

PRESIDENZA ANVE

ELETTO LEONARDO CAPITANIO

«Siamo in grande difficoltà, ma abbiamo una missione: continuare a produrre nella piena legalità, difendere l'economia pugliese e tutelare i vivaisti». Sono le prime parole pronunciate da Leonardo Capitanio, eletto presidente di Anve il 31 maggio. Classe 1989, è il titolare dei Vivai Capitanio Stefano, 40 ettari a Monopoli (BA), la capitale italiana degli ulivi, ma anche il bastione a nord della zona di quarantena per la *Xylella fastidiosa*. |

EMERGENZA XYLELLA

AIPH STRIGLIA EMILIANO

«Se non si applicano le misure d'emergenza», ha scritto AIPH – l'Associazione Internazionale dei Produttori Florovivaistici di cinque continenti tra cui ANVE – in una lettera inviata al presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano, «il batterio killer porterà il florovivaismo italiano a un completo fallimento». Secondo l'organizzazione, i professionisti in via precauzionale ormai preferiscono non acquistare materiale dal nostro Paese. |

MYPLANT AL LAVORO

SI PREPARA L'EDIZIONE 2019

Myplant & Garden si avvicina al prossimo appuntamento (20-22 febbraio 2019 alla Fiera Milano Rho) con tour promozionali all'estero e in Italia. Confermati tre padiglioni, per un totale di 45.000 mq espositivi composti da otto macro-settori. Debutteranno anche due spazi speciali: uno dedicato al verde sportivo, l'altro al "sistema-albero" che sarà animato dai professionisti dell'arboricoltura professionale, urbana e forestale. |



TEXTURE | I fiori dei garofani sono tra i preferiti da chi ama una consistenza liscia e morbida.

FOTO: FLORENTIA/GETTY IMAGES

Fiori eduli sempre più protagonisti

Più che una nuova frontiera del *food trend*, i fiori commestibili sono diventati una certezza apprezzatissima dai consumatori nei supermercati della catena Whole Foods Market, che gestisce quasi 500 empori fra Nord America e Regno Unito. La loro popolarità è in crescita da tempo. Già nel 2015 il Vineland Research and Innovation Centre (Ontario, Canada) ha appurato nel corso di un'indagine l'interesse dei consumatori verso questo prodotto: il 35% degli intervistati si è detto addirittura interessato a coltivare nel proprio giardino fiori commestibili al posto di piante più tradizionali

come fragole, lamponi e uva spina. Per comprendere meglio il mercato, lo scorso anno il Centro di

Il 35% degli intervistati è interessato a coltivare nel proprio giardino fiori commestibili al posto di piante più tradizionali come fragole e lamponi

Ricerca ha stretto una partnership con Freeman Herbs, che ha sede a Beamsville, sempre in Ontario. A un

panel formato dai ricercatori e a 200 consumatori della Grande Toronto, l'area metropolitana più popolosa del Paese, sono state proposte dieci varietà di fiori edibili. «Grazie a questo test siamo stati in grado di segmentare i consumatori in due gruppi», spiega Alexandra Grygorczyk del Vineland, «i fan del sapore deciso (56%) che prediligono aromi forti e sapori piccanti come quelli del nasturzio e dell'ibrido di *Mentha piperita* 'Pink Candypops' e gli amanti dei petali lisci e delicatamente aromatici (44%) come quelli di *impatiens* e *dianthus*». Freeman Herbs ha annunciato che lancerà una linea di fiori commestibili in vasi da quattro pollici (10 cm). |