

PITEM ALCOTRA BIODIV'ALP - PROGETTO PROBIODIV

Promuovere la biodiversità e gli habitat come fattore di sviluppo sostenibile dei territori

FAVORIRE LA COMPETITIVITÀ E LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEI SISTEMI PRODUTTIVI LOCALI DELLA FILIERA DELLE ERBE OFFICINALI

WORKSHOP 5

FIORI EDULI DALLA TERRA AL PIATTO

Dott. ssa Barbara Ruffoni e Dott. Andrea Copetta
CREA - Sanremo - Progetto ALCOTRA ANTES

WORKSHOP 6

PROVE DI COLTIVAZIONE, RACCOLTA E TRASFORMAZIONE DI ERBE SPONTANEE ALPINE

Dott. Luca Marchetti
Cooperativa Agricola di Comunità GERMINALE

WORKSHOP 7

ECONOMIA CIRCOLARE: QUANDO GLI SCARTI DIVENTANO COSMETICI

Ing. Ezio Camisassa
Aulina

MODERATORE

GABRIELE GALLO - GIORNALISTA



**GIOVEDÌ
19 MAGGIO**



**DALLE 16:30
ALLE 18:30**

COLLEGATI A QUESTO LINK

<https://us06web.zoom.us/j/89867479187>

PITEM ALCOTRA BIODIV'ALP - PROGETTO PROBIODIV

Promuovere la biodiversità e gli habitat come fattore di
sviluppo sostenibile dei territori

**FAVORIRE LA COMPETITIVITÀ E LO SVILUPPO
SOSTENIBILE DEI SISTEMI PRODUTTIVI LOCALI
DELLA FILIERA DELLE ERBE OFFICINALI**

WORKSHOP 5
**FIORI EDULI DALLA TERRA AL
PIATTO**

WEBINAR 19/05/2022

Andrea Copetta

CREA Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Sanremo



INTERREG-ALCOTRA UE 2014-2020

“ANTEA”—Attività innovative per lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule (n. 1139)



PSR 2014-2020 della Regione Liguria M16.02 “Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie” SETTORE AGRICOLO

“BIOFIORI” – “Prodotti innovativi da fiori commestibili biologici” (n. 12733)



INTERREG-ALCOTRA UE 2014-2020

“ANTES” - “Fiori eduli e piante aromatiche: attività capitalizzazione dei progetti ANTEA ed ESSICA” (n. 8336)

- **Alto valore estetico**



- **Gusti e sapori unici**





Consumati storicamente

Impero Romano
Medioevo
Età Vittoriana in UK



Paesi asiatici → uso tradizionale



CONSUMATORI

Curiosi di assaporare

nuovi gusti e aromi

Attenzione ai cibi salutari

RISTORATORI

Ricercano *nuovi gusti e sapori*

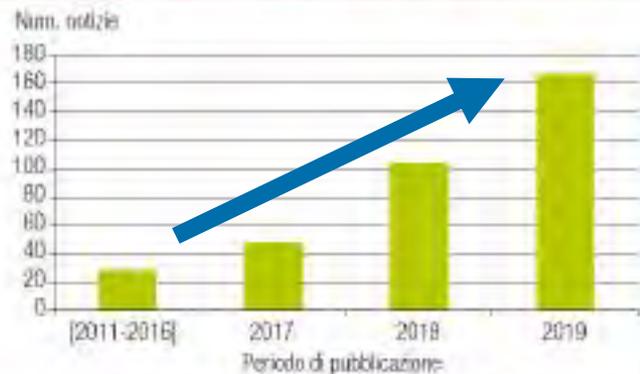
Rivisitazione di ricette tradizionali

"Nuovi" alimenti

Rendere i piatti più belli



Grafico 1 - Numerosità delle notizie sui fiori eduli pubblicati in Italia nell'ultimo decennio



Fonte: elaborazioni degli autori su ricerca stitografica ad hoc.

- Non vi è una regolamentazione specifica per i fiori commestibili, i quali vengono assimilati alle aromatiche e alle insalate.
- Non possono essere usati pesticidi, quindi devono essere coltivati applicando il controllo biologico (residuo zero).

Domande che si fanno i consumatori:

- sono solo belli? → proprietà nutrizionali
- sono tossici? → non si possono mangiare tutti i fiori
- è igienico mangiarli? → bassa carica microbica
- causano allergie? → scarse notizie, quindi è stato redatto un position paper

<https://interregantea.eu/>



Attività innovative per lo sviluppo
della filiera transfrontaliera del fiore edule



Home Cos'è Antea Risultati Eventi Partners Installazioni Divulgazione Market Place Living Lab

Select Language:

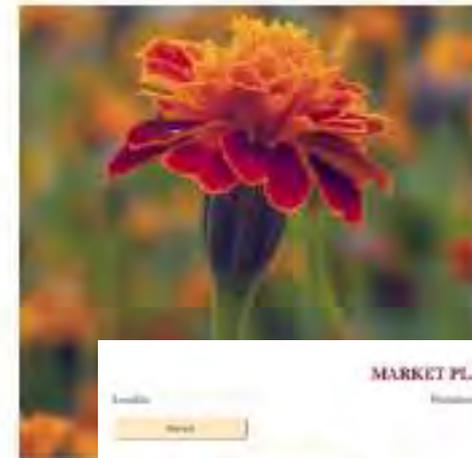


Fiori

LES FLEURS
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Libro di ricette



Poster

VIDEO DI PRESENTAZIONE DEI RISULTATI

**Marketplace per lo scambio
di domanda e offerta**



Attività svolte

- ✓ Identificazione di fiori commestibili per la domanda di mercato
- ✓ Sviluppo di nuovi metodi di propagazione e coltivazione (risparmio energetico)
- ✓ Schede di produzione e di fioritura
- ✓ Valutazione del valore nutrizionale
- ✓ Valutazione della sicurezza per i consumatori su: tossicità, allergeni, contaminanti biologici (batteri insetti muffe), contaminanti chimici (residui di pesticidi)
- ✓ Packaging sostenibile (senza plastica)
- ✓ Strategie di marketing
- ✓ Tracciabilità del prodotto (smart sensors, GPS/GPRS, RFID)
- ✓ Coinvolgimento degli attori di filiera (produttori, chef, consumatori)
- ✓ Nuovi prodotti (trasformati)
- ✓ Analisi economica



