

# Rose, primule, margherite: belle da mangiare

**È INIZIATO** maggio, il mese delle rose: ornano i nostri giardini e terrazzi, profumano i nostri cosmetici, ma è interessante anche il loro uso in cucina. Gli antichi Romani le utilizzavano insieme alle violette per profumare e insaporire le pietanze servite nei banchetti, e tra le ricette delle tradizioni italiane dei secoli scorsi si trovano le lasagne al 'modo medievale', preparate con una sottile sfoglia di pasta lievitata come il pane, cotta in acqua bollente e condita con formaggio, spezie piccanti e un macinato di petali di rosa, da assaporare con un bastoncino perché nel Medioevo la forchetta non era stata ancora inventata! Con le rose si può preparare un risotto o fettucine condite con un soffritto aromatizzato con i petali. Molto semplice, ma di sicuro effetto, la frittata di rose, con un tocco di zenzero in polvere o di noce moscata aggiunti all'impasto di uovo e parmigiano.

**MA LA ROSA** non è l'unico fiore utilizzato in cucina: in realtà, se riflettiamo bene, ci rendiamo conto di mangiare fiori molto più spesso di quanto si pensi. I cavolfiori e i carciofi sono fiori... E allora perché non assaggiarne altri? Le primule sono un'ottima aggiunta alla nostra insalata, delicate e

al contempo saporite. Contengono sostanze calmanti, un po' come la camomilla e la valeriana, quindi nelle serate primaverili una bella insalatona con aggiunta di primule saprà soddisfare il nostro appetito senza appesantirci e contemporaneamente conciliarci il sonno. La malva è buonissima nei risotti, nelle minestre e nelle zuppe, grazie al suo sapore dolciastro. Il crisantemo, fiore simbolo del Giappone, è ricchissimo di proprietà salutari: i suoi petali dal sapore amarognolo, mescolati a valeriana e dadini di mela o pe-

ra, costituiscono una raffinatissima insalata. Del sambuco si friggono tradizionalmente i fiori, e i super romantici un po' insicuri, dopo avere sfogliato le margherite pratoline, possono farne un semplice e delizioso risottino.

**ATTENZIONE** però, non tutti i fiori sono commestibili e quelli che lo sono non devono essere stati trattati con agenti chimici. L'ideale sarebbe usare i fiori coltivati da noi: per trovare tutto quello che ci serve facciamo una passeggiata a Bologna ai giardini Margherita, dove da oggi a domenica la mostra-mercato 'Giardini & Terrazzi' è dedicata a piante, fiori, tecnologie per il giardinaggio, arredo casa, giardino e altro ancora per il nostro hobby.

## I 'prodotti del venerdì'

**ECCO** i 'prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).

Asparagi 3,00/3,50

Finocchi 1,50/1,70

Patate 0,60/0,70

Pomodori ciliegini pezz. media - conf. 500 gr. 1,50/1,70

Radicchi Chioggia 2,00/2,20

Arance tarocco pezz. media 1,00/1,20

Actinidia pezz. 100 gr.

1,50/1,70

Fragole cestino 500 gr.

2,00/2,50

Mele pianura Fuji cal. 75/80

1,50/1,70

Pere Conference cal. 70/75

1,50/1,70

Pere Kaiser cal. 75/80

1,40/1,60.

Rose, primule, margherite: belle da mangiare

La Meridiana

Stanno fuori stagione, scatti scordi

**FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA\*****Siamo fuori stagione, senza saperlo**

**IL PROFESSOR** Vitangelo Magnifico (di nome e di fatto) è un soggetto che ha speso una vita a studiare la biologia e le migliori condizioni produttive di buona parte degli ortaggi che ritroviamo sulle nostre tavole, e ha recentemente pubblicato una riflessione relativamente alla demagogia e all'enfatizzazione che molti non addetti ai lavori nutrono per alcuni slogan divenuti preda di altrettanti soggetti impreparati o mal consigliati sul campo delle produzioni agricole. Magnifico sottolinea che in Sicilia si producono pomodori, melanzane, zucchine, peperoni e altro durante tutto il periodo autunno - inverno, e che se la vedrebbero male, i consumatori, se non ci fosse la presenza dei prodotti a 1.500 km! Dice anche che nel settore degli ortaggi, in Italia,

non si impiegano Ogm, ma che le sementi ibride, da oltre 40 anni, sono per alcune specie il 100% e nessuno si stupisce se dalla risemina non si ottengono gli stessi prodotti. Magnifico dice anche che sugli Ogm è stata diffusa tanta ignoranza quanto è grande un oceano e che in Italia avere bloccato la ricerca è stato un delitto. Essere pronti alla diversità ambientale e stagionale non vuole dire smettere di fare quello che abbiamo sempre fatto: mangiare le ciliegie di Vignola, le pesche di Cesena, le albicocche di Casal Fiumanese, i marroni di Castel del Rio, le patate di Bologna, le cipolle di Medicina, gli asparagi di Altedo, il prosciutto di Parma e la mortadella di Bologna.

\* Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna

Thumbnail of a newspaper page, likely from 'il Resto del Carlino'. The main headline reads 'Rose, primule, margherite: belle da mangiare'. Below the headline, there are several columns of text and small images. At the bottom left, there is a logo for 'La Meridiana' with the text 'MERCATO SOTTOCOSTO'. To the right of the logo, there is a small table with prices for various items. At the bottom right, there is another small article or advertisement with the headline 'Siamo fuori stagione, senza saperlo'.