

newfood

# di fiori HORTIVES

i fiori commestibili



## I fiori da gustare

Nasturzio, Fucsia,  
Tagete, Borragine,  
Viola cornuta  
e Viola del Pensiero,

Monarda, Rosa  
Salvia ananas,  
Begonia, Pentas,  
Surfinia,

Fiori di agrumi,  
Spinacio fragola,  
Cardamomo,  
Ostrica vegetale

[www.ifloridihortives.it](http://www.ifloridihortives.it)



Un ingrediente da riscoprire per piatti innovativi: i fiori eduli di Hortives vengono coltivati in maniera naturale e il confezionamento è effettuato in modo manuale (fiore a fiore). La disponibilità dei fiori e delle foglie è soggetta alle variazioni climatiche e stagionali, nonché a eventuali avversità colturali. I fiori di Hortives sono prodotti secondo buone pratiche di coltivazione naturali e senza l'utilizzo di pesticidi o altre sostanze chimiche per i trattamenti fitosanitari. La coltivazione viene fatta sia in pieno campo sia in serra per garantire produzioni di qualità a seconda del fiore coltivato e delle sue esigenze pedoclimatiche. Alcune nostre coltivazioni sono soggette alle variazioni del clima in quanto coltivate all'esterno, per tanto la disponibilità potrebbe variare. Dobbiamo iniziare a considerare il fiore non solo come guarnizione dei piatti ma anche come portata principale e protagonista delle pietanze preparate.

**Catalogo i Fiori di Hortives**

**Catalogo i Fiori di Hortives - Antichi sapori regionali**

**Catalogo i Fiori di Hortives - Micro-Hortives**

**Catalogo i Fiori di Hortives - Special**

**CONTATTI**

info@ifioridihortives.it  
392.93.31.842 - 333 4820244 - 02.6071964  
www.ifioridihortives.it

UN PROGETTO

**urban**  
**GARDEN**



## Nasturzio, fiori & foglie

**Disponibilità:** aprile - ottobre

Se ne consumano sia i fiori, sia i boccioli, sia le foglie con sapore vagamente simile a quello del rafano, talvolta associato anche a quello del crescione e della rucola.

Possiedono un sapore dolce con una punta di piccante.

I boccioli freschi in insalata, possono essere usati come surrogato dei capperi.

Fiori e petali di fiore farciti, per aromatizzare e decorare l'aceto, freschi in insalata, nelle frittate, per arricchire tramezzini e antipasti, per dare un tono particolare a minestre, nel ripieno dei ravioli, si abbinano bene al formaggio, alle uova, alla bresaola, condimento dei piatti saltati in padella e per aromatizzare il burro.



## Garofano d'India

**Disponibilità:** marzo - ottobre

Il Tagete ha sapore speziato e molto deciso. Ha una nota amarognola e piccante anche nel singolopetalo. Squisito nelle insalate, sulle tartine, nei sorbetti o nelle crostate. In cucina i petali possono essere usati nelle insalate, nei dolci, nei succhi di frutta e per salse piccanti. Un'idea sfiziosa: rotolate delle palline

di formaggio fresco sui petali, doneranno un effetto scenico alla portata. **Disponibilità anche le specie al gusto di limone, al gusto di liquirizia e al gusto di citronella: perfetti per la preparazione di cocktail, piatti a base di pesce, dolci.**



## Dalia

**Disponibilità:** aprile - ottobre

Il fiore presenta una consistenza molto croccante. Possiede un aroma gradevole e un sapore dolce oppure amarognolo a seconda della varietà; ottima per realizzare dolci, confetture, vellutate, zuppe, torte, tartine e insalate.



## Bocca di leone

**Disponibilità:** aprile - ottobre

Il fiore dalla caratteristica forma labiata possiede un gusto molto fruttato ed estremamente dolce con, in alcune varietà, una nota finale amarognola. Utilizzato ripieno di confetture, formaggi morbidi ed erborinati, preparati con composti di verdura e carne. Ideale per la preparazione di dessert.