- propagazione da seme e talea
- coltivazione in piena aria o in serra con rete insect proof, in piena terra o in vaso
- applicazione e prove di coltivazione biologica (uso di organismi e insetti antagonisti)



Agastache aurantiaca



Polianthes tuberosa



Mertensia maritima



Agastache mexicana



❧ Poveri di grassi e zuccheri, ricchi in sostanze nutritive quali minerali, proteine, vitamine e **SOSTANZE ANTIOSSIDANTI**



POLLINE



proteine,
carboidrati,
sostanze azotate,
lipidi, carotenoidi,
flavonoidi



NETTARE



zuccheri,
aminoacidi,
proteine, sali, acidi
organici, fenoli,
alcaloidi, terpenoidi



**TESSUTI
(PETALI)**



composti del polline
e nettare (meno
concentrati)
vitamine,
antiossidanti

- ❧ non mangiare i fiori acquistati dai fioristi
- ❧ consumare fiori conosciuti, raccolti da piante coltivate con metodi biologici (no pesticidi)
- ❧ conservare i fiori in frigo (+4 °C)
- ❧ raccogliere i fiori quando sono appena sbocciati (in genere di prima mattina)



🌿 piantine in vaso con i fiori



Fiori in vaso

- I compratori possono continuare a coltivare la pianta e raccogliere i fiori freschi a necessità
- Il packaging può essere eco-friendly



- ❧ non eseguire trattamenti con pesticidi
- ❧ non eccedere con le concimazioni
- ❧ mantenere il substrato appena umido → si evitano marciumi e la siccità non eccessiva stimola la fioritura
- ❧ evitare di bagnare le foglie e i fiori → si evitano attacchi di patogeni
- ❧ mantenere le piante ad adeguate condizioni di illuminazione → variano a seconda della specie
- ❧ consapevolezza dell'ambiente in cui si vive (grado di inquinamento)



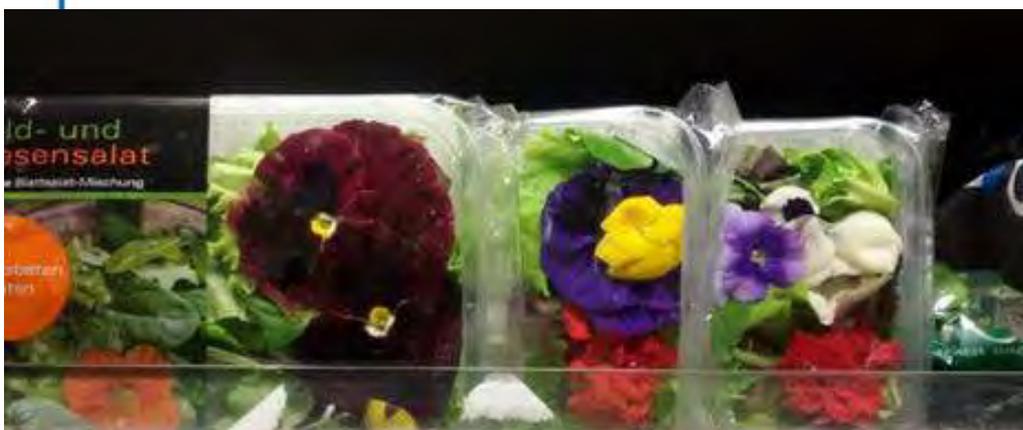
Fiori freschi in vaschetta

- I fiori sono BIO, adatti a una dieta vegana o vegetariana e certificati Global GAP (copre anche i semi)
- Le vaschette contengono singole specie o un mix di fiori di differenti colori
- Shelf life: 7-10 giorni (+4 °C).



Fiori commestibili con l'insalata

- Prodotto ampiamente distribuito nei supermercati
- Molto richiesto in nord Europa
- Le violette sono i fiori maggiormente abbinati alle insalate
- I fiori non possono essere lavati



Fiori essiccati

- Essiccati o essiccati a freddo o liofilizzati
- Si possono reidrattare
- Non tutti i fiori mantengono le loro proprietà dopo l'essiccazione



Fiori commestibili trasformati



- Sale e zucchero aromatizzati
- Thè ai fiori
- Marmellate di fiori
- Sciroppi e liquori ai fiori
- Fiori cristallizzati



Fiori commestibili trasformati

- Pasta alla lavanda
- Riso con fiori
- Formaggi con i fiori
- Biscotti con i fiori
- Creme



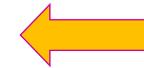
Coloranti alimentari



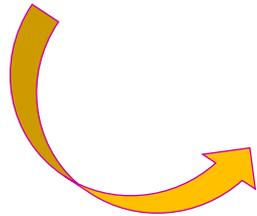
Fiori congelati e liofilizzati



Triturati con
mortaio e pestello



Sospensione in acqua o
alcool o panna



Acmella oleracea	Dianthus spp	Rosa spp
Agastache sp.	Fuchsia regia	Salvia discolor
Ageratum houstonianum	Hemerocallis spp	Salvia dorisiana
Allium spp	Hibiscus sabdariffa	Salvia elegans
Anthirrinum spp	Lavandula spp	Salvia spp
Begonia spp	Mertensia maritima	Tagetes spp
Bellis perennis	Monarda spp	Taraxacum officinalis
Borago officinalis	Nepeta spp	Trifolium pratensis
Calendula officinalis	Ocimum basilicum	Tropeolum majus
Centaurea cyanus	Pelargonium odoratum	Tulbaghia spp
Crocus sativus	Petunia spp	Verbena spp
Cucurbita moschata	Polianthes tuberosa	Viola odorata
Dahlia spp	Primula spp	Viola spp

<http://www.interregantea.eu>

Viola spp.

Famiglia: Violaceae

Origine: Europa

Sapore dei fiori: vario

Consumo: crudo

Pianta annuale o perenne

Fioritura: Ottobre a Giugno



V. odorata
viola



V. calcarata



V. wittrockiana

V. cornuta



Ampiamente
 utilizzata in
 commercio in
 vaschetta di
 plastica o
 confezione
 con insalate



V. tricolor

FIORI EDULI E IL LORO SAPORE

FIORI EDULI – SCELTI COME CONTROLLO

Cucurbita spp.

