

27 Maggio 2015

Gli Orti di Venezia

Fiori da mangiare: l'insalata si arricchisce di colori e profumi

Incontriamo i responsabili de Gli Orti di Venezia per parlare di insalate confezionate e di fiori ?edibili?, l'ultima frontiera in campo di prodotti ortofrutticoli

A Venezia i fiori si coltivano per colorare le **ricette di primavera** e riportare in tavola un'antica tradizione che risale almeno all'epoca romana. Ma anche le ?semplici? insalate danno nuova linfa alla cultura locale, perché la vendita nei supermercati Coop contribuisce a finanziare dei prestigiosi **progetti di restauro**.

Per parlare di questi nuovi fenomeni, abbiamo visitato Gli Orti di Venezia e incontrato il titolare Paolo Tamai. All'interno delle serre di Giare di Mira, totalmente coltivate a viole del pensiero, assistiamo alla **raccolta mattutina** eseguita rigorosamente a mano.

Ma che sapore hanno le **viole**? ?Fresco e leggermente mentolato?, ci risponde Francesca Molini, responsabile del controllo qualità per Gli Orti di Venezia. Si sposano perfettamente con carne, pesce e anche dolci, come evidenziato nel **ricettario ?Fior di ricette?** inserito all'interno delle confezioni, che spazia dai macaron ai fiori edibili, alla bruschetta di pesce spada, fino alla ricciola arrosto.

Da un punto di vista nutrizionale i fiori sono **ricchi di minerali, proteine e vitamine (A e C)**, oltre ad essere antiossidanti e poverissimi di grassi. La viola in particolare è ricca di potassio e il suo consumo porta benefici all'apparato renale.

Ovviamente è necessario adottare **alcune precauzioni per poterli consumare in perfetta sicurezza**. Pericoloso e assolutamente nocivo è invece mangiare fiori che sono stati trattati con agenti chimici e pesticidi, come quelli che provengono da aziende florovivaistiche, data la loro funzione esclusivamente ornamentale. Ma è anche altamente **sconsigliabile utilizzare fiori colti per strada** o nei giardini pubblici, dove il rischio di inquinamento è molto alto. I fiori ?edibili?, invece, sono commestibili: possono essere consumati a fini nutrizionali e non sono pericolosi per la salute umana?.

I **fiori edibili** a marchio Gli Orti di Venezia sono stati inseriti all'interno di confezioni da 80 grammi, insieme a lattughino e misticanza non lavati. ?Il fiore per sua natura è delicatissimo e facilmente deteriorabile?, spiega Tamai ?perciò non poteva essere inserito all'interno di confezioni già lavate e pronte per l'uso. Una volta lavato, il fiore deve essere consumato entro brevissimo tempo?.

Ma quali sono i **vantaggi di una confezione di insalata già lavata** e pronta per l'uso, rispetto alla confezione di insalata da lavare? ?Quando compri un'insalata già lavata, compri il tempo che è stato impiegato per lavarla e asciugarla. Un'insalata confezionata, ma non lavata, invece è identica a quella colta direttamente dall'orto?. Cambiano anche le **modalità di conservazione**: le insalate già lavate devono essere sempre conservate tra i 2 e gli 8 gradi centigradi e consumate entro pochi giorni dal confezionamento attenendosi alla data di scadenza, perché il prodotto ha subito lo stress del lavaggio. Nei prodotti non lavati non è necessario indicare la data di scadenza ma solo quella di confezionamento.

Per la massima **sicurezza dei consumatori**, Gli Orti di Venezia distribuisce insalate ottenute da produzione a lotta integrata e biologica e sottoposte a rigidi disciplinari, garantendo elevati standard igienico-sanitario e

tecnologici. L'unico mezzo di conservazione è il costante mantenimento della **catena del freddo**, mentre la rapidità del processo di lavorazione garantisce la qualità: in 24 ore l'insalata passa dall'orto alla tavola.

A VENEZIA IL RESTAURO SI FINANZIA ANCHE CON LA VENDITA DI INSALATE

Dalle variopinte serre di Giare di Mira, ci muoviamo verso Venezia. Il vaporetto offre uno scorcio privilegiato dei palazzi che si ergono sopra Canal Grande. Attraversiamo il Ponte di Rialto, intravedendo il mercato che si svolge nell'antica piazza e siamo di nuovo sulla terraferma. Ci destreggiamo lungo le labirintiche vie della città e in pochi minuti ci affacciamo su Piazza San Marco che resta, ogni volta, uno spettacolo mozzafiato.

La nostra destinazione è Palazzo Ducale, simbolo della città e capolavoro del gotico veneziano.

All'interno si trova **il busto del Doge Bartolomeo Gradenigo**, un'opera marmorea risalente al XVIII secolo, realizzata da Antonio Gai, il cui restauro è oggi reso possibile grazie a un'iniziativa pregevole promossa da Gli Orti di Venezia.

Si tratta del progetto **“Le insalate che fanno bene anche alla cultura”**, un'idea che esprime in maniera tangibile il senso di appartenenza di questa azienda alla realtà culturale e sociale nella quale opera. L'idea è semplice e lungimirante allo stesso tempo: destinare parte del ricavato derivante dalla vendita delle insalate, a progetti volti a **sostenere e finanziare il patrimonio culturale di Venezia**, senza aumentare il costo del prodotto.

Il restauro del Doge Bartolomeo Gradenigo è solo l'ultimo dei traguardi di questa iniziativa, che vanta il ripristino di opere quali la Statua del Gobbo di Rialto in Campo San Giacometto, storicamente la piazza del mercato veneziano e la Statua del Pescatore, sopra la loggia della Peschiera nel mercato di Rialto.

“Questo progetto in collaborazione con Coop Adriatica è la dimostrazione di come, attraverso semplici gesti quotidiani, si possa svolgere un ruolo sociale attivo per la comunità”, ci spiega Marina Ceconi, responsabile dell'iniziativa. “Acquistando l'insalata Gli Orti di Venezia, si sostiene e si valorizza concretamente un inestimabile patrimonio artistico. **I consumatori lo hanno capito** e ci stanno sostenendo con successo nelle vendite”.