## Garofano

**Disponibilità: da aprile a novembre**

Gusto astringente simile a quello dei chiodi di garofano, leggermente dolce, con note amare secondo il colore e lo stadio di fioritura. Ottimo non solo per decorare ma anche nelle insalate, caffè, bevande e dolci.



## Erba cipollina

**Disponibilità: da aprile a ottobre**

I fiori sono molto gustosi e croccanti per la loro consistenza tipica. Ottimi con formaggi freschi, sulle tartine speziati e per gli aperitivi.



## Surfinia e Surfinia doppia

**Disponibilità: fino a ottobre**

Sapore molto simile a quello della salvia, dolce e delicato. Ottima per accompagnare sfoglie di cioccolato, formaggi, carni (soprattutto selvaggina e volatili), insalate, salse, creme e ogni tipo di dolce.

Da consumare con moderazione.



## Fucsia

**Disponibilità: tutta estate, fino a ottobre**

La fucsia possiede un gusto amarognolo ma delicato e piacevole, come quello del radicchio. La consistenza è croccante e succosa. Perfetta per preparare insalate fresche, macedonie, sorbetti, semifreddi. Si abbina bene anche a risotti e carni di cacciagione.



### Viola cornuta e del Pensiero

**Disponibilità: da ottobre-novembre a giugno**

Dal delicato e dolce sapore, con la viola possiamo preparare ottimi gelati, gelatine, crostate, torte, dolci e bibite.

Molto diffusi i petali canditi o aggiunti freschi a insalate, macedonie e paste fredde, formaggi, piatti di pesce, carni e insalate.



### Gerani

**Disponibilità: da marzo a novembre**

Presenta sapori molto differenti fruttati e floreali a seconda della varietà. Con i petali dei gerani si preparano frittate, semifreddi, sorbetti, liquori e sono ottimi come accompagnamento ai formaggi (ricotta e crescenza).



### Gerani odorosi, foglie e fiori

**Disponibilità: da aprile a novembre**

Il profumo varia in base alla varietà, limone, rosa, pino, quercia, carota, e il gusto è estremamente deciso, astringente, tannico e acidulo. La varietà che profuma di carota e rosa, hanno un gusto più delicato e dolce. Ottimo non solo per decorare a anche nelle insalate,, per la preparazione di bevande, cocktail, tartare di pesce o carne e piatti freschi in generale. Perfetto per la preparazione di brodi, infusi e acque di cottura.

**Disponibile al profumo e gusto di limone, rosa, pino, quercia.**



### Fiore d'anice

**Disponibilità: dalla primavera all'autunno**

Ha un sapore di anice con un tocco di dragoncello.

Il sapore piccante di dragoncello deriva dal gambo mentre quello di anice deriva dal fiore. Ottimo con i dessert, gli stuzzichini e i cocktail.



## Begonia

**Disponibilità:** tutto l'anno in diverse varietà

### Semperflorens

Disponibili fiori di colore rosso, rosa e bianco. Fiore semplice e fiore doppio, Quest'ultima più croccante e delicata.

I petali hanno un sapore che ricorda il gusto acidulo del limone.



### Apple flower

Varietà con fiori riuniti a grappoli. Sapore delicato e acidulo alla fine. Gusto di mela verde.

Disponibile nel colore rosa.



### Dragon flower

Varietà a fiore rosso a grappoli, più grande. Gusto più forte e deciso. Disponibile anche in inverno.

✿ I fiori rosso e rosa sono più aciduli. La begonia entra nelle preparazione di sorbetti, macedonie e gelati, creme dolci e insalate di frutta e si abbina molto bene anche con piatti salati come carne, pesce e aperitivi sfiziosi.

Il fiore bianco ha un sapore acido rinfrescante e al tempo stesso dolce, ottimo con la panna montata, dolci e creme di ogni genere, insalate fresche, ricoperti di cioccolato o zucchero, formaggi freschi.



