

IVG

Albenga, giornata dedicata ai fiori commestibili: dalla begonia piccante alla salvia che ricorda l'ananas

di **Elisa e Stefano Pezzini**

13 Dicembre 2019 - 8:26

IL Fiore È UN INGREDIENTE.
Petali in vaschetta 100% Naturali

IVG.it
RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI

LIGURIA DEL GUSTO
SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

Sabato 14 dicembre all'OrtoShop della Cooperativa Ortofrutticola di Albenga, in regione Massaretti ad Albenga, l'azienda RaveraBio presenterà i suoi fiori eduli in vaschetta 100% naturali. Dalle 15 alle 18 si potranno degustare i petali (scoprendo sapori sorprendenti) e saperne di più sui prodotti firmati RaveraBio. Saranno presenti lo chef Giuseppe De Fecondo e il pasticcere Simone Rupil, che come molti loro colleghi utilizzano i fiori eduli come componente per i loro piatti e non solo come decorazione. Per i più piccoli un piccolo laboratorio culinario in cui i petali saranno protagonisti.

“Per prima cosa bisogna togliersi dalla testa un pregiudizio, quello che i fiori eduli, in cucina, servano esclusivamente come decorazione”, spiega Marco Ravera, titolare con la sorella Silvia dell'azienda agricola. E prosegue: “I fiori hanno sapori diversi e si prestano a tantissime interpretazioni e abbinamenti. Si va dalla begonia che ha un sapore piccantino, totalmente diverso però da pepe e peperoncino, ai fiori di un tipo di salvia che ricorda l'ananas o un dolcissimo rosmarino. Ma abbiamo varietà acidule che si sposano in maniera eccellente sul pesce, altri che puntano all'amarognolo. Insomma, un mondo nuovo per gli chef e gli appassionati che potranno esprimere al meglio la loro fantasia. Sempre tenendo presente che il fiore, in cucina, non deve diventare il protagonista assoluto, ma il compagno che serve a valorizzare un ingrediente, un piatto”.

Anche se piccoli fiori e petali hanno proprietà importanti per la salute. Lo sapeva bene

Libereso Guglielmi, il “Giardiniere di Calvino”, che si nutrive anche di fiori per la sua alimentazione vegetariana, conoscendo le virtù digestive, depurative e via dicendo di ogni fiore commestibile.

“Il nostro progetto non si ferma certo con la commercializzazione dei petali. Stiamo proseguendo nella divulgazione del fiore edulo come eccellenza alimentare, stiamo cercando di ampliare le varietà per poter garantire il prodotto tutto l’anno e, soprattutto, stiamo cercando di studiare altre forme per poterlo commercializzare senza dover lottare contro il tempo. Il fiore, infatti, è un prodotto che si deteriora presto, prima degli ortaggi. Così stiamo sperimentando l’utilizzo di fiori disidratati. I risultati ottenuti sono incoraggianti, siamo convinti che presto potremo mettere in commercio un prodotto da far rinvenire in acqua, un po’ quello che succede con lo zafferano. Sempre, però, con la certezza per il consumatore di avere un alimento rigorosamente biologico e sano”, conclude Ravera.

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).