



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



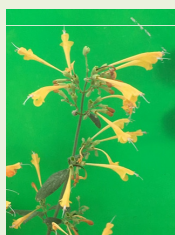
UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



## Attività innovativa per lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule Fleurs comestibles : Innovations pour le développement d'une filière transfrontalière n.1139

I fiori eduli possono avere importanti caratteristiche alimurgiche e nutrizionali ancora da definire e valorizzare oltre all'intrinseco valore decorativo. La filiera del fiore edule ha il valore aggiunto di essere una attività produttiva legata alla coltivazione biologica e sostenibile e quindi non incide sui costi ambientali.

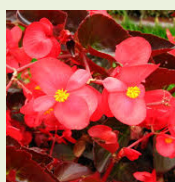
Les fleurs comestibles n'ont pas seulement une valeur décorative, elles possèdent aussi des propriétés organoleptiques et nutritionnelles qui doivent être caractérisées et valorisées. La filière des fleurs comestibles est une production a forte valeur ajoutée respectueuse de l'environnement.



I fiori di molte specie di **Agastache** hanno un aroma: **A. foeniculum** sa di anice, **A. canariensis** sa di menta, **A. rugosa** sa di liquirizia.

Disponibilità: Maggio - Ottobre.

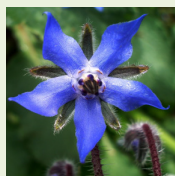
Les fleurs d'**Agastache** comptent de nombreuses espèces aux arômes différents: **A. foeniculum** au goût d'anis, **A. canariensis** de menthe, **A. rugosa**, de réglisse.  
Disponibilité: Mai - Octobre.



**Begonia semperflorens** ha fiori croccanti e aciduli.

Disponibilità: tutto l'anno.

**Begonia semperflorens** a des fleurs croquantes et acidulées.  
Disponibilité: toute l'année.



**Borago officinalis** ha un fiore molto decorativo con un aroma di ostrica.

Disponibilità: Aprile - Giugno.

**Borago officinalis** a une fleur très décorative avec un arôme d'huître.  
Disponibilité: Avril - Juin



**POLLINE  
POLLEN**



carboidrati, sostanze azotate, lipidi, carotenoidi, flavonoidi  
glucides, substances azotées, lipides, caroténoïdes, flavonoïdes

**NETTARE  
NECTAR**



zuccheri, aminoacidi, proteine, sali, acidi organici, fenoli, alcaloidi, terpenoidi  
sucres, acides aminés, protéines, sels, acides organiques, phénols, alcaloïdes, terpénoïdes

**TESSUTI (PETALI)  
TISSUS (PÉTALES)**



stessi composti del polline e del nettare (meno concentrati), vitamine, antiossidanti  
même composés que le pollen et le nectar (moins concentrés) + vitamines, antioxydants



**Calendula officinalis** ha fiori dal gusto leggermente speziato.

Disponibilità: Aprile - Agosto.

**Calendula officinalis** a des fleurs avec un goût légèrement épicé.

Disponibilité: Avril - Août.



Molte specie di **Salvia** producono fiori eduli tra cui **S. microphylla** (fruttato), **S. elegans** (ananas), **S. dorisiana** (pesca).

Disponibilità: tutto l'anno a seconda delle varietà.

Il existe de nombreuses espèces de **Salvia** aux fleurs comestibles : **S. microphylla** (fruité), **S. elegans** (ananas), **S. dorisiana** (pêche).

Disponibilité: toute l'année selon les variétés.

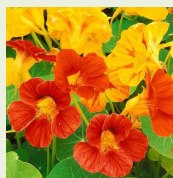


I fiori di **Tagetes sp.** hanno aroma speziato simile al curry e ai chiodi di garofano.

Disponibilità: Marzo - Ottobre.

Les fleurs de **Tagetes sp.** ont un arôme épicé similaire au curry et aux clous de girofle.

Disponibilité: Mars - Octobre.



**Trapeolum majus** produce fiori dolci leggermente piccanti.

Disponibilità: Aprile - Ottobre.

**Tropaeolum majus** produit des fleurs légèrement épicées au goût de radis noir.

Disponibilité: Avril - Octobre.



I fiori di **Viola cornuta** sono molto decorativi e hanno un sapore dolce e delicato.

Disponibilità: Ottobre - Giugno.

Les fleurs de **Viola cornuta** sont très décoratives avec un goût doux et délicat.

Disponibilité: Octobre - Juin.