Famiglia: Cucurbitaceae

Origine: Europea

Sapore dei fiori: delicato

Consumo: crudo o scottato o
fritto

Pianta annuale

Fioritura: Maggio - Settembre

Fiore commestibile utilizzato per piatti
tradizionali consumato in tutta Italia



Consumatore non è diffidente



C. moschata
Trombetta d'Albenga

Acmella oleracea

Famiglia: Asteraceae

Origine: Sud America

Sapore dei fiori: frizzante, elettrico, piccante e acidulo

Consumo: crudo e cotto (stufati)

Pianta annuale presente tutto l'anno se coltivata in serra



Ageratum houstonianum

Famiglia: Asteraceae

Origine: Centro America

Sapore dei fiori: carota, leggermente amara

Consumo: fresco

Pianta annuale



Agastache sp.

Famiglia: Lamiaceae

Origine: Asia

Consumo: crudo

Pianta perenne rustica, la raccolta dei fiori si effettua dalla primavera fino all'autunno



Agastache aurantica
Limone e menta



Agastache sp.
«Arcade»
Anice



Agastache mexicana
«Sangria»
Menta



Agastache foeniculum
Menta

Antirrhinum majus

Famiglia: Plantaginaceae

Origine: Europea

Sapore dei fiori: leggermente amaro

Consumo: crudo

Pianta annuale



Begonia semperflorens

Disponibilità: tutto l'anno a seconda delle varietà.

Famiglia: Begoniaceae

Origine: Sud America

Sapore dei fiori (e foglie): croccanti e aciduli

Consumo: crudo o fritto

Pianta annuale che fiorisce tutto l'anno



Calendula officinalis

Famiglia: Asteraceae

Origine: Europea

Sapore dei fiori: speziato

Consumo: crudo

Pianta annuale



Dianthus sp

Famiglia: Caryophyllaceae

Origine: Europa e Asia

Sapore dei fiori: speziato, chiodo di garofano

Consumo: crudo

Pianta biennale o perenne



«NUOVI» FIORI EDULI E IL LORO SAPORE

Lavandula sp.

Famiglia: Lamiaceae

Origine: Europea

Sapore dei fiori: lavanda

Consumo: crudo, essiccati,
trasformati

Pianta perenne



Mertensia maritima

Famiglia: Boraginaceae

Origine: Nord Europa

Sapore dei fiori: ostrica

Consumo: crudo

Pianta annuale che fiorisce dall'estate all'autunno



Monarda didyma «Fire Ball»

Famiglia: Lamiaceae

Origine: Nord America

Sapore dei fiori: origano

Consumo: crudo

Pianta perenne che fiorisce in
estate

Fuchsia regia

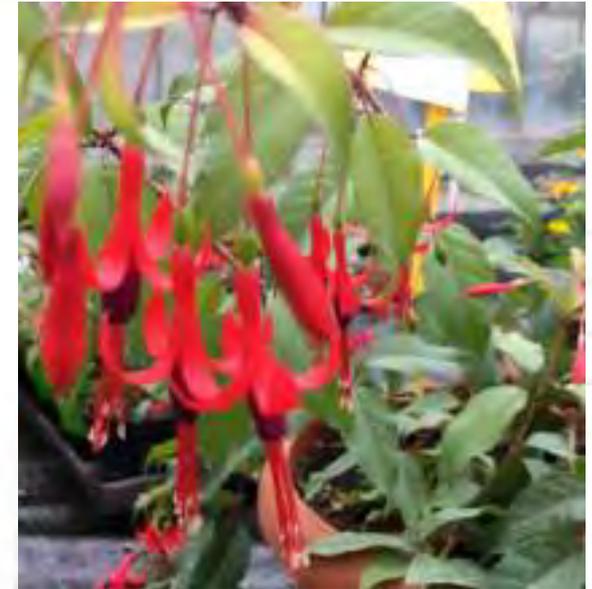
Famiglia: Onagranaceae

Origine: Sud America

Sapore dei fiori: dolce e leggermente
piccante simile al ravanello

Consumo: crudo

Arbusto che fiorisce dall'estate all'autunno



Ocimum basilicum

Famiglia: Lamiaceae

Origine: Oriente

Sapore dei fiori: vario

Consumo: crudo

Pianta annuale che fiorisce dall'estate
all'autunno



limone



cannella



spezie

Pelargonium odoratum

Famiglia: Geraniaceae

Origine: Mediterraneo

Sapore dei fiori: scorza di limone

Consumo: crudo

Pianta perenne che fiorisce in primavera



Petunia spp.

Famiglia: Solanaceae

Origine: America

Sapore dei fiori: assente

Consumo: crudo

Pianta annuale



Primula spp.

Famiglia: Primulaceae

Origine: Europa

Sapore dei fiori: assente

Consumo: crudo

Pianta annuale



Rosa spp.

Famiglia: Rosaceae

Origine: Europa

Sapore dei petali: rosa

Consumo: crudo, trasformato

Piante perenni



Rosmarinus officinalis

Famiglia: Lamiaceae

Origine: Mediterranea

Sapore dei fiori: rosmarino senza note amare

Consumo: crudo o cotto

Piante perenni



Salvia spp.

Famiglia: Lamiaceae

Origine: Europa, America centrale e meridionale

Consumo: crudo o cotto

Piante perenni o annuali a seconda della specie - fioritura in primavera ed estate, autunno o inverno



Salvia splendens



Salvia discolor
ribes, pinolo



Salvia dorisiana
pesca e albicocca



Salvia elegans
ananas

FIORITURA INVERNALE

Tagetes patula

Famiglia: Asteraceae

Origine: Sud America

Sapore dei fiori: speziato simile al curry

Consumo: crudo

Pianta annuale che fiorisce dalla primavera all'autunno



Tropaeolum majus

Famiglia: Tropaeolaceae

Origine: Sud America

Sapore dei fiori: dolce e leggermente piccante

Sapore delle foglie: ravanello

Consumo: crudo

Pianta annuale che fiorisce tutto l'anno



Tulbaghia spp.