## Margherita elettrica

**Disponibilità:** aprile - novembre

Presenta un sapore unico, erbaceo e frizzantino seguito da un forte formicolio o intorpidimento della bocca con una spesso eccessiva salivazione, oltre a una sensazione di freschezza in gola. Ottimo con insalate e stufati, cocktail e stuzzichini. Il loro uso può essere combinato con

peperoncini e aglio. Ottimo negli stuzzichini e infuso nei cocktail.



## Zagara

**Disponibilità: tutto l'anno**

I fiori, o zagare nel caso dei fiori di arancio e limone, sono di colore bianco e intensamente profumati. I fiori sono dolci e molto profumati, ricchi di oli essenziali e al gusto intenso di agrume, da utilizzare con parsimonia o il sapore nel vostro piatto sarà coperto. Ottimi con carni, pese, crostacei, insalate verdi, macedonie, salse verdi e selvaggine.



## Borragine

**Disponibilità: primavera - estate**

I fiori di colore blu hanno una consistenza carnosa e un caratteristico fresco di cetriolo. La borragine è utilizzata per produrre bevande rinfrescanti e antiossidanti (detox). Le foglie sono tradizionalmente usate nei ravioli liguri. È

l'ingrediente principale del mazzetto di erbe ligure, localmente detto preboggion.



## Cattleya

**Disponibilità: tutto l'anno in diverse varietà**

Fiori molto carnosi e di colore, forma e dimensioni differenti a seconda della varietà.

Il sapore è delicato ed estremamente floreale.

Il centro del fiore è dolcissimo e ricco di nettare zuccherino.

Ottima come guarnizione oppure come piatto principale preparato come dolce.





## Monarda

**Disponibilità: da giugno ad agosto**

I fiori rossi hanno il sapore di menta. Sono perfette con i dolci di ogni tipo soprattutto quelli con la crema chantilly. Ottime con la panna montata, gelati, sorbetti freschi e bevande dolci. Abbinarle alle carni di selvaggina, alle insalate verdi e di frutta e ai contorni come melanzane grigliate, peperoni grigliati e patate al forno.



## Fior d'or

**Disponibilità: da aprile a settembre.**

Il Crisantemo commestibile ha un sapore acre ma gradevole, simile a quello dei radicchi. Ottimo per insaporire le insalate primaverili. I fiori e i giovani germogli vengono mangiati in insalate, imbianchiti o preparati come spinaci. I fiori sono ottimi bolliti e conditi con olio e sale, con il riso. Molto usato nella gastronomia asiatica come verdura, perché ricco di

minerali e vitamine, e per il suo particolare aroma.



## Petali di rosa

**Disponibilità: tutto l'anno**

Dal caratteristico sapore di rosa, è il fiore commestibile più comune: si può abbinare con tutto.



## Ibisco cinese

**Disponibilità: primavera-estate**

Perfetto per estrarre colori e pigmenti per la colorazione naturale di gelati, prodotti da forno (pani, muffin, focacce dolci, ecc), pasticceria e la preparazione di estratti e restrizioni per cucinare carni rosse e selvaggina. Inoltre i petali dal gusto raffinato e delicato sono perfetti in insalate di verdura, carne e pesce.



## Salvia dolce

**Disponibilità: maggio a ottobre**

I fiori hanno un caratteristico sapore floreale molto dolce. Si abbinano bene a bolliti, brasati e carni speziate. Ottime con molte pietanze e dolci, bevande fresche, macedonie e gelati. Adatta anche per la guarnizione dei piatti.



## Salvia nera

**Disponibilità: autunno**

I fiori, dal gusto erbaceo, sono estremamente dolci e gustosi, ricchi di nettare e succosi. Ottimi per addolcire macedonie di frutta, cocktail e bevande fresche. Molto saporiti su gelati e carni di selvaggina.



## Salvia ananas

**Disponibilità: autunno**

Possiedono un caratteristiche aroma di ananas; il sapore molto dolce, ricorda quello dell'ananas maturo. Ottime con molte pietanze soprattutto dolci, bevande fresche, macedonie e gelati. Adatta anche per la guarnizione dei piatti.



