

Protagonisti Nordest

di Fabio Bozzato

A Giare lunghe file di serre coprono ben 35 mila metri quadri di terra. È una località del comune di Mira che si estende di là dalla strada Romea. Poco lontano si possono ancora vedere i «Cippi» messi nel 1791 per disposizione del Magistrato dei Savi ed esecutori alle acque della Serenissima per dividere ciò che è laguna da ciò che laguna non è. Le serre di Giare custodiscono un paradiso di 240 mila piante di fiori. Non sono destinate a ornare tavole e balconi, ma a finire sui piatti come una prelibatezza. Ogni mattina qui vengono raccolti manualmente 100 mila fiori freschi, si confezionano nelle ore successive e verso sera raggiungono l'ortomercato.

«Dei fiori a tavola si hanno tracce fin dall'epoca romana. Molti imperatori ci tenevano che ai banchetti fossero offerte infusioni di fiori freschi, che consideravano molto salutari. Poi la tradizione si è persa, almeno qui in Occidente. E sono riapparsi nei ricettari dei nuovi chef solo negli ultimissimi anni». A raccontarcelo è Sara Menin, la manager dei fiori a «L'insalata dell'orto», l'azienda che gestisce le serre a Giare. Sono stati dei



Nella serra Sono le varietà di fiori edibili coltivati a Giare

pionieri. Sette anni fa, prima che il fiore commestibile diventasse così cool, hanno intuito che questa poteva diventare una nuova frontiera nel mercato del cibo.

L'azienda è della famiglia Busana. Ha iniziato con gli orti Luigi nel 1990, una classica impresa agricola. Sono stati i suoi figli, Cinzia, Raffaella e Maurizio a introdurre i fiori. Oggi, i figli di questi ultimi, vale a dire la terza generazione dei Busana, sono già al lavoro nei campi.

I Busana si presentano così: «Trasformiamo e confezioniamo insalate adulte, sfalciati ed ortaggi da consumare sia crudi che cotti, a casa e fuori casa, per soddisfare il bisogno di mangiar sano di tutti i nostri clienti. Ricerchiamo l'eccellenza: per questo trasformiamo in quarta gamma 6 prodotti Igp. E il 70% della produzione è biologica». Dunque: le insalate sono il loro core business, che confe-

Al lavoro
Sara Menin in una serra dell'azienda di famiglia, «L'insalata dell'orto». Lei è la responsabile di ricerca, sviluppo e marketing:



«Mangiarli è una straordinaria esperienza sensoriale oltre che una meraviglia visiva»
A Giare per ora li raccolgono a mano, sono in arrivo robot e intelligenza artificiale

Metti un fiore nel piatto Sara e il colore dei sensi

InViaggi
CON CORRIERE DELLA SERA

**SCOPRI IL MONDO
CON I GIORNALISTI DEL CORRIERE**

DAL 23 AL 26 NOVEMBRE

NAPOLI

A POMPEI
VISITA SPECIALE
CASA DEI VETII

ARTE, TEATRO, ALTA SARTORIA. UNA NAPOLI PRE-NATALIZIA SULLE NOTE DI ROSSINI

Una città già proiettata verso le festività natalizie che percorreremo in lungo e in largo. In questo viaggio visiteremo in esclusiva la statua del **Cristo velato** di Sanmartino, cuore della **Cappella Sansevero**. Ammireremo il **Palazzo Reale** e le chiese del **Gesù Nuovo** e di **San Gregorio Armeno**, passando per le botteghe che realizzano artigianalmente le statuette per i presepi, fino ai quattro chiostri monumentali di **Santa Chiara**. E poi il **Teatro San Carlo**, patrimonio Unesco e le **Officine**, i suoi laboratori. Immane, infine, la visita alla **Reggia di Caserta** e gli **scavi di Pompei**. 4 giorni in cui assaporeremo la magia partenopea.



Gian Luca Bauzano milanese, laureato in Lettere Moderne, giornalista professionista esperto di costume, moda e del mondo dello spettacolo. Lavora al Corriere della Sera, dopo un decennio di attività a il Giornale e dopo stagioni in radio e televisione. Ha curato mostre internazionali (Nureyev, Audrey Hepburn, Roberto Capucci), saggi e volumi su moda, temi musicali e life style.

**TOUR GUIDATO
TRENO + HOTEL
4 GIORNI / 3 NOTTI
€1.750 a persona**

Prenota subito

CON
InViaggi
www.doveclub.it



Per info e booking
inviaggioconcorriere@rcs.it
chiama 02.303.294.03
o visita inviaggio.corriere.it

messe a coltura, dalle begonie alle viole, bocche di leone e calendule, dalie e garofani, solo per citarne alcune. «Alcune tutto l'anno, altre a seconda della stagione, la primula ad esempio è disponibile solo quattro mesi», continua Sara Menin.

Rodigina, racconta che dopo la laurea in Economia a Bologna, tesi in marketing agroalimentare, ha cominciato a lavorare qui nel 2017. È la responsabile di tutto ciò che ha a che fare con ricerca, sviluppo e marketing: «Abbiamo investito molto in nuovi progetti sperimentali. Un esempio sono gli imballaggi: i nostri fiori freschi, ad esempio, si possono conservare in frigo per 12 giorni. E poi abbiamo messo a punto due anni fa un processo di disidratazione unico in Europa: evitiamo cioè di essicarli, mantenendo così le proprietà del prodotto e conquistando una nuova fetta di mercato, ad esempio quello dei panificatori».

È vero che i fiori dei Busana se li contendono l'alta ristorazione e l'hotellerie, ma il mercato è sempre più grande. Anche all'estero: «In Germania, ad esempio, chiedono confezioni miste di insalate e fiori. È un ottimo mercato».

Tutti i fiori vengono raccolti a mano. È un processo delicato. «Qualche mese fa abbiamo avviato un progetto con l'Università di Padova per costruire un prototipo meccanico per la raccolta. È uno strumento robotico, dotato di pinze simili a quelle usate in sala operatoria e stiamo testando l'utilizzo dell'intelligenza artificiale, perché il software deve riconoscerne colore, forma, specie e difetti, in modo da raccogliere tutto quello che è utile». È ancora in una fase di studio «e non sappiamo se sia spendibile sul mercato», ma dà l'idea delle ambizioni di questa azienda.

Perché ad un certo punto i fiori hanno fatto irruzione in cucina? Sembra aver a che fare con la curiosità della nuova generazione di chef. «Il fatto è che mangiare fiori è una straordinaria esperienza sensoriale, oltre che una meraviglia visiva — ci racconta ancora Sara Menin — Più che un protagonista il fiore è un esalta-