Famiglia: Alliaceae

Origine: Sud Africa

Sapore dei fiori: aglio

Consumo: crudo (tutta la pianta è edule)

Pianta perenne che fiorisce da primavera
all'autunno



Tulbaghia cominsii



Tulbaghia simmlerii



Tulbaghia violacea «Alba»



Tulbaghia violacea



Famiglia	Genere	Nome
Aracaceae	1	<i>Chamaedorea tepejilote</i>
Asparagaceae	1	<i>Yucca elephantipes</i>
Caprifoliaceae	1	<i>Sambucus nigra</i>
Ericaceae	1	<i>Arbutus xalapensis</i>
Fabaceae	8	<i>Acacia dealbata, Cercis siliquastrum, Robinia pseudoacacia, Wisteria floribunda, Clitoria ternatea, Erythrina spp., Gliciridia sepium, Sesbania grandiflora</i>
Malvaceae	3	<i>Bombax ceiba, Hibiscus spp., Tilia spp.</i>
Mirtaceae	1	<i>Acca sellowiana</i> (fiore della feijoa)
Moringaceae	1	<i>Moringa oleifera</i>
Musaceae	1	<i>Musa acuminata, M. bajoo, M. paradisiaca</i>
Peoniaceae	1	<i>Peonia spp.</i>
Oleaceae	3	<i>Jasminum officinalis, Osmanthus fragrance, Syringa vulgaris</i>
Rosaceae	3	<i>Malus spp., Prunus spp., Pyrus spp.</i>
Rutaceae	1	<i>C. limon, C. sinensis, C. medica</i>
Sapotaceae	1	<i>Madhuca indica</i>
TOTALE	27	



- 🍃 Scaricabile gratuitamente dal sito
- 🍃 In doppia lingua (italiano e francese)
- 🍃 Informazioni sul progetto
- 🍃 Elenco delle specie
- 🍃 Consigli di coltivazione e calendario di fioritura



UN GIARDINO DI SAPORI

UN JARDIN GOURMAND

QUARANTA VARIETÀ DI FIORI EDIFICI PER ARRICCHIRE I NOSTRI PIATTI
QUARANTE VARIÉTÉS COMESTIBLES POUR FLEURIR VOS ASSIETTES



Nasturtium officinale
Nome comune: **Capitata**
Origine: Italia, Francia, Germania, Austria, Svizzera



Nasturtium aquaticum
Nome comune: **Capitata**
Origine: Italia, Francia, Germania, Austria, Svizzera



Nasturtium officinale
Nome comune: **Capitata**
Origine: Italia, Francia, Germania, Austria, Svizzera



Nasturtium officinale
Nome comune: **Capitata**
Origine: Italia, Francia, Germania, Austria, Svizzera

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

Il **giardino di sapori** è un giardino che si coltiva in un contenitore o in un letto di coltura, dove si coltivano piante che producono fiori commestibili. Le piante sono coltivate in un contenitore o in un letto di coltura che può essere ricambiato o che può essere riutilizzato. Le piante sono coltivate in un contenitore o in un letto di coltura che può essere ricambiato o che può essere riutilizzato.



NOS CONSEILS DE CULTURE

Le **conseils de culture** sont destinés à aider les jardiniers à cultiver les fleurs comestibles. Ils fournissent des informations sur les conditions de croissance, les besoins en eau et en lumière, et les méthodes de récolte.



CALENDRIER DE FLEURISSANCE

Spécies	Jan	Fév	Mars	Avr	Mai	Jun	Juil	Août	Sép	Oct	Nov	Déc
Nasturtium officinale												
Nasturtium aquaticum												
Nasturtium officinale												
Nasturtium officinale												



BURRI AI FORMI DI BOGGIOLA E FIORINI DI MONTICHIARI

Da ricetta di / *Il libro della cucina*
di **FRANCO TOZZI**

Ingredienti (per 10 persone)

- 1 kg di burro salato (circa 100 g) e 100 g di formaggio
- 100 g di formaggio
- 1 kg di burro salato (circa 100 g) e 100 g di formaggio
- 100 g di formaggio

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

LAMPARINO VERDETTO TRA LE VIOLE

Da ricetta di / *Il libro della cucina*
di **FRANCO TOZZI**

Da ricetta di / *Il libro della cucina*
di **FRANCO TOZZI**

Ingredienti: 100 g di pasta di semola di grano duro, 100 g di pasta di semola di grano duro, 100 g di pasta di semola di grano duro, 100 g di pasta di semola di grano duro.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.



LIBRO DI RICETTE



Una ricetta di / *Il libro della cucina* di **FABRIZIO TOZZI**

Da ricetta di / *Il libro della cucina*
di **FABRIZIO TOZZI**

Ingredienti

**Zucchero liquido aromatizzato
al butterfly per:** 100 g di zucchero
liquido, 100 g di zucchero
liquido, 100 g di zucchero
liquido, 100 g di zucchero
liquido.

Per il cocktail: 100 g di zucchero
liquido, 100 g di zucchero
liquido, 100 g di zucchero
liquido, 100 g di zucchero
liquido.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

BUTTERFLY SOUR



- 🍃 Ricette semplice (28)
- 🍃 Ricette degli chef (34)
 - ❖ Cocktails (3)
 - ❖ Antipasti (11)
 - ❖ Piatti principali – primi e secondi (12)
 - ❖ Dessert (8)

PROCEDIMENTO... Per lo zucchero liquido aromatizzato alla lavanda...

PROCEDIMENTO... Per lo zucchero liquido aromatizzato alla lavanda, versare in un tegame a portata di mano il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Per il cocktail... In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Ingredienti

Per il cocktail: 100 g di zucchero liquido, 100 g di zucchero liquido, 100 g di zucchero liquido, 100 g di zucchero liquido.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.

Preparazione: In un tegame a portata di mano si fonde il burro salato con il formaggio. Si lascia bollire a fuoco medio per 10 minuti. Si versa il composto in un tegame a portata di mano e si lascia raffreddare.



Il libro della cucina
di **FRANCO TOZZI**

Il libro della cucina
di **FRANCO TOZZI**

ATTUALITÀ
LAVORO

TARTARINA DI GAMBERI DI SANREMO, INSAPIDITI CON ACQUA DI SALAMOIA DI OLIVE E RINFRESCATI DA UN'EMULSIONE DI BEGONIA

Una ricetta di **Diego Corio**
Federico LANTERI
Ristorante Il Sarcino - Valenza (PV)

Ingredienti (2 pers.)

400 g di gamberi crudi di Sanremo, rivolti
con olio di oliva, sale e acqua di salamoia
di olive di Salina, olio extravergine
di oliva, olio di semi di girasole, di semi
di zucca.

Per l'emulsione: 100 g olio di semi di
girasole, 100 g olio di semi di zucca.



