



Flores comestibles: innovación gastronómica desde Málaga a los mejores restaurantes del país

LOCALIZACIÓN: Algarrobo (Málaga) y Nerja (Málaga).

DURACIÓN VTR: 2'13"

RESUMEN: La empresa Sabor y Salud cultiva en Algarrobo (Málaga) más de 150 especies de flores comestibles, hierbas para ensaladas y plantas aromáticas. Su destino, restaurantes de España, Portugal, Austria y Francia. Las flores que aquí se cultivan de manera ecológica llegan al 80% de los chefs más destacados de todo el territorio nacional.

VTR:

¿Sabían que hay flores con sabor a pepino, pimienta o piña? ¿Y que además se comen? En la localidad malagueña de Algarrobo se cultivan de manera ecológica más de 150 especies.

Sonido ambiente

"Mira, aquí por ejemplo tenemos la flor de Salvia Piña, una flor que es de la familia de las salvias, y tiene sabor de piña sutilmente, y es una flor expresivamente y perfecta para postres".

Los sabores de estas flores y su aspecto complementan perfectamente los platos de los restaurantes más selectos. Porque ellos son sus principales destinatarios.

PETER KNACKE Propietario Sabor y Salud

"En España tenemos unos 200 clientes fijos. La mayoría reciben semanalmente su pedido. Y en Francia, solamente con un mayorista en París, estamos tocando unos sesenta clientes más. En Portugal tenemos algunos clientes y en Austria un cliente bastante destacado. En total cuento con el 80% de los mejores cocineros de España como clientes míos".

El restaurante Oliva de Nerja es uno de los receptores de estas flores ecológicas, que del campo llegan al plato como ingredientes que dan sabor a las creaciones más originales.

CARLOS PARDO Propietario Restaurante Oliva

"Son pequeñas explosiones de sabor en distintos puntos del plato, sin contaminar el resto del plato. De pronto estás comiendo un plato, y de pronto te viene una punzadita de borraja, una punzadita de tomillo, sin que estén todas mezcladas en un punto, sino que en cada puntito te van llegando esos sabores".

En esta hectárea de terreno es donde se producen las diferentes especies para el mercado nacional e internacional.

PETER KNACKE Propietario Sabor y Salud

"Para nosotros la flor comestible no es solamente un toque bonito al plato. En vez de esto, la flor tiene que aportar algo más. Y este 'algo más' es un sabor distinto, un sabor especial. Porque así la flor puede formar parte integral de la receta o de la obra de arte en el plato."

Sabores que llevarse a la boca, directamente desde la tierra,... o acompañados en la mesa de un restaurante

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es