

Innovazione di prodotto e qualità in ortofloricoltura

Selezione di fiori commestibili per la realizzazione di nuovi prodotti commerciali

Marchioni I.^{1,2}, Mascarello C.¹, Pistelli L.^{2,3}, Ariano S.¹, Lanteri A.¹ Copetta A.¹

andrea.copetta@crea.gov.it

¹CREA Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, C.so Inglesi 508, 18038 Sanremo (IM)

²Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e Agro-alimentari, Via del Borghetto 80, 56124 Pisa

³Centro Interdipartimentale di Ricerca “Nutraceutica e Alimentazione per la Salute” (NUTRAFOOD), Università di Pisa, Via del Borghetto 80, 56124 Pisa

L'uso dei fiori come alimento è noto fin dai tempi dei Romani. Attualmente in Italia alcune specie sono comunemente usate in cucina in ricette tipiche della tradizione culinaria, come il fiore di zucca, il carciofo, il cavolfiore, i broccoli, i capperi e lo zafferano, ma il numero delle specie di fiori eduli utilizzati varia a seconda della nazione. Infatti, esistono circa 200 specie di piante sia erbacee sia arboree, annuali o perenni che producono fiori consumati sul pianeta. La popolarità dei fiori commestibili non è legata solo al loro aspetto estetico, ma anche ai loro gusti e sapori unici e intensi, la consistenza e alle loro proprietà nutrizionali, e per questo motivo molti chef li stanno utilizzando come ingredienti. Da alcuni anni presso l'Istituto CREA di Sanremo, sono state valutate le tecniche di coltivazione biologica (priva di fitofarmaci) per la produzione di fiori commestibili. Sono state selezionate di piante ornamentali annuali e perenni, europee o esotiche, maggiormente adatte alla coltivazione in vaso e in serra. Sono state testate numerose specie ornamentali con fiori commestibili per il gusto e colore dei loro fiori. Le piante selezionate erano *Acmella oleracea* (gusto elettrico); differenti varietà di *Agastache* spp. con sapori diversi come anice (*A. mexicana* “Sangria”), limone (*A. aurantiaca* “Sunset Yellow”), liquirizia (*A. foeniculum* “Blue Boa”), menta (*A. hybrida* “Arcado”); *Begonia semperflorens* (gusto acido); *Dahlia* spp.; *Fuchsia regia*; *Hemerocallis* spp., *Mertensia maritima* (gusto di ostrica); *Monarda dydima* “Fire Ball” (origano); *Nepeta x faassenii*; tre varietà di basilico con sapori diversi: cannella (*O. basilicum* “Cinnamon”), limone (*O. x citriodorum*), spezie (*O. basilicum* “Blue Spice”); *Pelargonium odoratum* “Lemon”; *Polianthes tuberosa*; *Rosa* spp.; diverse specie del genere *Salvia* tra cui *S. discolor* (ribes e pinoli), *S. dorisiana* (pesca e albicocca), *S. elegans* (ananas), *S. microphylla* “Hot Lips”, *Tagetes lemmonii* (gusto di limone); *Tulbaghia cominsii* (gusto di burro all'aglio); *Tulbaghia simmlerii* (gusto di asparagi all'aglio); *Tulbaghia violacea* (gusto all'aglio) e *Verbena bonariensis*. I fiori delle specie sono stati analizzati circa il loro contenuto di zuccheri solubili, polifenoli, flavonoidi, antociani, carotenoidi, vitamina C e l'attività antiossidante di estratti metanolici. In base alle caratteristiche organolettiche, alla facilità di propagazione e la loro polivalenza, la begonia, il nasturzio e la monarda risultano essere i fiori più idonei per a realizzazione di nuovi prodotti commerciali.

Questa ricerca è finanziata dal Progetto INTERREG-ALCOTRA UE 2014-2020 “ANTEA” (n. 1139), (CUP C12F17000080003) e dal Progetto BIOFIORI (PSR 2014-2020 Regione Liguria).

Parole chiave: Fiori commestibili, coltivazione, propagazione, specie esotiche, analisi nutrizionali.