PROCEDIMENTO... Tagliare i gamberi in
due parti, togliere il intestino e affettare in
due parti. Condire con l'olio di oliva e acqua
di salamoia, lasciare in frigo per 30
minuti.

**PETIT TARTARIN DE GAMBERES
DE SANREMO MIEUX À
LA SALMOÏE D'OLIVE ET
RÂFRAÏCHI PAR UNE ÉMULSION
DE BÉGONIA**

Ingredienti (2 pers.)

400 g de gambes crus de Sanremo, rivolti
avec huile d'olive, sel et eau de saumure
de olives de Salina, huile extra vierge
d'olive, huile de tournesol, huile de
courge.

Per l'emulsione: 100 g d'huile de tournesol,
100 g d'huile de courge.

Realizzazione

Preparare una emulsione
con l'olio di semi di girasole
e di semi di zucca, agitando
vigorosamente in un
bicchiere con un
cucchiaio di legno
per 30 secondi.



«*Conoscere un piatto
che ha una storia
che è un pezzo
di storia, è un pezzo
di cultura, è un pezzo
di tradizione, è un
pezzo di vita. È un
pezzo di amore. È un
pezzo di passione. È
un pezzo di orgoglio.
È un pezzo di
amore. È un pezzo
di vita. È un pezzo
di cultura. È un
pezzo di tradizione.
È un pezzo di amore.
È un pezzo di
passione. È un
pezzo di orgoglio.*»

PRIMO E SECONDO
PIATTI PRINCIPALI



INVOLTINI DI CONIGLIO CON RIPIENO DI REBLEC, FIORI, FOGLIE DI BORRAGINE CON PESTO ALLE VIOLE

BOULEAUX DE LAPIN FARÉS AU REBLEC, BOURRETS FRUITS DE BORRAGINE AVEC PESTO AUX VIOLETTES

Una ricetta di **Diego Corio**
Ornella CORSI
Ristorante Nones Uno - Chianello (TR)

Ingredienti (2 persone)

4 involtini di coniglio
250 g di reblec
100 g di fiori di borragine
100 g di foglie di borragine
100 g di pesto alle viole
100 g di olio di oliva
100 g di sale
100 g di pepe
100 g di aceto
100 g di acqua



PROCEDIMENTO... Tagliare le cosce di coniglio
in due parti, togliere il intestino e affettare in
due parti. Condire con l'olio di oliva e acqua
di salamoia, lasciare in frigo per 30
minuti.

IMPIATTAMENTO... Tagliare i involtini in
due parti, togliere il intestino e affettare in
due parti. Condire con l'olio di oliva e acqua
di salamoia, lasciare in frigo per 30
minuti.

Conservazione della carne in frigorifero per
almeno 24 ore.

REALIZZAZIONE... Tagliare le cosce di
coniglio in due parti, togliere il intestino e
affettare in due parti. Condire con l'olio di
oliva e acqua di salamoia, lasciare in frigo
per 30 minuti.

MESSAGGIO... Tagliare le cosce di
coniglio in due parti, togliere il intestino e
affettare in due parti. Condire con l'olio di
oliva e acqua di salamoia, lasciare in frigo
per 30 minuti.

Principio del chef... Tagliare le cosce di
coniglio in due parti, togliere il intestino e
affettare in due parti. Condire con l'olio di
oliva e acqua di salamoia, lasciare in frigo
per 30 minuti.



«*È un pezzo che
mi piace cucinare
e mi piace
cucinare con
amore. È un
pezzo di vita.
È un pezzo di
cultura. È un
pezzo di tradizione.
È un pezzo di
amore. È un
pezzo di passione.
È un pezzo di
orgoglio.*»

«*È un pezzo che
mi piace cucinare
e mi piace
cucinare con
amore. È un
pezzo di vita.
È un pezzo di
cultura. È un
pezzo di tradizione.
È un pezzo di
amore. È un
pezzo di passione.
È un pezzo di
orgoglio.*»

SFERA
DI MANDORLE ALL'ESSENZA DI ROSA,
MARMELLATA DI ROSE, COULIS DE
LAMPONI, MIRTILI FRESCHI E FIORI
DI SALVIA ALL'ANANAS



RICETTA DI ANASTASIA A.
L'ESSENZA DI ROSA,
MARMELLATA DI ROSA,
COULIS DE LAMPONI,
MIRTILI FRESCHI E FIORI
DI SALVIA ALL'ANANAS

Disegnata da / Disegnata da
**Erica MAGGIORA &
Camilla ZUCCHERI**
Tela La Magnana - Breda (TO)

INGREDIENTI (per 10 persone)

150 g di farina, 60 g di burro, 150 g di
mandorle tostate e la scorza di 1/2
di limone. 7 uova, 200 g di mirtilli
freschi di stagione, 100 g di
marmellata di rosa, 100 g di
coulis di lampone, 100 g di
mirtilli freschi di stagione, 100 g di
mirtilli freschi di stagione, 100 g di
mirtilli freschi di stagione.

70 g di burro, 100 g di farina, 100 g
di mandorle tostate e la scorza di 1/2
di limone, 7 uova, 200 g di mirtilli
freschi di stagione, 100 g di
marmellata di rosa, 100 g di
coulis di lampone, 100 g di
mirtilli freschi di stagione, 100 g di
mirtilli freschi di stagione.

PREPARAZIONE
1. Preparare la pasta frolla con
la farina, il burro e le mandorle
tritate. Stendere la pasta frolla
sulle mandorle tostate e la scorza
di limone. Cuocere in forno a
180°C per 15 minuti. Lasciare
raffreddare.

PROCEDIMENTO... Per la sfera di mandorle all'essenza
di rosa, sminuzzare il burro e una noce di rosa, la scorza di
limone e il sale. Impastare fino a formare l'impasto. Stendere
sulle mandorle tostate e la scorza di limone. Cuocere in forno a
180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare. Cuocere in forno a
180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare. Cuocere in forno a
180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare.

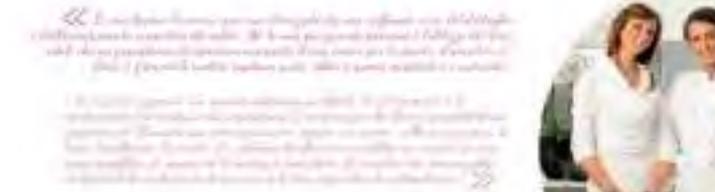
DESSERT... Per la sfera di mandorle all'essenza
di rosa, sminuzzare il burro e una noce di rosa, la scorza di
limone e il sale. Impastare fino a formare l'impasto. Stendere
sulle mandorle tostate e la scorza di limone. Cuocere in forno a
180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare. Cuocere in forno a
180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare.