## Salvia pesca

**Disponibilità: autunno**

Possiedono un caratteristiche aroma fruttato che ricorda la pesca. Ottime con molte pietanze soprattutto dolci, bevande fresche, macedonie e gelati. Adatta anche per la guarnizione dei piatti.



## Thulbaghia

**Disponibilità: primavera-estate**

Fiore piccolo, molto carnoso e di gusto simile alla cipolla-aglio, molto intenso e persistente.

Ingrediente ideale per soffritti e per dare gusti decisi alle pietanze.



## Portulaca, fiori & foglie

**Disponibilità: estate**

I petali delicati e sottili possono accompagnare piatti freddi come il carpaccio di carne, una bresaola di manzo oppure una tartare di Fassona.

✿ Le foglie della varietà da orto sono ottime lessate, in agro, in frittate e saltate in padella con olio, sale e limone.



## Zinnia

**Disponibilità: giugno-ottobre**

La zinnia possiede un fiore simile alla margherita. Il calice risulta amaro e pertanto va scartato, utilizzando solo i petali. Un fiore per tutti gusti anche grazie alla vivacità dei colori delle varietà.



## Iris

**Disponibilità: primavera-estate**

Perfetto per estrarre colori e pigmenti per la colorazione naturale di gelati, prodotti da forno (pani, muffin, focacce dolci, ecc), pasticceria e la preparazione di estratti e restrizioni per cucinare carni rosse e selvaggina.



## Fiori di farfalla

**Disponibilità:** primavera-estate

Il fiore dalla caratteristica forma labiata è molto croccante con gusto pieno e consistenza carnosa. Ottimo nelle insalate fredde di verdura e di carne e nelle macedonie di frutta. È possibile estrarre un pigmento naturale di colore blu intenso. Perfetto per colorare pietanze, sughi e preparazioni.



## Agerato

**Disponibilità:** primavera-estate

I fiori di colore azzurro chiaro hanno un gusto molto delicato che ricorda il sapore della carota. La consistenza è croccante e si abbina bene con carni bianche. I fiori possiedono lunghi "filamenti" (i petali-ligule dei fiori tubulosi) che lo rendono perfetto per decorare e condire risotti. Ottimo in insalate di verdure e macedonie di frutta. Può essere abbinato anche con

gelati e dolci, in particolare panne cotte e cheesecake.



## Gelsomino Sambac

**Disponibilità:** primavera-estate – su richiesta

Solitamente utilizzato nella tecnica dell'*enflorage* nella preparazione del cioccolato di Modica. Dolce, aromatico e intenso profumo di gelsomino. Perfetto per carni rosse e dolci come il canguro.



## Lavanda

**Disponibilità:** estate

Dal caratteristico gusto della pianta aromatica, sono utilizzati per guarnire e insaporire dall'antipasto al dessert. Ottimi in bevande fresche, frizzanti e nei cocktail.



## Foglie di vite

**Disponibilità:** da primavera a ottobre

Molto diffuse nella cucina mediterranea per la preparazione di gustosi involtini.



## Spinacio Fragola

**Disponibilità:** da maggio a ottobre

Le foglie si utilizzano come gli spinaci: hanno un sapore che ricorda vagamente la nocciola e si consumano crude nelle insalate. I frutti maturi, hanno un sapore simile a quello del melone, mentre se acerbo ricordano il gusto della rapa. Ottimi in insalata, per colorare risotti e paste fredde.



## Cipolla egiziana (*Allium cepa* var. *viviparum*)

**Disponibilità:** tutto l'anno; radici, bulbilli, puntarelle e foglie. Se ne consumano radici, bulbilli aerei, puntarelle e foglie. Gusto e aroma di cipolla, ha l'insolita particolarità di produrre i bulbi al posto dei fiori, per questo definiti aerei. Più digeribile della classica cipolla perché povera di zolfo. Ricca di vitamine e carotene, dissetante, nutriente, gustosa.



