Terminés avec grand succès les deux jours consacrés à la cuisine promue par l’Association Terre dei Savoia avec le soutien organisationnel d’Ascom Savigliano. Dans le cadre du projet Interreg-Alcotra **ANTES** ont eu lieu des rencontres avec des chefs et des pâtissiers, des cours dans les écoles et un délicieux dîner.  
Le programme de formation, de **démonstration et d’expérimentation en cuisine des fleurs comestibles et des plantes aromatiques**, fraîches ou séchées au laboratoire Essica, intégrées dans le projet Interreg-Alcotra "ANTES", se poursuit  
Avec la présence du personnel de l’Association Terre dei Savoia et de l’Ascom Savigliano avec la présence du journaliste et expert en cuisine avec des fleurs, **Claudio Porchia**, qui a présenté et apporté à la dégustation quelques fleurs comestibles.  
Plusieurs chefs et pâtissiers des provinces de Turin et de Cuneo, les élèves des instituts Velso Mucci di Bra et Cnos di Savigliano, ont été impliqués. Et à la fin des journées de formation, on a enregistré le sold out pour le dîner-dégustation ouvert au public au Bistrot de Savigliano à contre-courant, qui pour l’occasion a présenté un menu entier réalisé avec les fleurs comestibles.  
La cuisine du chef Simona, le storytelling du journaliste Claudio Porchia, qui a accompagné une dégustation de fleurs pures ainsi que des interventions sur **l’utilisation de l’odorat** du **spécialiste du marketing Claudia Sepertino**, ont fasciné et ému les participants à la soirée.  
  
Voici les plats savoureux proposés par la cuisine:

* Crème de chou-fleur au capucine avec cannoli salé et ricotta de vache
* Tartare de Fassona avec crème de châtaignes et réduction de fleurs comestibles gueule de loup
* Risotto crémeux et pesto de capucine, amandes et basilic
* Panna cotta à la violette

Les protagonistes des rencontres seront les fleurs comestibles les plus utilisées par les chefs, comme Capucine, Bégonia, Gueule de loup, Tagète, Verveine, Nemesi et Calendula.

Le projet Antes, candidat avec succès au programme Interreg-Alcotra 2014-2020, opère dans un contexte de coopération transfrontalière et vise à capitaliser les résultats et les activités produits dans deux projets antérieurs : ANTEA et ESSICA. Le nouveau projet réunit certains des partenaires précédemment impliqués et exploite les synergies des deux projets pour élargir les connaissances et les possibilités de développement des deux filières, celle des plantes aromatiques et celle des fleurs comestibles, Elles ont en commun plusieurs particularités, telles que la culture durable, le traitement après récolte, les techniques d’emballage, les caractéristiques nutritionnelles et métaboliques liées à la santé humaine. Plus précisément, les objectifs du projet Antes visent à créer un modèle utile à d’autres filières agro-alimentaires émergentes avec un élargissement de l’offre productive pour les fleurs comestibles.

Pour plus d’informations : <https://www.leterredeisavoia.it/antes/>