

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Cucinare con i fiori, la nuova frontiera del gusto

Valeria Arini · Tuesday, September 12th, 2017

I fiori si possono mangiare? Non solo, se ben abbinati ad altri ingredienti, sanno rendere unici piatti gustosi e ricercati. Stiamo parlando dei cosiddetti **fiori eduli**, come surfinie, begonie e tageti, fiori commestibili da gustare da soli o in abbinamento con dolce e salato. Veri e propri ingredienti, come insalata o cavolfiori, che **Marco Nigro, ex studente dell'istituto agrario Mendel di Villa Cortese**, sta cercando di fare conoscere e diffondere con la sua start-up: **i Fiori di Hortives**.

Insieme al padre Antonio, esperto barman della zona, è venuto a trovarci **in redazione per mostrarci questa affascinante attività** che nasce in una serra a Castellanza dove crescono esclusivamente fiori eduli.

Gaia Accoto (nel video Smart-News) ha provato per voi la begonia, fiore dal gusto delicato che ricorda l'acidulo del melograno, e **la surfinia**, fiore dal gusto delicato e intenso allo stesso tempo che va gustata priva del gambo verde dal sapore più erbaceo. Ha poi assaggiato le foglie eduli come quella d'ostrica, il cui gusto (di ostrica) arriva in un secondo momento.

Come è nata questa idea?: *«L'utilizzo di fiori soprattutto nell'alta cucina sta diventando sempre più una moda. Molti vivaisti – spiega Marco – hanno così colto l'occasione per ampliare l'offerta coltivando anche fiori commestibili. Noi abbiamo deciso di coltivare esclusivamente fiori commestibili in tantissime varietà con l'obiettivo di spingere l'utilizzo dei fiori, non solo come decorazione, ma come ingrediente, come nuovo sapore».*

Marco e Antonio hanno preparato squisiti pasticcini e torte (in collaborazione con la pasticceria Sempione), **tartine da accompagnare all'aperitivo e due cocktail**, uno a base di spumante, frutto della passione e finger lime, e uno a base di rum e fiori di tagete: *«È proprio nei drink – ha spiegato Marco – che il fiore riesce ad esprimere al meglio il proprio gusto».*

Oltre a collaborare con la Pasticceria Sempione di San Vittore Olona, i fiori di Hortives, fornisce alcuni ristoranti della zona: ristorante Rosso di Sera di Busto Arsizio, ristorante La Barca di Rho, ristorante La Maison d'Andrè a Gallarate.

This entry was posted on Tuesday, September 12th, 2017 at 3:27 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

