

L'Armonia dei Fiori in Tavola: una serata indimenticabile a Treviso

di Stefano Bellacicco

In una cornice di straordinaria eleganza, la sala del Circolo Unificato dell'Esercito di Treviso, ha ospitato, un evento che ha saputo coniugare cultura, gastronomia e socialità in modo magistrale. La conferenza *"Aggiungi un prato a tavola-i fiori eduli in cucina"*, organizzata dalla Sezione ANNV Treviso-Belluno, ha rappresentato un momento di grande arricchimento culturale per l'intera comunità. L'atmosfera che si respirava nella sala era densa di aspettative e curiosità. I partecipanti, provenienti da diverse realtà sociali e culturali, hanno dato vita a un pubblico variegato e attento, pronto a lasciarsi guidare in un viaggio affascinante nel mondo dei fiori commestibili. La scelta del tema, tanto originale quanto attuale, ha dimostrato la sensibilità dell'Associazione nel proporre argomenti che uniscono tradizione e innovazione. La dott.ssa Annalisa Massaria, relatrice dell'evento, ha dimostrato una straordinaria capacità di coinvolgimento, trasformando una presentazione tecnica in un racconto avvincente. La sua esposizione, supportata da un ricco apparato multimediale, ha catturato l'attenzione dei presenti fin dai primi istanti. Con maestria, la stessa, ha saputo intrecciare nozioni botaniche, suggerimenti pratici e curiosità storiche, creando un tessuto narrativo coinvolgente e accessibile



a tutti. Particolarmente interessante è stata la sezione dedicata alle proprietà nutritive dei fiori eduli. La relatrice ha evidenziato come questi piccoli gioielli della natura, *"non siano solo elementi decorativi, ma veri e propri concentrati di principi nutritivi"*. La *"violetta"*, ad esempio, è stata presentata non solo per la sua delicata bellezza, ma anche per le sue proprietà antiossidanti. Il *"nasturzio"*, con il suo caratteristico sapore piccante, è stato descritto come un'eccellente fonte di vitamina C. Il *"tarassaco"* e la *"calendula"* hanno rivelato le loro sorprendenti proprietà benefiche, dimostrando come la natura ci offra un tesoro di

sapori e benessere. L'interazione con il pubblico ha rappresentato uno dei momenti più significativi della serata. Le domande dei partecipanti hanno spaziato dalle tecniche di coltivazione alle modalità di conservazione, dalla stagionalità dei fiori alle possibili combinazioni in cucina. Questo scambio vivace ha trasformato la conferenza in un momento di apprendimento collettivo, dove ogni intervento ha arricchito il bagaglio di conoscenze comuni.

La cena che è seguita alla conferenza ha rappresentato il momento culminante della serata. I piatti presentati



erano vere e proprie opere d'arte culinaria, dove i fiori eduli giocavano un ruolo da protagonisti. Dalle insalate agli antipasti, dai primi piatti ai dessert, ogni portata raccontava una storia di ricerca e creatività. I commensali hanno potuto apprezzare come i fiori possano trasformare un piatto ordinario in un'esperienza gastronomica straordinaria, aggiungendo non solo colore ma anche sapori e profumi inaspettati.

La dott.ssa Massaria, ha più volte ribadito la necessità di utilizzare *"...solo fiori di cui si è certi della provenienza e della commestibilità"*, un messaggio importante per chi desidera avvicinarsi a questo affascinante mondo. Il momento della consegna dell'omaggio floreale alla relatrice da parte del presidente Gen. B.(ris) Giacomo Masucci, ha rappresentato non solo un gesto di

cortesia, ma il simbolo tangibile del successo della serata. L'elegante *"Nastro Verde"* dell'Associazione, che accompagnava i fiori, ha aggiunto un tocco di solennità al momento, ricordando i valori di eccellenza e dedizione che l'Associazione rappresenta da anni. La serata ha lasciato nei partecipanti non solo nuove conoscenze, ma anche il desiderio di sperimentare personalmente quanto appreso. La serata ha lasciato nei partecipanti non solo nuove conoscenze, ma anche il desiderio di sperimentare personalmente quanto appreso. Molti hanno manifestato l'intenzione di iniziare a coltivare piccoli orti di fiori eduli, dimostrando come un evento culturale possa tradursi in



azioni concrete del quotidiano. In conclusione, la serata *"Aggiungi un prato a tavola-i fiori eduli in cucina"*, supportata dall'entusiasmo espresso dalle nostre Dame e dai Cavalieri presenti in sala, è stata la migliore garanzia per le iniziative che l'Associazione Nastro Verde vorrà proporre nel prossimo futuro.

2 giugno 2025- Treviso

È con grande onore che la sezione interprovinciale di Treviso Belluno del Nastro Verde, desidera congratularsi



con il Col. Guerino Mancini, per essere stato insignito della onorificenza di Cavaliere della Repubblica. Supportato dalla più intima testimonianza di fede e da una lunga e importante carriera militare, l'Ufficiale, al termine del servizio attivo, ha messo la propria esperienza in molteplici attività di volontariato al sostegno dei più bisognosi. In particolare, durante la pandemia *"COVID 19"*, lo stesso, si è adoperato nel coordinamento di diverse attività necessarie a garantire i servizi primari in supporto alle famiglie e agli anziani rimasti soli. Il Cav. Mancini, in collaborazione con la Protezione Civile locale, si è adoperato inoltre, nella gestione dell'afflusso in sicurezza dei cittadini presso le strutture sanitarie locali.

La cerimonia si è svolta presso il Palazzo dei Trecento, in un'atmosfera di prestigio e riconoscimento alla presenza delle più alte autorità istituzionali del territorio. Il conferimento di questa onorificenza rappresenta una meritata e significativa testimonianza d'impegno e dedizione offerta dal nostro

associato: suo esempio è fonte di ispirazione per molti e contribuisce a rafforzare i valori di solidarietà e servizio alla comunità.