Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

I fiori sono commestibili?

Lun 23/07/2018 - 13:37

I fiori delle piante al palato si presentano dolci, speziati o addirittura piccanti, e nelle insalate o nei dessert ad esempio, possono far fare una particolare esperienza al nostro gusto.

Sono commestibili, tra gli altri, i fiori di begonia, borragine, crisantemo, dalia, margheritina e di astro. Vengono utilizzati così come i fiori di sambuco, lavanda, primula, anche quelli di calendula, cappuccina, erba cipollina e dente di cane. Alcuni fiori come le violette o le rose si prestano bene per essere essiccati o canditi.

Per la preparazione del burro ai fiori, si mescolano insieme a temperatura ambiente, del burro morbido con diversi cucchiai di fiori finemente sminuzzati. Il burro ai fiori viene lasciato riposare a temperatura ambiente per alcune ore, cosicché i fiori possano rilasciare meglio il loro aroma, dopodiché vengono riposti in frigorifero. Per rendere decorativi dei cubetti di ghiaccio, si mettono dei fiori nella vaschetta del ghiaccio, si riempiono di acqua minerale naturale o con acqua del rubinetto – l'acqua minerale risulta un po' meno torbida rispetto a quella del rubinetto – e si aspetta finché l'acqua non ghiacci.

Si dovrebbero sempre utilizzare solo i fiori di piante non trattate chimicamente, meglio ancora se freschi. Al mattino, appena dischiusi, i fiori si presentano ancora più aromatici. Attenzione però: alcuni fiori come l'aquilegia, la rosa di natale, il mughetto o la rosa purpurea sono velenosi e non possono essere consumati. Si dovrebbero mangiare i fiori solamente quando si sa per certo che siano commestibili.