



Algunas flores procedentes de verduras como el calabacín, son fáciles de encontrar en el mercado y con ellas podemos hacer sabrosas recetas. La forma habitual de servir las es rebozadas, fritas o rellenas.

Cocina

Para dar un toque especial a los platos

Flores comestibles

- Utilizar flores o hierbas culinarias viene de antiguo. En la Edad Media eran cultivadas en monasterios para usos medicinales; luego fueron introducidas en la cocina para aromatizar y resaltar sabores.

Marta Coll i Llorens

mcoll@ediho.es

El mercado de flores comestibles empezó a tener éxito a finales de 1980, cuando los jefes de cocina de restaurantes de alto standing co-

menzaron a incluir flores "libres de pesticidas" en la lista de la compra, afín de ser utilizadas en ensaladas y como aderezo o guarnición en diferentes platos culinarios. Comer flores no es un fenómeno ni moderno, ni urbanista. Ya hace siglos que mujeres y hombres las comen por placer.

Actualmente la florofagia está resurgiendo y tomando un alto estadio de popularidad.

En el número 36 de la revista "Descubrir Cuina" aparece un artículo dedicado a las recetas con flores.

La amplia gama de formas, colo-

La revista *Horticultura* en el número 71 - septiembre/octubre de 1991 publicaba un artículo dedicado a las flores comestibles y las hierbas aromáticas. En él, Bill Hope, Director de la empresa California Exotics y especialista en el cultivo y marketing de flores comestibles y aromáticas, explicaba las perspectivas para este tipo de cultivo.



res y sabores que nos ofrecen otorgan a los platos un toque especial.

Se calcula que en el mundo existen más de 250 especies de flores que son comestibles. Aunque solamente un pequeño grupo están disponibles en el mercado.

El pensamiento es la flor

Comer flores no es un fenómeno ni moderno, ni urbanista. Ya hace siglos que mujeres y hombres las comen por placer

más vendida para este uso, pero la lista es extensa, claveles, caléndulas, capuchinas, margaritas, flores de borraja, geranios aromáticos, rosas mini, violetas, flor de lavanda, primulas, guisantes de olor, orquídeas, conejitos, fucsia, flor de mostaza, entre otras.

Al lado de las flores puramente mencionadas, tenemos otra especie de floración, que procede de las verduras. Estas forman parte del repertorio habitual, ¿quien no come coliflor, brócoli, alcachofas o col?.

Para saber más...

- **Pàmies Hortícoles.** Productor de flores comestibles, conrean flores de calabacín, pensamientos, capuchinas, begonias, entre otras. Tel. 973 45 14 24
- **Herbex Iberia.** Productor de hierbas aromáticas y flores comestibles. www.grupoherbex.com.
- **Frutes Selectes Guzmán.** Distribuidor de productos de alimentación exóticos y también de numerosos tipos de flores comestibles. www.fruitsguzman.com.
- **www.jardinfere.net.** Página web en francés donde se puede encontrar información sobre flores comestibles, su cultivo, recolección, etc.
- En www.horticom.com/bookshop puede encontrar algunos libros relacionados:

- **Las buenas hierbas.** Este libro incluye todas las plantas típicas aromáticas que se utilizan para dar un sabor especial a los alimentos, a las bebidas o a otros productos, así como las plantas medicinales. Ref.: 2761, PVP: 17,72 euros.
- **Plantas aromáticas y culinarias.** Las especias son las que hacen del alimento una creación original, propia de cada cultura. En esta obra se describen las principales especies utilizadas como plantas aromáticas y culinarias, a través de ilustraciones y texto para ayudar a su identificación. Ref.: 856, PVP: 5,98 euros.
- **Del campo a la cocina Alimentación Natural.** Esta obra presenta un sinnúmero de alimentos y bebidas, ingredientes y platos que hacen de la cocina natural una actividad sana y placentera. Ref.: 2809, PVP: 30,01 euros.

¿Le gustaría tener un trocito de cielo en su invernadero?

¿Ha estado alguna vez en un invernadero con pantallas ALUMINET® de alta calidad? Además de garantizar el mejor microclima para sus cultivos, también proporciona unas condiciones ambientales únicas para el desarrollo del trabajo: Una temperatura suave, una luz casi divina... Para usted es casi como estar en el cielo. Y si usted y sus trabajadores se sienten bien, su trabajo es más productivo. ¿Quiere que siga?



ALUMINET
PANTALLA TERMO-REFLECTORA

El cielo ideal para su cultivo



Polysack Europa S.L.

Dirección Postal: Apertado de Correo 35 050 - C.P. 08080 Barcelona (España)
Tel 93 228 21 03 - Fax 93 228 21 04 - E-mail: europa@polysack.com - Internet: www.polysack.com

Polysack Plastic Industries (R.A.C.S) Ltd.

Nir Yitzhak, D.N. Negev 85455, ISRAEL. Tel. 972 8 9989720/1 - Fax 972 8 9989710
E-mail: sales@polysack.com - Internet: www.polysack.com



ALUMINET es la marca registrada de Polysack Plastic Industries (R.A.C.S.) Ltd.
El producto ALUMINET está protegido por el Patente Nº 5.658.957 de las
E.U.U. y la Patente Europea Nº 0.779.647 y la Patente Israelí Nº 10297