**À Sanremo, l’événement de clôture du projet Interreg-Alcotra dédié aux fleurs comestibles et aux herbes aromatiques**

Le 15 mars 2023, l’événement de clôture du projet Interreg-Alcotra ANTES aura lieu au Village des fleurs de Sanremo (Str. Volotea, 3 - Sanremo - IM).

ANTES, candidat avec succès au programme Interreg-Alcotra 2014-2020, a œuvré dans un cadre de coopération transfrontalière visant à capitaliser les résultats et les activités produits dans deux projets antérieurs : ANTEA et ESSICA. Le nouveau projet a réuni certains des partenaires précédents en mettant l’accent sur le conditionnement, les caractéristiques nutritionnelles et métaboliques liées à la santé humaine. ANTES avait en effet parmi ses objectifs celui de diffuser la culture de l’utilisation des fleurs comestibles accompagnées d’herbes aromatiques pour utilisation comme ingrédient de préparations originales et de qualité. Plus précisément, le projet a poursuivi l’objectif de créer un modèle utile à d’autres filières agro-alimentaires émergentes avec un élargissement de l’offre productive pour les fleurs comestibles.

Les résultats d’ANTES seront présentés lors de la clôture du projet.
Le même jour, il y aura également un concours gastronomique impliquant trois instituts hôteliers : Ruffini-Aicardi di Taggia (IM) et Colombatto et Beccari de Turin, qui depuis janvier ont participé aux journées de formation et d’expérimentation sur l’utilisation des fleurs comestibles et des plantes aromatiques dans la cuisine tenues par le journaliste et expert en cuisine avec les fleurs Claudio Porchia.
Les écoles s’affronteront avec la préparation de deux plats au choix, un à base d’ail ursino, (matériel décidé par la commission composée des partenaires du projet et de personnalités expertes du sujet) et un entièrement libre, mais contenant conjointement une ou plusieurs fleurs comestibles et une ou plusieurs herbes aromatiques.

Dans l’après-midi du 15 mars, il y aura la possibilité de participer à l’événement de clôture du projet PDR BIOFIORI et à 16h20 les participants pourront assister à une confrontation entre les partenaires des deux projets impliqués sur la filière des fleurs comestibles : ANTES et BIOFIORI.

Voici le détail de la journée :

9h00 - arrivée des participants et inscription

9:10 - bienvenue et salutations des autorités

9:25 - introduction au projet ANTES et connexions avec les projets précédents ANTEA et ESSICA (Barbara Ruffoni - CREA)

Présentation vidéo ANTES

9:40 - Interregantea : un site - trois projets (Mauro Giacomini - UNIGE)

9:55 - la filière des fleurs comestibles et les aspects socio-économiques (Giuseppe Pachino - CREA)

10:05 - Vérification de l’impact énergétique des cultures en serre (Federico Tinivella, Cersaa - UNIGE)

10:20 - la conservation des fleurs comestibles et des herbes aromatiques (Valentina Scariot - UNI)

10:35 - la réponse du restaurateur et du consommateur (Elena Cerutti - TDS)

10:50 - "Les fleurs de la terre à l’assiette" : un projet éditorial (Sophie Descamps - CREAM)

11:00 - Concours gastronomique "Fleurs comestibles et herbes aromatiques en cuisine" entre les Instituts hôteliers Ruffini-Aicardi de Taggia (IM) et Colombatto et Beccari de Turin.

Modérateur Claudio Porchia, président de l’Association Restaurants de la Palette

13:00 - remise des prix

13:15 - déjeuner buffet

16:20 - Nouvelles perspectives de la filière : les partenaires des projets de la filière ANTES et BIOFIORI se confrontent

Pour en savoir plus sur le projet ANTES, rendez-vous sur : <https://www.interregantea.eu/>