

Fiori eduli: richiesta in crescita

Il maltempo e il clima non particolarmente favorevoli di questi ultimi mesi, fortunatamente, non hanno provocato particolari danni alle colture protette ma, allo stesso tempo, non ne hanno facilitato la produzione, creando soprattutto dei ritardi.

In questo quadro, però, una nota di ottimismo la danno i **fiori eduli**. Ne abbiamo parlato con i responsabili dell'**Organizz** (<https://www.opaltamura.com>) **/azione di produttori Altamura** (<https://www.opaltamura.com/>) di Pontecagnano Faiano (SA).



"Abbiamo iniziato lo scorso anno, effettuando alcune prove. Solo da alcuni mesi però abbiamo avviato una produzione di rilievo, che contiamo di incrementare nella prossima stagione invernale. Al momento stiamo utilizzando i fiori eduli o commestibili soprattutto abbinati alle nostre baby leaf, ad esempio nei mix o anche con rucola e altre tipologie di prodotti. Nei prossimi mesi contiamo di sviluppare delle soluzioni

specifiche, più versatili, pensate per il segmento Horeca".

La Francia, ma anche altri mercati internazionali come Germania e Paesi Bassi, hanno espresso interesse.

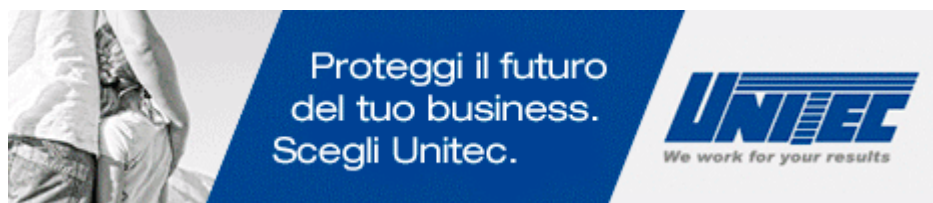


"**La richiesta di fiori eduli sul mercato è in crescita**, grazie soprattutto a un utilizzo sempre più costante in cucina: qui, oltre alla qualità delle materie prime, c'è un'attenzione sempre più forte all'estetica e al design dei piatti stessi. E non solo. Ad esempio, anche molti *bartender* stanno iniziando a utilizzarli nei loro cocktail".

Data di pubblicazione: 31/05/2019

Author: Maria Luigia Brusco

© FreshPlaza.it



[\(http://www.unitec-group.com/\)](http://www.unitec-group.com/)

