

ANTEA: SHOW-COOKING AL CASTELLO DI PRALORMO

ANTEA: SHOW-COOKING AU CHÂTEAU DE PRALORMO

AUTORI / AUTEURS: Valentina Scariot, Elena Cerutti

PARTNER: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Grugliasco, 10095 Torino (TO) e Terre dei Savoia

L'evento è stato organizzato in collaborazione con il MUSES Accademia Europea delle Essenze di Savigliano, in data 22 aprile 2018, presso il Castello di Pralormo, nel quadro della kermesse "Messer Tulipano" che ogni anno accoglie la primavera con la fioritura del parco: migliaia di tulipani, narcisi, muscari, giacinti e viole trasformano il giardino all'inglese progettato agli inizi dell'Ottocento dall'architetto di corte Xavier Kurten in un caleidoscopio di colori.

Un grande show-cooking dedicato ai fiori eduli - fiori selvatici commestibili come quelli della salvia, della begonia, della borragine, del garofano, della rosa e della viola - tenuto dalla Scuola d'arte culinaria La Maggiorana fondata a Rivoli nel 1999 dalla Cordon Bleu Erica Maggiora, ma la sua storia è iniziata nel 1973 nel laboratorio dell'azienda di famiglia, il biscottificio Maggiora di Torino.

L'evento è stato l'occasione per presentare quelle specie ornamentali commestibili che si posizionano sul mercato alimentare sia della tradizione sia della cucina di innovazione. Il pubblico numeroso pertanto ha potuto assistere alla preparazione e degustare piatti nei quali i fiori eduli sono stati utilizzati come ingrediente della ricetta e non solo come decorazione.

Queste le preparazioni proposte:

tartellette di mandorle ed essenza di rose con crema chantilly alle fragole e decorazione di fiori eduli;

rosa croccante con farcitura di formaggi latte vaccino e di capra con erbe aromatiche, asparagi e fiori eduli;

bicchierini di mele renette al rosmarino e miele al rododendro decorati con fiori del rosmarino.

Il tutto è stato accompagnato da un fresco infuso alla menta piperita di Pancalieri I fiori eduli sono stati forniti per l'occasione dal vivaio Gramaglia di Collegno.

L'événement a été organisé en collaboration avec MUSES Académie Européenne des Essences de Savigliano, le 22 avril 2018, au Château de Pralormo, dans le cadre du festival « Messer Tulipano » qui, chaque année salue le printemps avec la floraison du parc : des milliers de tulipes, narcisses, muscaris, jacinthes et violettes transforment le jardin anglais conçu au début du XIXe siècle par l'architecte de cour Xavier Kurten en un kaléidoscope de couleurs.

Un grand show-cooking consacré aux fleurs comestibles - fleurs sauvages comestibles telles que la sauge, le bégonia, la bourrache, l'œillet, la rose et la violette - organisé par l'école d'art culinaire « La Maggiorana » fondée à Rivoli en 1999 par Le Cordon Bleu Erica Maggiora. (mais son histoire a commencé en 1973 dans le laboratoire de l'entreprise familiale, la biscuiterie Maggiora à Turin).

L'événement a été l'occasion de présenter les espèces ornementales comestibles présentes sur le marché alimentaire aussi bien pour la cuisine innovante que pour la traditionnelle. Le nombreux public a donc pu observer la préparation de recettes et déguster des plats dans lesquels les fleurs comestibles étaient utilisées non seulement comme décoration mais aussi comme ingrédient de la recette.

Voici les préparations proposées :

Tartelettes aux amandes et à l'essence de rose avec crème chantilly à la fraise et décoration de fleurs comestibles ;

Rose croquante avec une garniture de fromages de vache et de chèvre aux herbes aromatiques, asperges et fleurs comestibles ;

Petits verres de pommes reinettes au romarin et miel de rhododendron, décorés avec des fleurs de romarin.

Le tout accompagné d'une infusion fraîche à la menthe poivrée de Pancalieri Les fleurs comestibles ont été fournies pour l'occasion par la pépinière Gramaglia de Collegno.

GUARDA IL VIDEO DELL'EVENTO:

REGARDEZ LA VIDÉO DE L'ÉVÉNEMENT:



Figura 1/Image 1



Figura 2/Image 2



Figura 3/Image 3



Figura 4/Image 4



DIDASCALIE/LÉGENDES

Figura (1): bicchierini di mele; Figura (2): gli organizzatori dell'evento
 Figura (3): fiori eduli; Figura (4): tartellette di mandorle; Figura (5): rosa croccante.
 Image (1): petits verres de pommes; Image (2): les organisateurs de l'événement
 Image (3): fleurs comestibles; Image (4): tartelettes aux amandes;
 Image (5): rose croquante.