

Sanremo, fiori commestibili: presentato il progetto "Antea" nella sede del Crea

"Abbiamo anche sapori più decisi come la Agastache e la Tulbaghia, piante dal sapore di aglio" dice Barbara Ruffoni, responsabile del Crea di Sanremo

Da **Mario Guglielmi** - 27/07/2017

Si chiama "Antea" il progetto Interreg presentato a Sanremo nella sede del Crea, partner capofila, per lo sviluppo della filiera emergente dei fiori commestibili con la cooperazione transfrontaliera e la ricerca innovativa per la sostenibilità nel settore floricolo. Quattro partner italiani e tre partner francesi che, con un finanziamento di 1,7 milioni di euro in tre anni, stanno studiando soluzioni tecnologiche per portare nuovi sapori.

"Immaginate di inserire nell'insalata o nelle macedonie delle violette o begonie. Piante aromatiche che possono essere coltivate in vaso. Abbiamo anche sapori più decisi come la Agastache e la Tulbaghia, piante dal sapore di aglio" dice Barbara Ruffoni, responsabile del Crea di Sanremo.

— Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su **Maggiori Informazioni**. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne



acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta