Chiusa con grande successo la due giorni dedicata alla cucina promossa da Associazione Terre dei Savoia con il supporto organizzativo di Ascom Savigliano. All’interno del progetto Interreg-Alcotra "𝘼𝙉𝙏𝙀𝙎 si sono tenuti incontri con chef e pasticceri, lezioni nelle scuole ed una deliziosa cena.

Prosegue con slancio il programma di formazione, dimostrazione e 𝙨𝙥𝙚𝙧𝙞𝙢𝙚𝙣𝙩𝙖𝙯𝙞𝙤𝙣𝙚 𝙞𝙣 𝙘𝙪𝙘𝙞𝙣𝙖 𝙙𝙚𝙞 𝙛𝙞𝙤𝙧𝙞 𝙚𝙙𝙪𝙡𝙞 𝙚 𝙙𝙚𝙡𝙡𝙚 𝙥𝙞𝙖𝙣𝙩𝙚 𝙖𝙧𝙤𝙢𝙖𝙩𝙞𝙘𝙝𝙚, sia freschi che essiccati presso il laboratorio Essica, inserite nel progetto Interreg-Alcotra "𝘼𝙉𝙏𝙀𝙎”

Con la presenza dello staff dell’Associazione Terre dei Savoia e dell’Ascom Savigliano con la presenza del giornalista ed esperto di cucina con i fiori, Claudio Porchia, che ha presentato e portato in degustazione alcuni fiori eduli.

Sono stati coinvolti diversi chef e pasticceri delle province di Torino e Cuneo, gli alunni degli istituti Velso Mucci di Bra e Cnos di Savigliano. E al termine delle giornate di formazione si è registrato il sold out per la cena-degustazione aperta al pubblico presso il Controcorrente Bistrot di Savigliano, che per l’occasione ha presentato un intero menù realizzato con i fiori eduli.

La cucina della chef Simona, lo storytelling del giornalista Claudio Porchia, che ha accompagnato una degustazione di fiori in purezza insieme agli interventi sull’uso dell’olfatto della marketing specialist Claudia Sepertino, hanno affascinato ed emozionato i partecipanti alla serata.

Questi i gustosi e gradevoli piatti proposti dalla cucina:

Crema di cavolfiore al nasturzio con cannolo salato e ricotta di vacca

Battuta di fassona con crema di castagne e riduzione di fiori eduli bocca di leone

Risotto mantecato e pesto di nasturzio, mandorle e basilico

Panna cotta alla viola

Protagonisti di questi incontri i fiori eduli più utilizzati dagli chef: Nasturzio, Begonia, Bocca di Leone, Tagete, Verbena, Nemesi e Calendula sono alcuni dei fiori con cui provare a creare nuove suggestioni culinarie. Il progetto Antes, candidato con successo sul programma Interreg-Alcotra 2014-2020 opera in un contesto di cooperazione transfrontaliera e si propone di capitalizzare i risultati e le attività prodotte in due progetti predecessori: ANTEA ed ESSICA. Il nuovo progetto riunisce alcuni dei partner precedentemente coinvolti e sfrutta le sinergie dei due progetti per ampliare le conoscenze e le possibilità di sviluppo delle due filiere, quella delle piante aromatiche e quella dei fiori eduli che, tra loro, hanno in comune diverse peculiarità come la coltivazione sostenibile, il trattamento post raccolta, le tecniche di confezionamento, le caratteristiche nutrizionali e metaboliche legate alla salute umana. Nello specifico, gli obiettivi del progetto Antes si propone di creare un modello utile ad altre filiere agro-alimentari emergenti con un ampliamento dell’offerta produttiva per i fiori commestibili.

Per maggior informazioni: <https://www.leterredeisavoia.it/antes/> [www.interregantea.eu](http://www.interregantea.eu)