

Barbara Ruffoni, ricercatrice e responsabile del CREA Orticoltura e Florovivaismo di Sanremo, intervistata da "Il Sole 24 Ore", parla del progetto Antea sui fiori edibili

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Fiori edibili, quando la primavera è nel piatto

di Maria Teresa Manuelli

20 marzo 2019

Sboccia la primavera nel piatto e nel bicchiere. Dalle bevande agli snack, dalle insalate ai dessert, si afferma la tendenza di aromatizzare drink e pietanze con i fiori. Al punto che quella dei fiori eduli - ovvero commestibili - è diventata materia di studio. **Il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria del Mipaaft, ha avviato due anni fa il progetto triennale Antea presso il centro di Orticoltura e Florovivaismo di Sanremo.** Lo scopo è studiare e classificare le specie di fiori commestibili per creare un nuovo segmento commerciale che oggi è ancora di nicchia. “Abbiamo pensato – spiega **Barbara Ruffoni, coordinatrice del progetto e responsabile del Centro** – che la creazione di una filiera di fiori commestibili potrebbe regalare una seconda vita non solo alla Riviera dei Fiori, ma al comparto della floricoltura in generale. Siamo partiti con la classificazione di un'ottantina di specie ritenute commestibili. Di queste, circa la metà sono oggetto di analisi, soprattutto tossicologica per verificare se davvero non presentano problemi per la salute umana”. **Il progetto italo-francese e finanziato dalla comunità europea** vede la partecipazione di diversi enti e università, tra cui quelle di Torino, di Genova e della Savoia, e beneficerà dell'applicazione di innovativi metodi di analisi e di produzione per valutarne la sicurezza d'uso e le strategie di conservazione e distribuzione che la ricerca può mettere a disposizione, per evolvere verso una dimensione più rilevante.

La begonia si sposa bene con la carne

“I fiori eduli – prosegue **Ruffoni** – oltre all'intrinseco valore decorativo possono avere importanti caratteristiche nutrizionali che necessitano di essere ben definite e adeguatamente valorizzate”. Lo studio e la classificazione si concluderanno nel 2020, ma già a fine anno **il Crea** pubblicherà un volume realizzato in collaborazione con alcuni chef contenente ricette per l'utilizzo di fiori commestibili e la produzione di alimenti a base di fiori. Lo scopo è aiutare lo sviluppo di attività di ristorazione e laboratori di trasformazione (salse, yogurt, gelati, dolci, liquori, caramelle, sciroppi...). “Lavoriamo molto con gli chef per capire come valorizzare al massimo i diversi fiori. Per questo un aspetto importante è la realizzazione di un panel e una scheda sulle caratteristiche organolettiche (colore, forma,

gusto, profumo consistenza) delle diverse specie commestibili”, prosegue. L'UniTo, quindi, sta addestrando un panel di assaggiatori a riconoscere i diversi profumi e sapori dei fiori “Perché sono tutti diversi e possono apportare al piatto note differenti. Per esempio, il sapore acidulo della begonia – illustra **Ruffoni** – si adatta alla creazione di salse per pesce, carne, insalate, spezzatino, formaggi freschi. La salvia ananas messicana con il suo sapore fruttato è ideale nei dolci e nei cocktail. Altri fiori fanno di spezie”. Altri ancora, come le agliacee, si prestano agli stessi usi dei bulbi (il normale aglio), ma senza le controindicazioni che spesso ne allontanano il consumatore. “Sul sito Interreggantea.eu abbiamo già pubblicato le caratteristiche di 40 specie. E' un settore relativamente nuovo per l'Italia, se pensiamo alla lunga tradizione orientale dei fiori commestibili o anche sono israeliana, dove il loro utilizzo è molto più abituale”.



Una vaschetta costa tra 10-12 euro

Attenzione, però, a non pensare che anche i fiori ornamentali siano commestibili: per essere mangiati devono essere coltivati con le stesse attenzioni e leggi di un ortaggio destinato all'alimentazione umana, preferibilmente biologico. Da noi, comunque, i fiori hanno iniziato a sbocciare prima nei piatti degli chef stellati, per poi passare alla ristorazione main stream, fino ad alcune comparse nella grande distribuzione, dove già si trovano insalate pronte con i fiori. “Quello dei fiori eduli al momento rappresenta una nicchia – spiega Giacomo Carmazzi, titolare della prima azienda produttrice di fiori edibili biologici in Europa –, ma in crescita. Anche se la cura che richiede la coltivazione e conservazione è molto alta”. I fiori, infatti, molto delicati, devono essere raccolti a mano, imballati in speciali confezioni che li portino integri a destinazione e hanno una shelf life di circa dieci giorni appena. Per questo una vaschetta con 40 fiori costa intorno ai 10-12 euro. “Alcuni chef – prosegue Carmazzi – li usano come semplice ornamento del piatto, altri

come ingrediente. La voglia di approfondirne le conoscenze è sempre più alta, ma ci vorrà ancora del tempo prima di vedere i fiori eduli venduti nei supermercati. Il consumatore non è pronto”.

Per Marco Ravera di Rzero Group la vera svolta arriverà appunto quando i fiori diventeranno un vero ingrediente con qualità codificate e non solo una decorazione. “Da circa due anni e mezzo stiamo studiando le caratteristiche di gusto e nutrizionali dei fiori con diversi chef – spiega – per arrivare a spiegare cosa può dare in più l'uso di un fiore come ingrediente nel piatto. Solo su questa strada si potrà dare una svolta al mercato che al momento resta limitato”.

RASSEGNA STAMPA