



Le Terre dei Savoia

CS 1/2023

A Sanremo la giornata di chiusura del progetto europeo ANTES tra fiori eduli, erbe aromatiche e contest gastronomico

Lo scorso 15 marzo la chiusura del progetto europeo dedicato ai fiori eduli e alle erbe aromatiche promosso dal CREA di Sanremo e dalle Terre dei Savoia. Nell'occasione un contest gastronomico organizzato dai Ristoranti della Tavolozza.

La capitalizzazione dei risultati ottenuti dalle pregresse progettazioni di **ANTEA**, dedicata allo sviluppo della filiera dei fiori commestibili, ed **ESSICA**, volta invece a studiare i sistemi di essiccazione più innovativi e moderni per la conservazione delle erbe aromatiche. Era questo, in breve, uno degli obiettivi più ambiziosi del progetto europeo **ANTES** che lo scorso 15 marzo ha conosciuto la sua giornata conclusiva negli affascinanti spazi del Villaggio dei Fiori di Sanremo. Un momento di restituzione partecipato ed eterogeneo, per un'iniziativa promossa dal Centro di ricerca orticoltura e florovivaismo (**CREA**) di Sanremo (IM) e dall'Associazione **Le Terre dei Savoia** di Racconigi (CN) e realizzata (nell'ambito del programma **INTERREG-ALCOTRA 2014-2020**) in collaborazione con il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (**CERSAA**) di Albenga, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (**DISAFA**) dell'Università degli Studi di Torino, il Dipartimento di Ingegneria Navale, Elettrica, Elettronica e delle Telecomunicazioni (**DITEM**) e il Dipartimento di Farmacia (**DIFAR**) dell'Università degli Studi di Genova e la Chambre d'Agriculture des Alpes Maritimes (**CREAM**) di Nizza.

I fiori eduli e le erbe aromatiche, insomma, come stimolo per lo sviluppo di nuovi mercati locali, ma anche come nuova frontiera culturale ed economica rivolta a produttori, ristoratori e consumatori. Tanti gli spunti emersi nel corso della mattinata, per un racconto progettuale che ha dimostrato la capacità di visione univoca e sinergica manifestata da ciascun partner. «Non posso che rinnovare i miei più sinceri ringraziamenti a tutti gli enti e a tutti i professionisti che ci hanno accompagnato in questo affascinante percorso» ha sottolineato **Barbara Ruffoni**, dirigente di ricerca CREA, ente capofila del progetto. «Fin da subito abbiamo provato ad essere innovativi nel metodo, mettendo a sistema quanto già realizzato con ANTEA ed ESSICA, tentando di stimolare domanda e offerta e cercando soprattutto di intercettare le nuove

Ufficio Stampa

Prokalos Innovazione & Comunicazione ; 339.7161997 - comunicazione@prokalos.it

Piazza Carlo Alberto, 6/A - 12035 - Racconigi (CN)

www.letterredeisavoia.it - info@letterredeisavoia.it

tel. 0172 86472

P.IVA 02767640044

generazioni. Il contest gastronomico di quest'oggi, allora, come simbolo tangibile dell'avvenuto passaggio di testimone».

Diversi, come anticipato, i professionisti intervenuti durante la mattinata, introdotta dal Responsabile del Segretariato Congiunto del programma operativo Interreg Alcotra 2021 – 2027, **Olivier Bagarri**. Da **Mauro Giacomini** dell'Università di Genova a **Giuseppe Pachino** e **Stefan Vladimir Miron** di Crea; da **Federico Tinivella** del Cersaa a **Valentina Scariot** dell'Università di Torino e **Sophie Descamps** di Cream. *«Siamo orgogliosi e onorati di aver preso parte al progetto – ha aggiunto la direttrice dell'Associazione Le Terre dei Savoia, **Elena Cerutti** – condividendo con ciascun partner la nostra pluriennale esperienza nel settore. Potendo contare sul nostro laboratorio **Essica Lab**, inoltre, abbiamo organizzato alcune giornate di formazione e degustazione rivolte a ristoratori, consumatori e istituti alberghieri, realizzando altresì diverse attività di comunicazione e disseminazione e sperimentando, tra le altre cose, una strategia di marketing sensoriale-olfattivo pensato per promuovere luoghi e prodotti. Grazie, quindi, a tutti coloro che ci hanno supportato in questo cammino. Il nuovo portale **interregantea.eu** (frutto dell'intreccio dei tre progetti ANTES, ESSICA e ANTEA e composto da un'apposita sezione di market place destinata all'incontro tra domanda e offerta) rappresenta l'effigie perfetta di quanto la progettazione europea possa incidere nella nostra quotidianità nel medio e nel lungo periodo».*

A margine dell'evento, come detto, è stato parimenti allestito il contest gastronomico “**Fiori eduli ed erbe aromatiche in cucina**” tra gli Istituti alberghieri Ruffini-Aicardi di Taggia (IM) e Colombatto e Beccari di Torino, coordinato e condotto dall'Associazione Ristoranti della Tavolozza (rappresentata dal suo presidente **Claudio Porchia**) di cui si riferisce negli spazi seguenti.