Per il coulis di lampone: scaldare in padella i lamponi con
un cucchiaio di zucchero e un po' d'acqua. Cuocere a
bassissimo fuoco.

Per il coulis di framboise: scaldare in padella i framboise con
un cucchiaio di zucchero e un po' d'acqua. Cuocere a
bassissimo fuoco.

PREPARAZIONE... Prendere una pasta frolla con
la farina, il burro e le mandorle tritate. Stendere la pasta
frolla sulle mandorle tostate e la scorza di limone. Cuocere
in forno a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare.

PREPARAZIONE... Prendere una pasta frolla con
la farina, il burro e le mandorle tritate. Stendere la pasta
frolla sulle mandorle tostate e la scorza di limone. Cuocere
in forno a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare.



**FIORI
EDULI DA
DEGUSTARE E
COLTIVARE...**

**DES FLEURS COMESTIBLES
PRÈS DE CHEZ VOUS...**

Il progetto ANITA è nato da un'idea di ricerca
che ha portato a una serie di prodotti eduli
che hanno permesso di valorizzare le
risorse agricole e artigianali del territorio.
Il progetto ANITA è nato da un'idea di ricerca
che ha portato a una serie di prodotti eduli
che hanno permesso di valorizzare le
risorse agricole e artigianali del territorio.

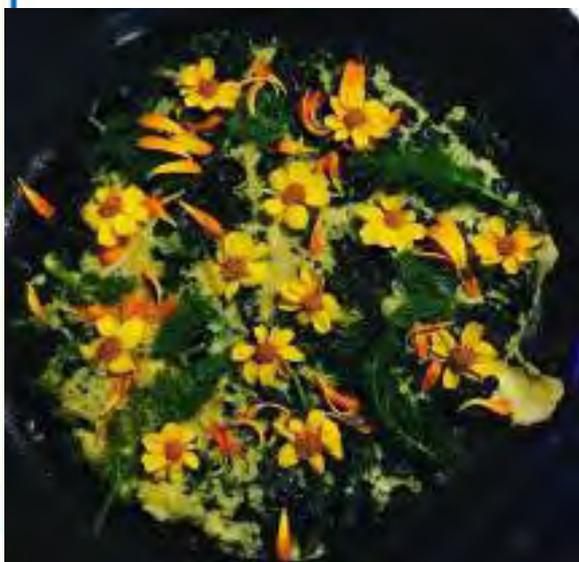
Il progetto ANITA è nato da un'idea di ricerca
che ha portato a una serie di prodotti eduli
che hanno permesso di valorizzare le
risorse agricole e artigianali del territorio.
Il progetto ANITA è nato da un'idea di ricerca
che ha portato a una serie di prodotti eduli
che hanno permesso di valorizzare le
risorse agricole e artigianali del territorio.



Elenco dei produttori e degli chef
che hanno collaborato nel progetto



«NUOVI» FIORI EDULI E IL LORO SAPORE



«NUOVI» FIORI EDULI E IL LORO SAPORE





**GRAZIE PER
LA CORTESE
ATTENZIONE**





GERMINALE

Cooperativa agricola di Comunità

Agricoltura per promuovere, proteggere il territorio e... mangiare bene!!

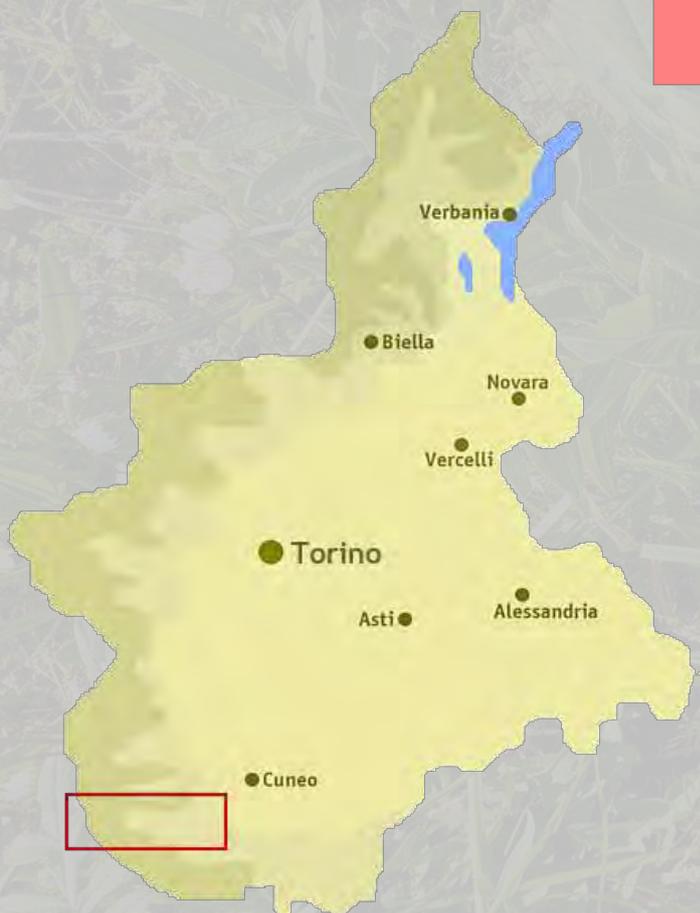


Azione finanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR), Programma Interreg Alcotra 2014-2020



Il territorio

La Valle Stura di Demonte



Azione finanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR), Programma Interreg Alcotra 2014-2020



Le nostre sfide

Weaknesses

Frammentazione fondiaria

Fragilità strutturale

Stagione produttiva breve

in opportunities

Associazionismo fondiario

Multifunzionalità

Contratti di rete

Marchio di valle: Montagnam

Laboratorio di comunità

Raccolta erbe spontanee

Attività di ristorazione





GERMINALE

Cooperativa agricola di Comunità



<https://www.rsi.ch/play/tv/redirect/detail/1463695>

8



Germinale e «Terres Monviso Economie Verdi»

“SPECIE FITOALIMURGICHE”: domesticazione, coltivazione, produzione e prove di trasformazione dei prodotti sul territorio della Valle Stura

Responsabile progetto: Dott. Bruno Gallino

Raccolta spontanee e sementi

Prove di semina e trapianti

Prove di trasformazione

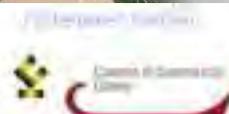
Attività divulgative



Azione finanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR), Programma Interreg Alcotra 2014-2020



Germinale e «Terres Monviso Economie Verdi»





Germinale e «Terres Monviso Economie Verdi»



<https://www.facebook.com/watch/?v=349811993273634&ref=sharing>



Germinale e «Terres Monviso Economie Verdi»



Borsa di studio presso UniTo Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari: 3 mesi, dal 5 maggio 2021 al 5 agosto 2021

Collaborazione: Ente di gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime; Cooperativa Agricola di Comunità «Germinale» di Demonte.

