

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014/22

M16.2

PRODOTTI INNOVATIVI DA FIORI COMMESTIBILI BIOLOGICI (**BIOFIORI**)

GRUPPO DI COOPERAZIONE

IMPRESE AGRICOLE	Rzero Group
RICERCA	CREA di Sanremo; UNIGE
FORMAZIONE	AIAB Liguria; Coldiretti di Savona
COORDINATORE	Rzero Group
COSTO PROGETTO	291.940,27 euro
DATA AVVIO PROGETTO	01/04/2020
DATA FINE PROGETTO	31/03/2023



Da dove è nato il progetto



Il progetto "BIOFIORI" nasce dalla collaborazione fra l'Azienda RZERO di Albenga, il CREA- Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo di Sanremo, UNIGE, Coldiretti Savona, AIAB Liguria per sviluppare processi innovativi di trasformazione e valorizzazione dei fiori eduli da agricoltura biologica. Queste realtà hanno unito la propria esperienza e le proprie visioni per mettere a punto prodotti a partire da una materia prima tanto pregiata quanto di difficile conservazione, grazie al supporto scientifico e tecnologico di ognuno dei partner. Le specie selezionate sono coltivate per essere valutate e sottoposte a prove pilota di estrazione e trasformazione per la produzione di campioni di preparati alimentari.

Descrizione delle attività



A partire dai risultati di precedenti progetti, sono stati selezionati speciali fiori commestibili come **Begonia**, **Nasturzio**, **Bocca di leone**, allevati in regime di coltivazione biologica, che avevano le potenzialità per avviare una sperimentazione di trasformazione alimentare e conservazione tramite essiccazione. Si è avviata quindi una linea di produzione di nuovi preparati per l'alimentazione umana con fiori freschi, essiccati o disidratati come succhi, creme, salse. Sono state verificate le caratteristiche igienico-sanitarie del fiore biologico e valutati packaging biodegradabili che prolunghino la shelf life del prodotto fresco, essiccato o lavorato. Attività di divulgazione: preparazione di articoli per Rete Rurale Nazionale, del sistema PEI-AGRI e in genere nel settore biologico: produttori e addetti ai lavori (ristoratori e distributori) e attività di «open farm»

Risultati



Scientifici: protocolli di coltivazione di fiori per preparazioni alimentari, protocolli di analisi e applicazione di un nuovo sistema di essiccazione a freddo (a bassa temperatura) che si basa su impianti frigoriferi che disidratano l'aria per un'essiccazione più efficace, protocolli di liofilizzazione per preparazione di polveri alimentari per coloranti o come basi di trasformati.
Innovazioni produttive: realizzazione di succhi di frutta, pesto di fiori e creme salate e dolci a base di fiori eduli con relativo packaging studio di immagine e commercializzazione e strategie di vendita.
Divulgazione: partecipazione a manifestazioni locali, al Biofach di Norimberga del 2023; Pubblicazione di articoli scientifici, Seminario conclusivo e video di progetto. Show cooking in molte manifestazioni