



Torna la cucina dei fiori?

Insalate chic con viole e primule

Pubblicato da Arianna Gandolfi, il 26/05/2011 in [Radio 24](#) Riascolta la trasmissione in diretta sabato 28 maggio 2011! Sempre su Radio 24!

E' finito il tempo delle insalate miste a base di tonno in scatola, uova sode e formaggio emmenthal. La cucina a tre stelle entra nel quotidiano proponendo un salto di qualità, insieme ad un ritorno al passato: la cucina dei fiori. Zuppa di violette, insalata di margherite e dolci al profumo di dalia ripropongono le atmosfere delle pubblicazioni degli anni '30 raccolte dalla *Domenica del Corriere*, dove Petronilla snocciolava le abitudini e le tradizioni della famiglia italiana del tempo.

Fiori di salvia e fiori d'aglio diventano quindi protagonisti delle tavole, regalando un tocco di classe anche alle preparazioni più semplici. Le primule sono ottime in frittata e nei muffin, i petali di rosa in insalata, così come i fiori di rucola dal sapore pepato. Fiori coltivati sul terrazzo o provenienti da prati non concimati chimicamente posso essere usati per rallegrare cromaticamente i propri pasti, dal momento che sono ricchi di proprietà alimentari ma che, a livello gustativo, spesso non posseggono grande personalità.

E' per questo che i grandi pasticceri del Novecento erano soliti decorare i semifreddi e i gelati con i fiori essiccati in forno con l'albume o lo zucchero.

Di questo parlerà proprio Davide Paolini durante la trasmissione di sabato, insieme a Iginio Massari, pasticcere; Pietro Leeman, chef del ristorante Joia; Francesca Marzotto Caotorta, autrice del libro *All'ombra delle Farfalle*; Federico Graziani, sommelier de Il Luogo di Aimo e Nadia; Cecilia Angeletti esperta in giardini e appassionata di cucina; Marco Carmazzi, floricoltore, Giusi Foschia, Il Giardino Commestibile.

Se usate anche voi i fiori in cucina, scriveteci nella bacheca qualche ricetta!