Attività:

- valutazione di metodi di conservazione (salamoia, sott'aceto, sott'olio, ecc.) applicabili alle specie vegetali in studio e definizione dei relativi parametri di processo;
- definizione della gradibilità dei prodotti ottenuti mediante consumer test e dei parametri compositivi/nutrizionali/microbiologici di controllo della qualità;
- implementazione di una base di dati riguardante le specie spontanee oggetto della ricerca, le loro parti impiegate, le varie utilizzazioni gastronomiche, comprese quelle tradizionali;
- presentazione dei risultati, al termine delle attività, in un evento pubblico organizzato dai partner progettuali.

Luoghi di raccolta campioni

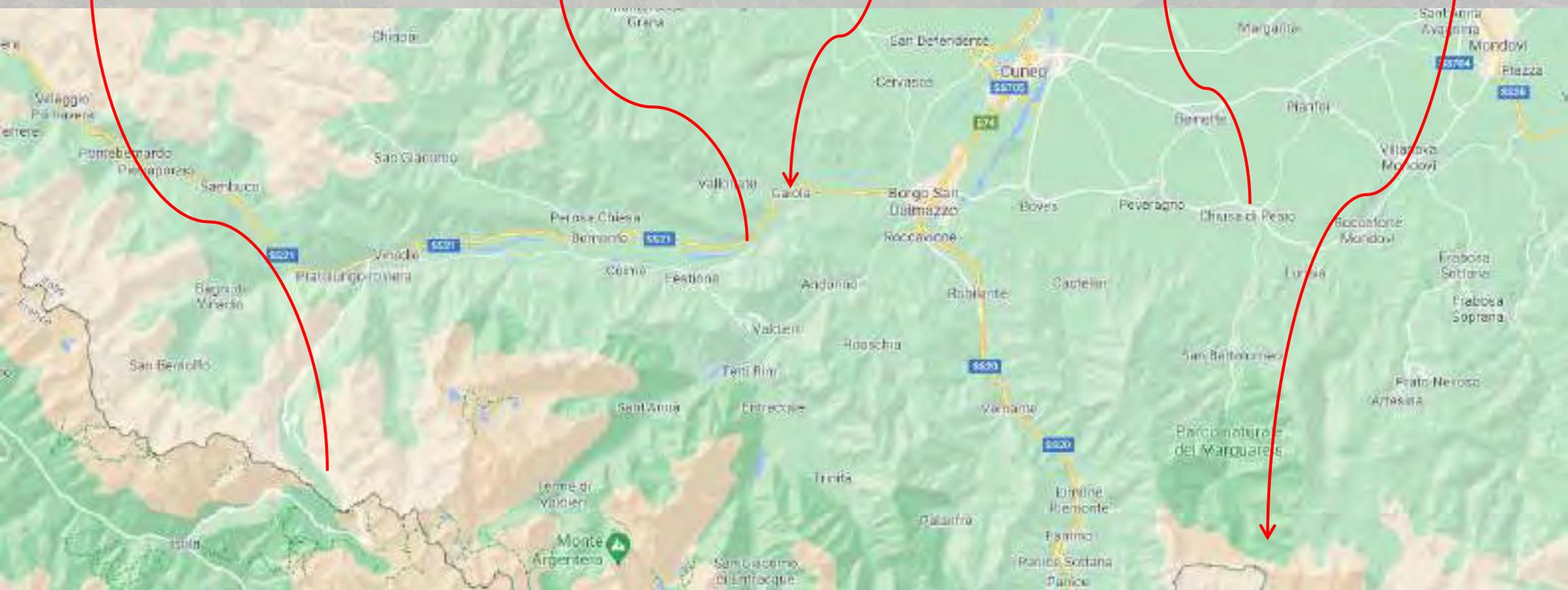
Vinadio 12010 (CN)
44°14'09.5"N 7°10'39.2"E
1668 m s.l.m.

Moiola 12010 (CN)
44°18'46.5"N 7°23'04.4"E
676 m s.l.m.

Gaiola 12010 (CN)
44°20'03.1"N 7°24'27.5"E
698 m s.l.m.

Giardino fitoalimurgico «Mattiolo»
Chiusa di Pesio 12013 (CN)
44°19'02.1"N 7°40'46.3"E
603 m s.l.m.

Localita' Pian Del Lupo,
Chiusa di Pesio 12013 (CN)
44°11'19.2"N 7°41'14.4"E
1970 m s.l.m.



Azione finanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR), Programma Interreg Alcotra 2014-2020

Campioni raccolti

- *Alliaria petiolata*
- *Aruncus dioicus*
- *Bunium bulbocastanum*
- *Calamintha grandiflora*
- *Cardamine bulbifera*
- *Cardamine heptaphylla*
- *Chenopodium bonus-henricus*
- *Cicerbita alpina*
- *Echinops sphaerocephalus*
- *Epilobium angustifolium*
- *Galium odoratum*
- *Meum athamanticum*
- *Muscari comosum*
- *Phyteuma ovatum*
- *Salvia pratensis*
- *Sanguisorba officinalis*
- *Silene vulgaris*
- *Taraxacum officinale*



Prove di trasformazione



Sanguisorba officinalis

Le foglie fresche presentano un sentore di cetriolo, si possono usare così come sono in insalate o per insaporire minestre, verdure cotte, formaggi molli.

- Sciroppo di Sanguisorba
- Caramelle di Sanguisorba
- Aceto aromatizzato alla Sanguisorba

Prove di trasformazione



*Chenopodium
bonus-henricus*

Le foglie giovani possono essere usate crude in insalata oppure sbollentate in acqua per la preparazione di ripieni, minestrone e frittate. Possibilità di surgelare le foglie una volta cotte.