## Robinia

**Disponibilità:** da maggio a giugno

Estremamente dolce e zuccherino, ricco in nettare. Quando i fiori sono giovani ricordano il gusto dei legumi. Famoso l'utilizzo per la preparazione delle frittelle di fiori di acacia. Le frittelle sono particolari dal sapore delicato. Utilizzati per la preparazione di frittate, liquori, grappa, confetture.



## Sambuco

**Disponibilità:** da aprile a settembre

I fiori hanno un sapore mielato, con una punta di agrume e di anice. Ottimi pastellati e fritti. Utilizzati per preparare, infusi, bevande fresche cocktail, pane e focacce, dolci da forno, macedonie. Gustosi se abbinati a selvaggina in umido.



## Limone caviale

È una varietà di limone proveniente dall'Australia da pochi anni diffuso anche in Italia con coltivazioni nel meridione. La polpa del frutto ha la caratteristica unica di assomigliare al caviale: è costituita da numerosissime e piccole vescicole traslucide e croccanti di forma tondeggiate/ovale. Il colore del caviale vegetale della specie *Citrus faustrime* (ibrido *Microcitrus australasica*, *limequat eustis* e *Kumquat round*) è bianco, mentre il *Citrus australasica* è di colore rosa, rosso e giallo. Proprio come le piccolissime sfere di caviale, anche le vescicole del limone caviale "esplodono in bocca" facendo assaporare un gusto aspro e fortemente aromatico. Il limone caviale si può conservare nel freezer: il gelo lascia inalterato il sapore e nel caso del *Citrus australasica* rende il colore della polpa più intenso.



## Foglie di Cardamomo

**Disponibilità: tutto l'anno**

Ha un gusto fresco con un sapore simile a quello della cannella. Ottimo abbinato alle bevande: in particolare ad infusi di tè oppure al gin. Questa foglia è perfetta per aromatizzare delicatamente pesce, brodi e carni, in particolare la selvaggina. Per estrarre ed esaltare il sapore "esotico" della foglia consigliamo di riscaldarla.



## Ostrica vegetale

**Disponibilità: tutto l'anno**

Si consumano foglie con gusto simile a quello dell'ostrica. La Foglia Ostrica è utilizzata cruda nell'insalata, o leggermente scottata in padella, bollita o sotto aceto.

## Malvarosa

**Disponibilità: primavera-autunno**

Le foglie presentano una caratteristico e intenso gusto di limone e rosa, quasi balsamino. Ottimi per la preparazione di brodi di cottura, estratti e infusi.

## Erba cola

**Disponibilità: primavera-autunno**

Foglia dal tipico aroma di cola. Dalla forma elegante e sottile, può guarnire e insaporire finger food, dessert e piatti creativi.

## Erba Oliva

**Disponibilità: primavera-autunno**

Dall'inconfondibile aroma e sapore di paté d'oliva, può impreziosire aperitivi, antipasti e secondi piatti di carne, con la preparazione in salsa verde.

## Erba cristallina

**Disponibilità: febbraio a giugno**

Valorizza il sapore di pesce e altri prodotti ittici. Ha consistenza croccante e il sapore sapido, fresco e con note di limone non copre l'aroma di pesce, molluschi o crostacei. Consumata da sola, ricorda il sapore fresco del mare e la cristallizzazione del sale.

## Erba fungo

**Disponibilità: primavera-estate**

Dal gusto di fungo porcino, ottima abbinata ad una tartare di carne, risotti, paste e verdure grigliate.

## Ederina aromatica

**Disponibilità: da aprile a novembre**

Intenso aroma di menta e origano, perfetto per qualsiasi preparazione dalla carne al pesce. Ottimo in cocktail e bevande fresche. Consigliato su carni rosse alla griglia, entrecote, selvaggina e cacciagione.

## Eucalipto nano

**Disponibilità: da aprile a novembre**

Aroma inconfondibile di eucalipto, fresco, balsamico e aromatico. Perfetto con preparazioni di frutta e cocktail. Ottimo con pesce, frutti di mare e tartare di carne. Per la preparazione di creme, restrizioni e salse aromatizzate.

