

Violette e begonie da mangiare a Sanremo

Fiori diventano commestibili, esperimento con fondi Ue



20:20 27 luglio 2017- NEWS - **Redazione ANSA** - SANREMO (IMPERIA)

Si chiama 'Antea' il progetto Interreg presentato oggi a Sanremo nella sede del Crea, il partner capofila, per lo sviluppo della filiera emergente dei fiori commestibili con la cooperazione transfrontaliera e la ricerca innovativa per la sostenibilità nel settore floricolo.

Sette i partner - quattro italiani e tre francesi - che grazie a un finanziamento complesso di 1,7 milioni di euro in tre anni stanno studiando una serie di soluzioni tecnologiche per portare nuovi sapori. "Immaginate ad esempio di inserire nell'insalata o nella macedonie delle violette coltivate in biologico, così come le begonie - spiega Barbara Ruffoni, responsabile del Crea di Sanremo -. Piante aromatiche che possono essere coltivate in vaso e si possono utilizzare a piacimento. Ma abbiamo anche sapori più decisi, che non sono ancora in commercio, come la Agastache e una serie di specie di Tulbaghia, piante dal sapore di aglio".