- Agnolotti di buon-enrico
- Flan di buon-enrico
- Spätzle di buon-enrico

Prove di trasformazione



Gli apici e le foglie vengono lessati, cotti al vapore o in padella e sono utilizzati come contorno (conditi con olio e limone), come ripieno delle torte salate, nei risotti, in frittata o nelle minestre.

Silene vulgaris

- Frittata di silene
- Conserva di sugo rosso con silene
- Gnocchi di silene

Prove di trasformazione



Salvia pratensis

Le foglie possono essere adoperate per insaporire carni, sughi, minestre, e ripieni per torte salate. Si possono anche consumare pastellate o in frittata. Possibilità di utilizzare le foglie essiccate.

Meum athamanticum

La radice può essere usata come condimento per minestre e stufati. Mentre il fogliame si può utilizzare sotto forma di spezie per insaporire. Sia le foglie che la radice presentano un sapore aromatico.

Prove di trasformazione



Aruncus dioicus

- Conserva sott'olio e sotto aceto

Calamintha grandiflora

- Tisana con fiori di *Taraxacum officinalis* e *Galium odoratum*

Muscari comosum

- Conserva sott'olio

Prove di trasformazione



Phyteuma ovatum

Il genere *Phyteuma* è noto per l'uso alimentare; generalmente raccolte le rosette basali consumate nelle zuppe, nelle minestre, nelle frittate o cotte come contorno. Anche le radici vengono consumate cotte.

- Conserva agrodolce
- Snack fritto

Prove di trasformazione



Epilobium angustifolium

Bunium bulbocastano

L'epilobio è una pianta da tempo nota nella medicina popolare per la cura di patologie a carico della prostata. Nelle moderna fitoterapia viene utilizzate sotto forma di infusi e tincture madri.

- Frittata

Il tubero è ottimo e presenta un sapore di nocciola – castagne. I frutti sono usati come il cumino e le foglie sono usate in cucina allo stesso modo del prezzemolo.

- Bulbo castano sciroppato



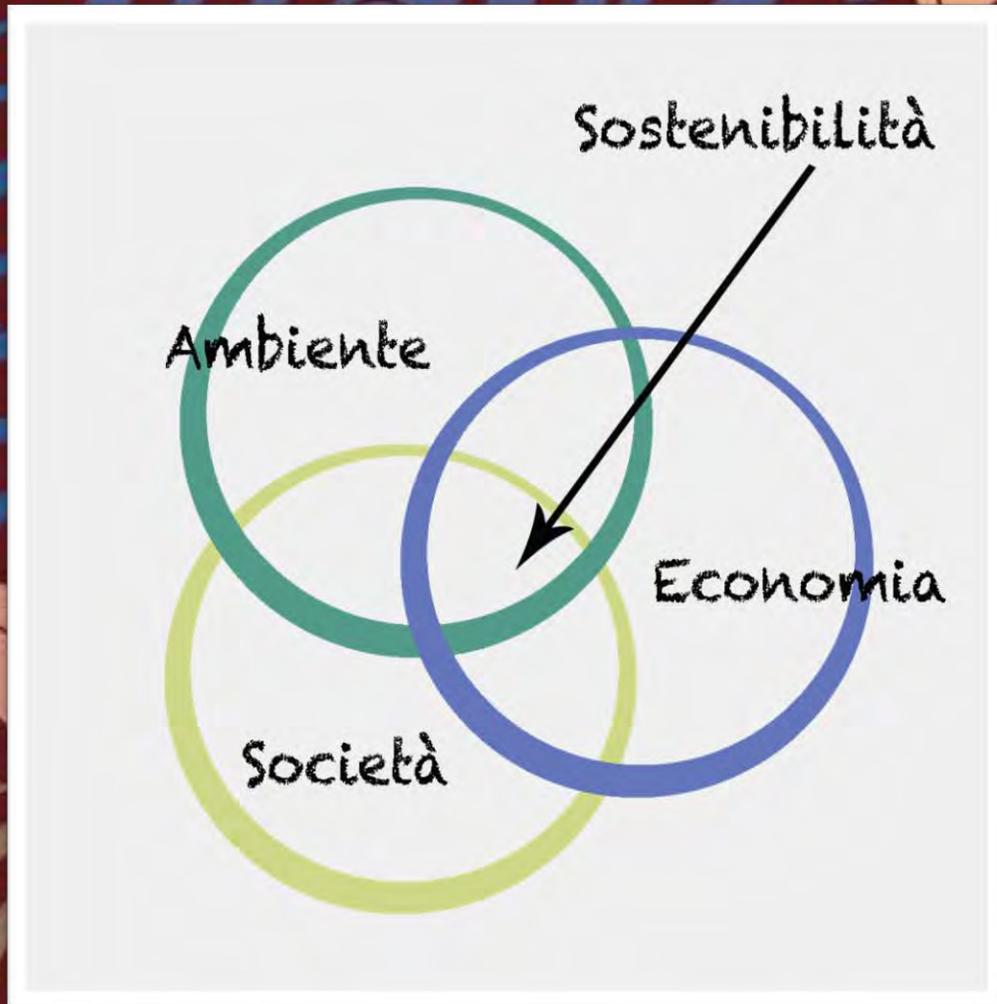
Grazie per
l'attenzione!



LA BELLEZZA DELL'ECONOMIA CIRCOLARE - QUANDO GLI SCARTI DIVENTANO COSMETICA

19 maggio 2022
PROGETTO ALCOTRA Biodiv'ALP
PROGETTO PROBIODIV
Aulina srl relatore: ing. Ezio Camisassa

aulina



TRANSIZIONE
ECOLOGICA



COSM - ETICA

aulina



LINEE COSMETICHE

**FITO DERIVATI
e
DERMO FUNZIONALI**

Acque di costituzione
(melissa, pompelmo, camomilla,
tarassaco, verbena, artemisia,
ecc..)

Estratti lipoglicerici
(zafferano, uva, fragole ecc..)

Nano Liposomi

uni.to

dipart. di scienza e tecnologia
del farmaco

(Reg. CE n. 1223/09)

aulina



CREARE TENDENZE

suggerimenti aromatiche
+
materie prime locali
+
circo - economia

PRODOTTI UNICI



cosmesi sostenibile = belle 3 volte !!!!!