

Lo sviluppo della filiera dei fiori commestibili attraverso il rafforzamento della sostenibilità delle produzioni

Andrea Copetta^{1*}, Marco Savona¹, Elena Cerutti², Valentina Scariot³,
Laura Pistelli^{4,5}, Barbara Ruffoni¹

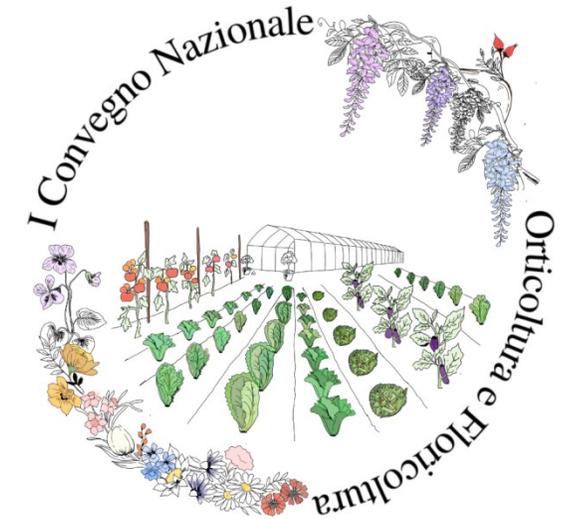
1 CREA – Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, C.so Inglesi 508, 18038 Sanremo (IM), Italia;

2 Associazione Le Terre dei Savoia, P.zza Carlo Alberto, 6/A, -10095 Grugliasco (TO), Italia

3 Università di Torino – DISAFA, Largo Paolo Braccini 2, -12035 Racconigi (CN), Italia

4 Università di Pisa – DISAAA-a, Via del Borghetto 80, 56124 Pisa (PI), Italia

5 Università di Pisa – NUTRAFOOD, Via del Borghetto 80, 56124 Pisa (PI), Italia



Pisa

14-16 Giugno, 2022

Con il patrocinio di



Società di **Ortoflorofruitticoltura** Italiana

Introduzione. La filiera dei fiori commestibili è cresciuta nel tempo anche grazie a diversi progetti Comunitari (ANTEA ed ESSICA) e Regionali (BIOFIORI) che prendono in esame aspetti complementari per migliorare la sostenibilità ambientale ed economica del prodotto.

Scopo del lavoro. Il progetto Interreg Alcotra ANTES si concentra sulla sinergia dei comparti delle piante aromatiche e dei fiori eduli che hanno in comune: coltivazione sostenibile e caratteristiche nutrizionali e metaboliche legate alla salute umana. Sono prese in esame alcune specie di fiori eduli:



Abutilon spp.



Eruca sativa



Humulus lupulus



Impatiens spp.



Nemesia spp.



Pelargonium spp.



Sambucus nigra



Attività in corso e risultati.

- ❖ Schede di coltivazione delle specie
- ❖ Schede nutrizionali
- ❖ Valutazioni organolettiche
- ❖ Confezionamento con materiali biodegradabili e/o compostabili
- ❖ Uso di acque vegetazionali derivate dall'essiccazione
- ❖ Sostenibilità delle produzioni (economia circolare)
- ❖ Divulgazione degli aspetti alimentari e gastronomici della filiera verso istituti alberghieri, ristoratori e consumatori.

The image shows four monographic sheets for *Agastache aurantiaca* (A. Gray) Lint & Epling. Each sheet contains the following sections:

- INFORMAZIONI GENERALI:** Description of the species, its origin, and its uses.
- DESCRIZIONE BOTANICA:** Morphological characteristics of the plant.
- INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE:** Traditional uses and medicinal properties.
- COMERCIALIZZAZIONE:** Information on the product's availability and quality.
- USI CULINARI CONSIGLIATI:** Recommended culinary applications.
- PROTOCOLLO TECNICO:** Detailed cultivation and harvesting instructions.
- COMPONENTI NUTRIZIONALI:** Nutritional composition tables for various parts of the plant.

Scheda monografica: dati colturali, nutrizionali e sicurezza d'uso ➡ <https://www.interregantea.eu>



Essiccatore a freddo



Essiccatore solare

