Collegno (TO) : Le 24 février, un dîner avec des fleurs au Cercle Social 1879  
  
Les journées de formation, de démonstration et **d’expérimentation en cuisine des fleurs comestibles et des plantes aromatiques**, fraîches ou séchées au laboratoire Essica, se poursuivent également en février, promues par **l’Association Terre dei Savoia** avec le soutien organisationnel d’**Ascom Savigliano**.   
L’initiative fait partie du projet Alcotra **ANTES** qui a pour objectif de promouvoir l’utilisation de fleurs comestibles et d’herbes aromatiques dans le secteur de la restauration.  
Au mois de février auront lieu de nouvelles rencontres avec le journaliste et expert en cuisine avec les fleurs, **Claudio Porchia** à l’intention des écoles et des chefs et pâtissiers piémontais. A la fin du mois, le 24 février, il y aura un dîner dégustation **au Circolo Sociale 1879**, rue G. Matteotti à Collegno, qui présentera pour l’occasion un menu entier réalisé avec des fleurs comestibles.  
Voici le **menu préparé par Giulio Matteoli**, le chef du **Circolo Sociale 1879**:

* *Viande marinée aux herbes salées, mayonnaise à la capucine, fleurs et oignon caramélisé*
* *Risotto au lait de violette, pétales, poudre de réglisse et crème de Robiola di Roccaverano*
* *Flocon de corn flakes, noix de coco rapée, mayonnaise de bégonia et crème de chou violet*
* *Parfait au muscat et calendula avec couverture de gel à la gueule de loup*

La soirée, présentée par le journaliste, Claudio Porchia, sera accompagnée d’une introduction à la conscience sensorielle avec une référence particulière à l’utilisation de l’odorat dirigée par Claudia Sepertino, spécialiste du marketing.  
(Informations et réservations c/o Ascom Savigliano tél. 0172/241267 - Elisa Mainardi)

Les protagonistes des rencontres seront les fleurs comestibles les plus utilisées par les chefs, comme Capucine, Bégonia, Gueule de loup, Tagète, Verveine, Nemesi et Calendula.

Le projet Antes, candidat avec succès au programme Interreg-Alcotra 2014-2020, opère dans un contexte de coopération transfrontalière et vise à capitaliser les résultats et les activités produits dans deux projets antérieurs : ANTEA et ESSICA. Le nouveau projet réunit certains des partenaires précédemment impliqués et exploite les synergies des deux projets pour élargir les connaissances et les possibilités de développement des deux filières, celle des plantes aromatiques et celle des fleurs comestibles, Elles ont en commun plusieurs particularités, telles que la culture durable, le traitement après récolte, les techniques d’emballage, les caractéristiques nutritionnelles et métaboliques liées à la santé humaine. Plus précisément, les objectifs du projet Antes visent à créer un modèle utile à d’autres filières agro-alimentaires émergentes avec un élargissement de l’offre productive pour les fleurs comestibles.

Pour plus d’informations : <https://www.leterredeisavoia.it/antes/>