

Parte da Albenga a metà ottobre la promozione dei fiori commestibili

2017-09-24 10:09:56 Redazione

La begonia? Assomiglia al limone. La bocca di leone? Sa di cicoria. E il nasturzio? Ricorda il ravenello, mentre la borragine ha il sapore del cocomero e la calendula dello zafferano. Nel senso che, pur tra qualche diffidenza, sono sempre più numerosi i "gourmet" che mettono nel menù una vasta collezione di fiori eduli, ovvero commestibili. Ad attirare l'attenzione sui fiori come alimento è il fatto, dimostrato, che gran parte di questi fiori hanno delle proprietà antiossidanti davvero notevoli, come la frutta e la verdura. E più il fiore è colorato tanto maggiori sono queste proprietà che aiutano a contrastare i radicali liberi, frenando malattie e invecchiamento.

Insomma, il fiore edule si sta trasformando da argomento di studio in business, tanto che nell'ambito del programma transfrontaliero europeo Alcotra è in corso di attuazione il progetto Antea, per lo sviluppo di attività innovative per lo sviluppo della filiera del fiore commestibile. Tra i protagonisti del progetto è il Cersaa, centro di ricerca e sperimentazione agricola della Camera di Commercio Riviere di Liguria, che tra le varie iniziative organizzerà lunedì 16 ottobre nella propria sede di Albenga un workshop sui "Fiori commestibili, dall'idea al progetto".

Si tratta di un incontro con i produttori che nell'arco di tre ore, dalle 15 alle 18, avranno la possibilità di prendere contatto con Antea e con la presentazione della filiera (relazione di Barbara Ruffoni), confrontare i sistemi di coltivazione (Federico Tinivella) e di aggiornarsi sullo stato della commercializzazione (Giovanni Minuto). Spazio agli interventi degli stessi floricoltori su argomenti quali le tipologie di prodotti, il confezionamento e il marketing.