

Fiori spontanei eduli della flora piemontese

Scariot V., Demasi S., Caser M., Falla N.M.

valentina.scariot@unito.it

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino, Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco, Torino

Fiori ed infiorescenze commestibili rappresentano da secoli un elemento chiave dell'alimentazione in molte aree del mondo. Alcune di queste usanze, un tempo confinate alle popolazioni rurali, sono sopravvissute, anche se marginalmente, ai giorni nostri e sono state recentemente riprese in quanto i fiori eduli aggiungono colore, sapore, gusto e fascino visivo alle preparazioni alimentari. Non solo, studi recenti hanno dimostrato che i fiori eduli posseggono numerose proprietà funzionali ascrivibili ai composti bioattivi, presenti in misura variabile a seconda della specie e delle condizioni di coltivazione, conservazione e trasformazione, quali vitamine e polifenoli a cui è legata l'attività antiossidante di questi prodotti.

Negli ultimi anni quindi i settori della floricoltura e dell'orticoltura hanno mostrato prospettive di convergenza ed integrazione verso una filiera volta a concepire i fiori eduli come prodotto innovativo e dalle interessanti prospettive di mercato. Un prodotto che necessita però di approfonditi studi per definirne la qualità, che dipende dalla specie, dai protocolli di coltivazione utilizzati e dalla conservazione in postraccolta.

Benché le specie maggiormente prodotte e commercializzate a scopo edule siano una decina (*Calendula officinalis* L., *Hibiscus rosa-sinensis* L., *Rosa* spp., *Tagetes* spp., *Tropaeolum majus* L. e *Viola* spp.), quelle commestibili sono molto numerose, sia coltivate che spontanee. Su queste ultime si è focalizzato il presente studio, condotto nell'ambito del progetto Interreg Alcotra Antea, che ha previsto innanzitutto l'analisi dei principali composti bioattivi e dell'attività antiossidante di 22 specie della flora spontanea piemontese. Su di una selezione, sono stati quindi indagati aspetti propagativi, colturali e di conservazione post-raccolta; oltre che definiti i profili sensoriali. I risultati hanno permesso di ottenere informazioni utili al fine di sostenere e valorizzare un mercato in rapida crescita, con ampie possibilità di sviluppo.

Parole chiave: fiori commestibili, composti bioattivi, attività antiossidante, profili sensoriali, post-raccolta.