Ufficio Stampa
Prokalos Innovazione & Comunicazione ; 339.7161997 - comunicazione@prokalos.it

Piazza Carlo Alberto, 6/A - 12035 - Racconigi (CN)
www.letterredeisavoia.it - info@letterredeisavoia.it
tel. 0172 86472
P.IVA 02767640044

ALLEGATO I. CONTEST GASTRONOMICO

Tre istituti alberghieri (Ruffini-Aicardi di Taggia, Colombatto e Beccari di Torino) alla prova dei fiori commestibili. Si è svolto lo scorso 15 marzo al Villaggio dei Fiori di Sanremo in occasione dell'evento conclusivo del progetto europeo ANTES, il contest gastronomico "**Fiori eduli ed erbe aromatiche in cucina**" coordinato e condotto dall'associazione "I Ristoranti della Tavolozza" e, in particolare, dal suo presidente **Claudio Porchia**. Due i piatti preparati da ciascun istituto (uno a base di aglio orsino e uno con fiori eduli ed erbe aromatiche) valutati da una giuria qualificata ed eterogenea, composta da **Daniela Borghi** (giornalista "La Stampa"), **Paola Chiolini** (chef "La Balena Bianca"), **Federico Lanteri** (chef "Osteria Martini"), **Elisabetta Lupotto** (CREA AN e GdL MASAF per le candidature UNESCO "Dieta mediterranea"), **Gianpietro Meinero** (Slow Food Val Bormida), **Silvia Parodi** (vicepresidente Agriturist Liguria), **Luisa Pistelli** (docente ordinaria Università di Pisa, Dipartimento di Fitochimica), **Loretta Tabarini** (organizzatrice Concorso "Fiori nel piatto" di Boario Terme) e **Sara Tonegutti**, assessora alla Floricoltura del Comune di Sanremo. Di seguito la classifica finale del contest, le cui preparazioni hanno impressionato la giuria per qualità organolettiche e presentazione visiva.

Sezione aglio orsino

1. Istituto Colombatto Torino: Profumo di Langa. Battuta di Fassone e nasturzio con vinaigrette di aceto rosé, maionese all'aglio orsino e granella di nocciole.
2. Istituto Beccari Torino: Montagna verde. Raviolo con crema di ricotta e fiori eduli, con cuore rosso in salsa d' aglio orsino.
3. Istituto Ruffini Taggia: Giardino nell'entroterra. Prato verde di prezzemolo e piselli su crumble di pane di Triora, fiorito con funghi, aioli di aglio orsino, tuorlo di quaglia marinato e scalogno caramellato

Sezione fiori eduli ed erbe aromatiche

1. Istituto Ruffini Taggia: nel fiore della giovinezza. Mousse al cioccolato con essenza di begonia e inserto di begonia e melograno, crumble al rosmarino e tuille al lime.
2. Istituto Beccari Torino: raviolo flora e fauna. Raviolo con crema di ricotta e fiori eduli, fumetto di triglia con emulsione di begonia il tutto accompagnato con filetto di triglia in doppia cottura.
3. Istituto Colombatto Torino: "Mare Fiori". Polpo scottato con perle di patate cotte al vapore, maionese al nasturzio, aria di begonia e cialda di prezzemolo.

Ufficio Stampa
Prokalos Innovazione & Comunicazione ; 339.7161997 - comunicazione@prokalos.it

Piazza Carlo Alberto, 6/A - 12035 - Racconigi (CN)
www.letterredeisavoia.it - info@letterredeisavoia.it
tel. 0172 86472
P.IVA 02767640044

Premio originalità

Istituto Colombatto Torino: Profumo di Langa, battuta di Fassone e nasturzio con vinaigrette di aceto rosé, maionese all'aglio orsino e granella di nocciole.

Ufficio Stampa
Prokalos Innovazione & Comunicazione ; 339.7161997 - comunicazione@prokalos.it

Piazza Carlo Alberto, 6/A - 12035 - Racconigi (CN)
www.letterredeisavoia.it - info@letterredeisavoia.it
tel. 0172 86472
P.IVA 02767640044