

Un hotel de Sevilla pone en marcha un huerto ecológico en su jardín para abastecer su cocina

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN VTR: 1:27

RESUMEN: Un [hotel de cuatro estrellas de Sevilla](#) ha puesto en marcha este novedoso proyecto para responder al aumento de la demanda de alimentos ecológicos entre su clientela. Se trata de un huerto ubicado en el jardín del establecimiento para cuyos cuidados se prescinde absolutamente de químicos. Produce verduras y hortalizas de temporada que cada día recolecta el chef.

VTR

Parece un huerto de lo más convencional. Con sus tomates, sus verduras, el hortelano... Sin embargo, no lo es. Se encuentra en el jardín de este hotel de cuatro estrellas de Sevilla. Productos de temporada...

TOTAL JOSÉ MIGUEL RAIMUNDO
Jardinero

"Para la veraniega, tenemos tenemos berenjenas, calabacines, tomates, pimientos..."

Puramente ecológicos y que van directos a la cocina del hotel según las necesidades del chef.

TOTAL JOSÉ MIGUEL RAIMUNDO
Jardinero

"Cuando le va haciendo falta yo le doy el aviso. Mira, pues tenemos berenjenas, por ejemplo".

Y dicho y hecho...La idea de crear este huerto surgió en la dirección del hotel por el aumento de la demanda de productos ecológicos entre la clientela.

TOTAL JOSÉ MIGUEL RAIMUNDO
Jardinero

"Para que el producto sea lo más natural posible. No tenga ningún pesticida, ni..."

TOTAL MANUEL MUÑOZ
Chef ejecutivo Silken Hotel Al-Andalus

"Ni abono, ni fertilizantes, ni llevan tampoco insecticidas.

TOTAL MANUEL MUÑOZ
Chef ejecutivo Hotel Al Andalus

Vamos a hacer una ensalada de tomate y queso feta con una flor de calabacín rellena de berenjenas con tempura".

Mientras en la cocina comienzan a elaborar el plato, José Miguel sigue cuidando con mimo el huerto. Un huerto al que se van a incorporar más productos próximamente; entre ellos, plantas aromáticas. En la cocina está todo casi listo... Ahora sí, para que los clientes disfruten el plato. De la huerta, a la mesa. Literalmente.

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