Collegno (TO): il 24 febbraio una cena con fiori presso Il Circolo Sociale 1879

Proseguono anche nel mese di febbraio le giornate di formazione, dimostrazione e sperimentazione in cucina dei fiori eduli e delle piante aromatiche, sia freschi che essiccati presso il laboratorio **Essica**, promosse da **Associazione Terre dei Savoia** con il supporto organizzativo di **Ascom Savigliano.**

L’iniziativa rientra nel progetto **Alcotra ANTES** che ha come obiettivo la promozione dell’utilizzo di fiori eduli ed erbe aromatiche nel settore della ristorazione.

Nel mese di febbraio si svolgeranno nuovi incontri con il giornalista ed esperto di cucina con i fiori, **Claudio Porchia** rivolti alle scuole ed a chef e pasticceri piemontesi. Alla fine del mese, il 24 febbraio, è prevista una cena degustazione presso il **Circolo Sociale 1879** di via G. Matteotti a Collegno, che per l’occasione presenterà un intero menù realizzato con i fiori eduli.

Ecco **il menù preparato da Giulio Matteoli**, lo chef del Circolo:

* *Carne marinata alle erbe sotto sale, maionese di nasturzio, fiori e cipolla caramellata*
* *Risotto al latte di viola, petali, polvere di liquirizia e crema di Robiola di Roccaverano*
* *Fiocco corn flakes, cocco rapè, maionese di begonia e crema di cavolo viola*
* *Semifreddo al moscato e calendula con copertura di gel alla bocca di leone*

La serata presentata dal giornalista, Claudio Porchia, sarà accompagnata da un’introduzione alla consapevolezza sensoriale con particolare riferimento all’uso dell’olfatto guidata da Claudia Sepertino, marketing specialist.

(Info e prenotazioni c/o Ascom Savigliano tel. 0172/241267 - Elisa Mainardi)

Protagonisti degli incontri saranno alcuni fiori eduli più utilizzati dagli chef, come Nasturzio, Begonia, Bocca di Leone, Tagete, Verbena, Nemesi e Calendula.

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/>