**À Sanremo, la journée de clôture du projet européen ANTES entre fleurs comestibles, herbes aromatiques et concours gastronomique**

Le 15 mars dernier, la clôture du projet européen consacré aux fleurs comestibles et aux herbes aromatiques promu par le CREA de San Remo et les Terres de Savoie. A cette occasion, un concours gastronomique organisé par les Restaurants de la Palette.

La capitalisation des résultats obtenus par les conceptions précédentes d’ANTEA, dédiée au développement de la filière des fleurs comestibles, et ESSICA, visant au contraire à étudier les systèmes de séchage les plus innovants et modernes pour la conservation des herbes aromatiques. C’était, en bref, l’un des objectifs les plus ambitieux du projet européen ANTES qui, le 15 mars dernier, a connu sa journée de clôture dans les charmants espaces du Village des Fleurs de Sanremo. Un moment de restitution participatif et hétérogène, pour une initiative promue par le Centre de recherche horticulture et horticulture (CREA) de Sanremo (IM) et l’Association Le Terre dei Savoia de Racconigi (CN) et réalisée (dans le cadre du programme INTERREG-ALCOTRA 2014-2020) en collaboration avec le Centre d’Expérimentation et d’Assistance Agricole (CERSAA) d’Albenga, le Département des Sciences Agricoles, Forestières et Alimentaires (DISAFA) de l’Université de Turin, le Département d’Ingénierie Navale, Electrique, Electronique et des Télécommunications (DITEM) et le Département de Pharmacie (DIFAR) de l’Université de Gênes et la Chambre d’Agriculture des Alpes Maritimes (CREAM) de Nice.

En somme, les fleurs comestibles et les herbes aromatiques stimulent le développement de nouveaux marchés locaux, mais aussi comme nouvelle frontière culturelle et économique pour les producteurs, les restaurateurs et les consommateurs. De nombreuses idées ont émergé au cours de la matinée, pour un récit conceptuel qui a démontré la capacité de vision unique et synergique manifestée par chaque partenaire. «Je ne peux que renouveler mes sincères remerciements à tous les organismes et à tous les professionnels qui nous ont accompagnés dans ce parcours fascinant», a souligné Barbara Ruffoni, responsable de recherche CREA, organisme chef de file du projet. «Dès le début, nous avons essayé d’être innovants dans la méthode, en mettant en place ce qui a déjà été réalisé avec ANTEA et ESSICA, en essayant de stimuler l’offre et la demande et en essayant surtout d’intercepter les nouvelles générations. Le concours gastronomique d’aujourd’hui, alors, comme symbole tangible du passage de témoin».

Divers, comme prévu, les professionnels intervenus durant la matinée, introduite par le Responsable du Secrétariat Conjoint du programme opérationnel Interreg Alcotra 2021 - 2027, Olivier Bagarri. De Mauro Giacomini de l’Université de Gênes à Giuseppe Pachino et Stefan Vladimir Miron de Crea; de Federico Tinivella del Cersaa à Valentina Scariot de l’Université de Turin et Sophie Descamps de Cream. « Nous sommes orgueilleux et honorés d’avoir pris part au projet - il a ajouté la directrice de l’Association Les Terres des Savoie, Elena Cerutti - en partageant avec chaque partenaire notre pluriannuelle expérience dans le secteur. Grâce à notre laboratoire Essica Lab, nous avons également organisé des journées de formation et de dégustation destinées aux restaurateurs, aux consommateurs et aux établissements hôteliers, tout en réalisant diverses activités de communication et de dissémination et en expérimentant, entre autres, une stratégie de marketing sensoriel-olfactif conçue pour promouvoir les lieux et les produits. Merci donc à tous ceux qui nous ont soutenus sur ce chemin. Le nouveau portail interregantea.eu (fruit de l’enchevêtrement des trois projets ANTES, ESSICA et ANTEA et composé d’une section de market place dédiée à la rencontre entre l’offre et la demande) représente l’effigie parfaite de ce que la conception européenne peut influencer dans notre quotidien à moyen et long terme ».

En marge de l’événement, le concours gastronomique "Fiori eduli e erbe in cucina" a également été organisé entre les Instituts hôteliers Ruffini-Aicardi de Taggia (IM) et Colombatto et Beccari de Turin, coordonné et dirigé par l’Associazione Ristoranti della Tavolozza (représentée par son président Claudio Porchia) dont il se réfère dans les espaces suivants.

**ANNEXE I. CONCOURS GASTRONOMIQUE**

Trois établissements hôteliers (Ruffini-Aicardi di Taggia, Colombatto et Beccari di Torino) à l’épreuve des fleurs comestibles. Le 15 mars dernier a eu lieu au Village des Fleurs de Sanremo à l’occasion de l’événement final du projet européen ANTES, le concours gastronomique "Fleurs comestibles et herbes aromatiques en cuisine" coordonné et conduit par l’association "Les Restaurants de la Palette" et, en particulier, par son président Claudio Porchia. Deux plats préparés par chaque institut (un à base d’ail ours et un avec des fleurs comestibles et des herbes aromatiques) évalués par un jury qualifié et hétérogène, composé de Daniela Borghi (journaliste "La Stampa"), Paola Chiolini (chef "La Balena Bianca"), Federico Lanteri (chef "Osteria Martini"), Elisabetta Lupotto (CREA AN et gdl MASAF pour les candidatures UNESCO "Diète méditerranéenne"), Gianpietro Meinero (Slow Food Val Bormida), Silvia Parodi (vice-président Agriturist Liguria), Luisa Pistelli (professeur ordinaire Université de Pise, Département de Phytochimie), Loretta Tabarini (organisatrice du concours "Fiori nel piatto" de Boario Terme) et Sara Tonegutti, assesseur à la Floriculture de la Commune de Sanremo. Voici le classement final du concours, dont les préparations ont impressionné le jury pour la qualité organoleptique et la présentation visuelle.

Section ail ours

**1.** Istituto Colombatto Torino : Profumo di Langa. Boute de Fassone et capucine avec vinaigrette au vinaigre rosé, mayonnaise à l’ail ours et grains de noisettes.  
**2.** Institut Beccari Torino : Montagne verte. Raviolo à la crème de ricotta et aux fleurs comestibles, avec un cœur rouge en sauce à l’ail orsino.  
**3.** Institut Ruffini Taggia : Jardin à l’intérieur des terres. Pelouse verte de persil et de pois sur un crumble de pain de Triora, fleuri avec des champignons, aïoli d’ail ours, jaune de caille mariné et échalote caramélisée

Section fleurs comestibles et herbes aromatiques

**1.** Institut Ruffini Taggia : dans la fleur de la jeunesse. Mousse au chocolat avec essence de bégonia et insert de bégonia et de grenade, crumble au romarin et tuille au citron vert.

**2.** Institut Beccari Torino : ravioli flore et faune. Ravioli à la crème de ricotta et aux fleurs comestibles, bande dessinée de rouget avec émulsion de bégonia le tout accompagné de filet de rouget en double cuisson.

**3.** Istituto Colombatto Torino : "Mare Fiori". Poulpe échaudé avec des perles de pommes de terre cuites à la vapeur, de la mayonnaise au nez, de l’air de bégonia et des gaufres de persil.

Prix de l’originalité

Istituto Colombatto Torino : Parfum de Langa, battue de Fassone et nasturzio avec vinaigrette de vinaigre rosé, mayonnaise à l’ail ours et grain de noisettes.