuale.

Il marchio è infatti sponsor del [World Food Photography Awards](#), uno dei concorsi più influenti nel mondo della fotografia culinaria. Un impegno che sottolinea come **cibo e immagine** siano oggi parte di un'unica cultura, fatta di estetica, emozione e racconto.

Il premio, voluto e fondato quindici anni fa da **Caroline Kenyon**, raccoglie testimonianze fotografiche da tutto il mondo, spaziando da paesaggi agricoli a scene di cucina, ritratti, reportage e scatti di viaggio.

Oltre 25 diverse categorie, tra queste, "**Il cibo è casa**" nata in collaborazione con l'**UNHCR** britannico, che invita chi ha vissuto situazioni di sfollamento a raccontare attraverso il cibo un frammento della propria identità.

Un attore originale della cucina moderna

In un panorama gastronomico sempre più attento alla qualità, **Bimi®** rappresenta un esempio di come **ricerca agricola, gusto e benessere** possano convivere in un unico prodotto.

È un ortaggio che parla la lingua della contemporaneità: sostenibile, versatile, facile da usare, ricco di nutrienti e naturalmente buono.

La sua storia, dalla selezione giapponese alla coltivazione mediterranea, racconta un percorso che unisce tecnica, clima e cura del dettaglio. Un ingrediente destinato a diventare presenza costante nelle cucine di chi cerca sapori autentici senza rinunciare alla leggerezza.

Maggiori informazioni: www.bimibroccoli.it

Data di creazione

19/11/2025

Autore

malinda-sassu