



Acireale, i fiori eduli entrano in cucina: gli chef APCI protagonisti della Festa dei Fiori 2026

Show cooking e masterclass a Palazzo del Turismo: al centro la biodiversità dell'Etna e l'uso consapevole dei fiori in cucina

I “**Sapori dell'Etna**”, con i suoi show cooking ispirati alla primavera, curati dagli chef **APCI** (Associazione Professionisti Cuochi Italiani) hanno rappresentato uno degli appuntamenti centrali del programma della **Festa dei Fiori** di Acireale (CT). Nella corte di Palazzo del Turismo, cuochi provenienti da diverse realtà siciliane, con esperienze anche internazionali, hanno proposto al pubblico un percorso gastronomico dedicato ai fiori eduli e alla stagionalità.

«È stato un percorso articolato, ma siamo riusciti a portarlo a termine: per noi la masterclass non è una semplice degustazione, ma un modo per trasmettere la nostra etica e i nostri valori, in Italia e all'estero. È un lavoro che non si ferma mai», ha dichiarato **Liana De Luca**, responsabile dell'organizzazione degli eventi per APCI Sicilia e presidente dell'**Associazione Culturale Terramadre**, promotrice del progetto insieme ad APCI regionale e alla **Fondazione del Carnevale di Acireale**.

I fiori eduli come filo conduttore della degustazione

I piatti hanno attraversato l'intero menu, dagli antipasti al dolce, che ha aperto in modo inusuale la degustazione. “*Ali di fata*”, crumble alle viole e mousse alla vaniglia con cuore di composta di fragole dello chef Mario Failla, ha aperto le danze: un dessert dalla forma floreale, simile a una margherita, arricchito da perle di lime a conferire freschezza. I fiori di salvia e tarassaco, inseriti in fase di finitura, hanno donato vivacità e frizzantezza al candore della parte vanigliata.



“*Ali di fata*”, crumble alle viole e mousse alla vaniglia (Foto © Mari Cortese).

I fiori edibili, forniti agli chef, non sono stati utilizzati come mere decorazioni, ma come elemento elemento di raccordo delle diverse proposte. In questo contesto, l'agronomo e cultore del foraging **Ennio D'Emanuele** è stato prezioso consulente dei cuochi sui fiori da abbinare a ogni ricetta.

«Questi fiori, veri e propri alimenti funzionali, sono ricchi di vitamine, proteine e composti antiossidanti e, nelle mani degli chef, contribuiscono anche al valore nutrizionale del piatto», ha spiegato.

Dalla teoria alla pratica: il ruolo del foraging

Sollecitato dalle domande della giornalista **Rita Patanè** e della responsabile delle Pubbliche Relazioni **Cristina Cocuzza**, che hanno condotto le masterclass, D'Emanuele ha precisato:

«Non tutti i fiori hanno un gusto delicato, come si pensa comunemente. I fiori di aglio selvatico, ad esempio, sono candidi e piccini ma presentano un sapore deciso; il nasturzio ha una nota piccante; l'acetosella gialla è ricca di vitamina C. Tutti i fiori utilizzati sono spontanei e raccolti poche ore prima, nel rispetto della stagionalità».

I piatti presentati, tra Sicilia e influenze internazionali

Le proposte degli chef **Giovanni Gambuzza** e **Salvo Sardo** si collocano tra antipasti e secondi piatti sfiziosi. Gambuzza, delegato APCI per Siracusa, ha presentato "*Ombrina in benvenuta primavera*", in cui il pesce fa da base a una spuma leggera che unisce pesce bianco, pollo e crema di latte, in un abbraccio di erbe aromatiche e fiori di campo.



Ombrina in benvenuta primavera (Foto © Mari Cortese).

L'acetosella rappresenta l'elemento distintivo del piatto, utilizzata sia nell'impasto sia in un

dressing dal gusto deciso. Un piatto non comune, come il particolare “*Gelato di ricci di mare*”, ideato dallo stesso Gambuzza, in base al periodo e alla disponibilità di questa risorsa ittica. Il bouquet finale di papavero rosso, margherita gialla e bianca, malva e fiori di borragine regala alla ricetta una nota intrigante.

Il terzo piatto, “*Rosa blu*” dello chef **Salvo Sardo**, introduce **suggerimenti esotici**. Dopo le sue esperienze tra Londra, Dubai e Caraibi, lo chef propone una cernia cruda marinata, modellata a forma di rosa, accompagnata da un chutney di mango, ananas, pomodoro, cipolla rossa e jalapeño.



Lo chef Salvo Sardo con il suo Rosa blu (Foto © Mari Cortese).

Il piatto combina elementi caraibici e tecniche contemporanee, con un gazpacho a base di acqua di mare aromatizzato con malva e spirulina blu, che conferisce una caratteristica tonalità acquamarina, completata da note agrumate di limone e arancia. Fondamentale il ruolo del cavolo cappuccio viola, utilizzato per impreziosire di sfumature bluastre i petali del pesce.

I risotti

Lo chef **Pasquale Caliri**, delegato APCI per il comprensorio messinese, ha proposto il “*risotto alla camomilla, cozze, asparagi, zafferano, polline e ibisco*”, strettamente correlato alla tradizione siciliana, con tocchi decisi di un'avanguardia sana, non eccessiva, né prevaricante.



Riso alle cozze dello chef Pasquale Caliri (Foto © Ennio D'Emanuele).

A chiudere l'appuntamento, lo chef e presidente APCI Sicilia **Rosario Leonardi** con il “*Risotto botanico con erbe, fiori e salsedine costiera*”, espressione di una visionarietà mediterranea. Il piatto concentra in sé una ricca biodiversità che unisce la componente vegetale e quella marina, valorizzata dal riso Carnaroli.



Risotto Botanico con erbe, fiori e salsedine costiera (Foto © Ennio D'Emanuele).

Prezioso il contributo dei docenti e degli studenti dell'IPSSAR "E. Medi" di Randazzo, coinvolti nelle attività operative durante le masterclass.

Presenti agli show cooking anche il sindaco di Acireale **Roberto Barbagallo** e il presidente della Fondazione del Carnevale di Acireale **Giuseppe Sardo**.

Data di creazione

04/05/2026

Autore

mari-cortese