## Brassica

**Disponibilità: da novembre ad aprile/maggio**

Il gusto di cavolo unico e deciso, può accompagnare deliziosi piatti freddi a base di tagliata di carne, Bresaola, tartare di Fassona. Ottima per la preparazione di cocktail e bevande. Perfetta da utilizzare come base per finger food.

## Cavolo Marino

**Disponibilità:** da aprile a novembre – su richiesta

Il gusto di cavolo salato con retrogusto di mare e salmastro è perfetto per tartare di gamberi e salmone, pesce crudo, ostriche e frutti di mare.

## Lemon grass

**Disponibilità:** primavera-estate

Il profumo unico di limone lo rende un perfetto sostituto del frutto. Può essere usato sia con il pesce che con la carne. È perfetto in bevande fresche e cocktail particolari e raffinati.

## Finocchio Marino

**Disponibilità:** primavera-estate

Al gusto di finocchio salato, ottimo con pesce crudo soprattutto come, tartare di ricciola, gamberoni, salmone, branzino.

## Foglie di Bamboo

**Disponibilità:** tutto l'anno

Il suo gusto neutro lo rende perfetto per la preparazione di qualsiasi piatto, soprattutto per la decorazione e la mise en place.

## Romice sanguineo

**Disponibilità:** primavera-estate

Gusto acidulo simile all'aceto. Le sue nervature rosse lo rendono un perfetto decoro per l'impiattamento. Ottimo sia con carne che con pesce.

## Erba formaggio

**Disponibilità:** tutto l'anno

Dal caratteristico profumo di formaggio, le foglie e i fiori di questa erba vengono usate per aromatizzare i piatti a base di carne, pesce, funghi e specialmente con i carciofi. Ottima anche cruda in insalata, con pomodori, olio, sale o origano. Molto usata come sostituto del basilico. Si può preparare un'ottima salsa verde (con olio, aglio) perfetta da abbinata ai bolliti di carne.

## Basella rubra

**Disponibilità:** da maggio a settembre

Contiene poche calorie e molte vitamine, ferro e calcio. Le foglie, che contengono mucillagini, sono ricche di proprietà nutritive e contribuiscono a migliorare le funzioni intestinali. Le foglie, carnose e saporite, possono essere usate come comuni spinaci e verdure bollite o per insaporire carni e pasta ripiena.



### *Coltivazioni realizzate ad hoc*

Realizziamo per i nostri migliori clienti, Chef, Pasticceri, Barman e utilizzatori del fiore edule, coltivazioni personalizzate di fiori commestibili, erbe e frutti ricercati e insoliti, secondo le esigenze e necessità, i menù stagionali e proposte di piatti, pasticceria e cocktail.

### *Flower Banqueting*

Organizziamo banchetti e catering su richiesta, con menù specializzati con fiori commestibili.

### *Flower Tasting*

Insieme ai nostri esperti, organizziamo presentazioni, cooking show e assaggi guidati dei nostri fiori commestibili, per avvicinare e far conoscere ai nostri futuri clienti i nuovi gusti, sapori e aromi della nostra linea di fiori eduli. Queste presentazioni vengono organizzate sia durante eventi, mostre e manifestazioni che durante incontri ad hoc organizzati presso ristoranti, bar e pasticcerie.

### *Consulenza*

Offriamo ai nostri clienti un supporto durante i primi approcci nell'utilizzo dei fiori commestibili. Affianchiamo i nostri clienti per:

- offrire pratici consigli per conservare al meglio e più a lungo possibili i fiori commestibili e le erbe eduli della nostra linea,
- avvicinare i neofiti a un consapevole utilizzo del fiore commestibile in cucina,
- offrire spunti e idee per realizzare preparazioni, ricette e mise en place sempre più innovative, originali e ricercate,
- avvicinare i clienti nell'utilizzo del fiore non solo come abbellimento del piatto ma soprattutto come nuovo ingrediente o nuovo ortaggio,
- lunch, cene e brunch organizzate ad hoc per i clienti di ristoranti, bar e bistrot che vogliono presentare questo nuovo ingrediente.