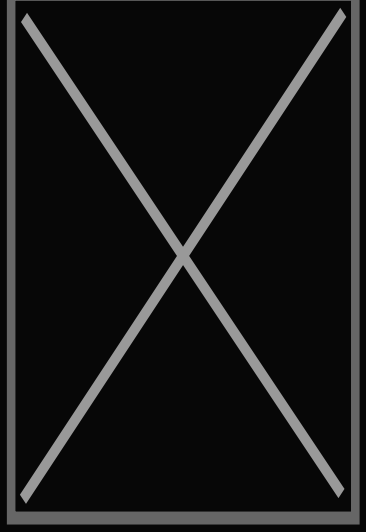
# Un piatto ‘petaloso’

petaloso-2f23d842

Se sulle tavole delle grandi occasioni i fiori non avessero il loro ruolo di decoro, sembrerebbe un allestimento a metà, un qualcosa di poco curato e sbrigativo. Qual è però la reazione di chi trova i fiori direttamente nel piatto? Ebbene i fiori eduli – così si chiamano i fiori commestibili (il termine deriva dal verbo latino ‘edere’, ‘mangiare’) – rappresentano la versione trendy della cucina, la moda da proporre per stupire non solo la vista ma anche il palato. E poco importa se già gli antichi romani e gli etruschi usassero petali e fiori nei loro banchetti e se, anche sulla tavola casalinga di tutti i giorni, abbiano acquisito, da tempo, un posto di tutto rispetto (vedi fiori di zucca, cavolfiori e carciofi…).

La mania impazza e il menù diventa ‘petaloso’. Tendenze a parte, dietro ai fiori eduli si cela un mondo fatto di studi e ricerche sia in ambito scientifico sia in ambito culinario e gastronomico; questo perché, come dice lo chef **Bartolomeo Errico** (chef Bartolo) “ogni proposta in cucina deve essere rielaborata per renderla unica e mai scontata. Ogni professionista poi decide in base ai propri gusti se seguire gli spunti che arrivano o continuare sulla propria strada; di sicuro però, i fiori eduli si stanno ritagliando una nicchia di consensi, soprattutto da parte dei consumatori”.

La loro bellezza e la componente estetica che regalano al piatto va di pari passo con la loro delicatezza: ecco perché servono attenzioni particolari, non solo nel maneggiarli ma anche nell’utilizzo all’interno della ricetta. “I fiori eduli, oltre alle loro proprietà, danno un tocco cromatico in più ai piatti. È necessario però prestare grande attenzione all’uso!”. Continua lo chef Bartolo: “Per esempio, non vanno mai posati su una portata calda come carne o pesce: la temperatura alta, data dalla cottura, andrebbe a rovinare non solo il colore dei fiori ma anche il gusto. Sarebbe un po’ come mettere un mazzo di rose vicino a una fonte di calore… dopo poco tempo andrebbero a perdere la loro bellezza. Lo stesso principio vale in cucina. Consiglio quindi di ‘isolare’ l’ingrediente caldo e usare una base di appoggio fredda per i fiori”. L’equilibrio del piatto resta comunque il caposaldo, l’importante è non lasciarsi ‘prendere la mano’ e valutare con attenzione ciò che si utilizza visto che la cucina è, prima di tutto, una questione di gusto e di sapori ben bilanciati tra loro.



**Nuove tipologie di fiori all’orizzonte**

Con altre finalità lavora invece la dott.ssa **Barbara Ruffoni** ricercatrice del CREA FSO di Sanremo, coordinatrice del progetto Antea, nato da poco ma già di grande interesse. “Stiamo lavorando, tramite un finanziamento della Comunità Europea, sul versante italo-francese, una zona già rinomata per la coltivazione dei fiori, virando, in questo caso, dalla finalità ornamentale a quella di consumo, studiando i fiori come veri e propri ingredienti”. Questo progetto prevede in sintesi lo sviluppo della filiera che va oltre le 50 specie già conosciute e commercializzate. Si prendono in considerazione nuove tipologie, nuovi sistemi di coltivazione in biologico, la valutazione delle proprietà nutritive dei singoli fiori, le eventuali allergie che potrebbero scaturire nel consumatore e anche la tossicità, visto che, alcune specie, se usate in dosi e quantità sbagliate, potrebbero essere inparte dannose. Da non tralasciare un altro elemento fondamentale, ossia il confezionamento e la tracciabilità dei fiori eduli. A tutto ciò, il Progetto Antea affiancherà una serie di attività mirate all’informazione e alla formazione anche per gli chef. “Tra gli studi iniziati, ce n’è uno molto interessante che riguarda nuove specie di Salvie che arriva da altre parti del mondo, ognuna con sapori originali, come per esempio l’ananas, la mora, gusti più dolci, altri più piccanti.” Continua la dottoressa Ruffoni. “Ci sono anche alcune specie con i fiori dal sapore di aglio che hanno una particolarità unica: la capacità di insaporire i piatti senza avere il principio che, spesso, non viene poi digerito”. Tra i tanti studi, anche un’analisi più approfondita sullo zafferano, non solo della parte già conosciuta per l’uso alimentare ma sui petali che, a quanto pare, hanno un sapore originale.

“Oltre alle ricerche vogliamo realizzare anche una filiera delle piantine da acquistare ed eventualmente coltivare in casa. Servono però delle precauzioni: bisogna trattare questi fiori come ‘ortaggi’, come un’insalata per esempio, mettendoci nell’ottica che finiranno nel piatto e non in un vaso! Quindi nessun trattamento, serve un regime assimilabile al biologico, lontano da contaminazioni di ogni tipo”. I fiori eduli, oltre all’evidente impatto estetico, contengono sali minerali e antociani, due elementi che si sposano alla perfezione con la cucina, come per la realizzazione di salse, infusioni e

condimenti adatti magari per le carni. Insomma, a tutti gli effetti stanno diventando validi alleati della tavola… solo qualche attenzione per chi soffre di allergie legate ai pollini ma, una volta identificate le tipologie da evitare, ci si può concedere un menù a dir poco floreale.