**A Sanremo l’evento di chiusura del Progetto Interreg-Alcotra dedicato ai fiori eduli ed alle erbe aromatiche**

Il 15 marzo 2023, presso il Villaggio dei fiori di Sanremo (Str. Tiro a Volo, 3 – Sanremo - IM), si terrà l’evento di chiusura del progetto Interreg-Alcotra ANTES.

ANTES, candidato con successo sul programma Interreg-Alcotra 2014-2020 ha operato in un contesto di cooperazione transfrontaliera con l’obiettivo di capitalizzare i risultati e le attività prodotte in due progetti predecessori: ANTEA ed ESSICA. Il nuovo progetto ha riunito alcuni dei partner precedenti ponendo attenzione al confezionamento, alle caratteristiche nutrizionali e metaboliche legate alla salute umana. ANTES aveva infatti tra gli obiettivi quello di divulgare la cultura dell’utilizzo dei fiori eduli accompagnati da erbe aromatiche per impiego come ingrediente di preparazioni originali e di qualità. Nello specifico il progetto ha perseguito l’obiettivo di creare un modello utile ad altre filiere agro-alimentari emergenti con un ampliamento dell’offerta produttiva per i fiori commestibili.

I risultati di ANTES saranno illustrati nel corso dell’evento conclusivo del progetto.

Nella stessa giornata inoltre si svolgerà un contest gastronomico che coinvolge tre Istituti alberghieri: Ruffini-Aicardi di Taggia (IM) e Colombatto e Beccari di Torino, che a partire dal mese di gennaio hanno partecipato alle giornate di formazione e sperimentazione sull’utilizzo dei fiori eduli e delle piante aromatiche in cucina tenute dal giornalista ed esperto di cucina con i fiori Claudio Porchia.

Le scuole si sfideranno con la preparazione di due piatti a scelta, uno a base di aglio ursino, (materiale deciso dalla commissione composta dai partner del progetto e da personalità esperte della materia) e uno completamente libero che contenga però congiuntamente uno o più fiori eduli e una o più erbe aromatiche.

Nel pomeriggio sempre del 15 marzo, ci sarà la possibilità di partecipare all’evento di chiusura del progetto PSR BIOFIORI e alle ore 16.20 i presenti potranno assistere ad un confronto tra i partner dei due progetti coinvolti sulla filiera dei fiori eduli: ANTES e BIOFIORI.

Questo il dettaglio della giornata:

9:00 - arrivo dei partecipanti e registrazione

9:10 - benvenuto e saluti delle autorità

9:25 - introduzione al progetto ANTES e connessioni con i progetti precedenti ANTEA ed ESSICA (Barbara Ruffoni - CREA)

Presentazione video ANTES

9:40 - Interregantea: un sito – tre progetti (Mauro Giacomini - UNIGE)

9:55 - la filiera dei fiori eduli ed aspetti socioeconomici (Giuseppe Pachino - CREA)

10:05 - Verifica dell’impatto energetico delle coltivazioni in serra (Federico Tinivella, Cersaa - UNIGE)

10:20 – la conservabilità dei fiori eduli e delle erbe aromatiche (Valentina Scariot - UNITO)

10:35 – la risposta del ristoratore e del consumatore (Elena Cerutti - TDS)

10:50 - “I fiori dalla terra al piatto”: un progetto editoriale (Sophie Descamps - CREAM)

11:00 – Contest gastronomico “Fiori eduli ed erbe aromatiche in cucina” tra gli Istituti alberghieri Ruffini-Aicardi di Taggia (IM) e Colombat﻿to e Beccari di Torino.

Moderatore Claudio Porchia, presidente dell’Associazione Ristoranti della Tavolozza

13:00 – premiazione

13:15 – pranzo a buffet

16:20 - Nuove prospettive della filiera: i partner dei progetti della filiera ANTES e BIOFIORI si confrontano

Per saperne di più sul progetto ANTES, visitate il sito: <https://www.interregantea.eu/>