

# PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI FIORI EDULI

a cura di: Rosanna Dimita - tel. 329.1887743 - email: rosanna.rox1987@libero.it

## Contesto in cui è nata l'idea:

Nasce in Francia, presso il **CREAT**, stazione di sperimentazione della Camera dell'Agricoltura delle Alpi-Marittime, dove la proponente ha svolto uno stage di formazione. Si fa tesoro, quindi, di una esperienza professionale e personale per presentare un'idea in un contesto territoriale differente ma che si presta molto bene a tale iniziativa.

Lo sviluppo di una filiera di produzione e commercializzazione di fiori eduli **permetterà di rivitalizzare il settore della floricoltura meridionale.**

## L'idea innovativa:

I fiori eduli sono un prodotto a forte valore aggiunto, ancora per molti versi sconosciuto nonostante le loro **proprietà nutrizionali e salutistiche.**

Per molta gente oggi mangiare fiori può essere un'esperienza stravagante! Tuttavia l'ampio uso di fiori commestibili nella nutrizione umana è descritto nella letteratura antica, mentre studi recenti hanno evidenziato un notevole valore nutrizionale ed un elevato potere antiossidante legato alla presenza di sostanze fenoliche, soprattutto flavonoidi, ed un alto contenuto di sali minerali e vitamine, a livelli spesso superiori rispetto a molte specie di frutta e verdura. I fiori sono anche ben forniti di principi medicinali.

Per incrementare la domanda di fiori commestibili è indispensabile approntare **studi di fattibilità** allo scopo di ottimizzare le vendite e far conoscere ai potenziali produttori le dinamiche del settore in modo che possano fare scelte consapevoli.

Perché il progetto possa avere una realizzazione nel meridione è indispensabile anche la **formazione di chef** che sappiano utilizzare fiori commestibili, punto chiave dell'innovazione.

Occorre anche organizzare eventi destinati al grande pubblico in modo tale da favorire la conoscenza, la promozione e la divulgazione dei fiori eduli, in definitiva l'educazione alimentare del pubblico.

## Possibili fruitori dell'idea:

- Le **Aziende florovivaistiche** e le **Aziende agricole orticole**, che potranno lanciarsi verso questo tipo di diversificazione.
- Le **Imprese agroalimentari** che operano nei settori della trasformazione di prodotti culinari a più ampia conservazione.
- **Professionisti della ristorazione**, che possono testare nella pratica culinaria le nuove varietà.
- **Laboratori di ricerca.** Poche le pubblicazioni / ricerche scientifiche, e di queste la maggior parte condotte all'estero e solo recentemente al nord Italia.



Risotto alla Calendula Arvensis



Calendula Arvensis



Vino rosso con Fuchsia "Paula Jane"



Fuchsia "Paula Jane"



Insalata ai 13 fiori



Tartufi al cioccolato con aroma di eucalipto estratto da foglie e fiori di Pelargonium "fragrans".



Pelargonium "fragrans"



Orecchiette alla crema di fiori