

ROSAS COMESTIBLES, UN APETITOSO PLATO PARA CELEBRAR SAN VALENTÍN



Un empleado de la empresa florícola Nevado Ecuador clasifica flores comestibles para la exportación.
Dolores Ochoa / AP

Para la quiteña Tatiana Coba la mejor manera de festejar el Día de los Enamorados es con una cena que incluya platos preparados con pétalos de rosas. "No hay cosa más romántica", dijo.

Las flores comestibles son una antiquísima tradición de numerosas culturas y parece estar cobrando popularidad nuevamente, sobre todo en restaurantes finos.

En Quito, el restaurante Zazu ofrece esa posibilidad culinaria, que cuenta una creciente demanda de platos con pétalos de rosa "desde hace dos años, cuando empezamos a ofrecer esa alternativa", señaló el chef peruano de ese restaurante, Alexander Lau.

El Bulli, restaurante español que fue considerado el mejor del mundo en el 2009, ordenó hace seis meses rosas orgánicas ecuatorianas para incluirlas en sus exclusivos platos, que únicamente pueden ser degustados tras una reservación con al menos cinco meses de anticipación.

El dueño de El Bulli, el chef Ferrán Adriá, es uno de los especialistas más reconocidos a nivel mundial en la denominada cocina molecular, a la que ha incorporado esas rosas. Hace poco causó conmoción al anunciar que cerraría el restaurante por dos años para experimentar con nuevas fórmulas culinarias.

El restaurante californiano French Laundry, del afamado chef y escritor estadounidense Thomas Keller, es otro de los entusiastas de la cocina con pétalos de rosa.

John Nevado, propietario junto con su padre Roberto de una plantación de rosas orgánicas en la serranía de Ecuador, dice que la venta de flores comestibles se quintuplicó en los últimos cuatro años y le generó \$500,000 en el 2009, comparado con los \$100,000 del 2006.

Hay más de 250 especies de flores comestibles en el mundo y numerosas culturas las incorporan a sus platos desde hace miles de años. Son consideradas una forma natural de aportar sabores, olores y colores originales a los platos.

Los expertos dicen que para ensaladas y platos fríos prefieren las rosas por su sabor astringente y cierta acidez, no por el olor, y que para los postres, el olor prima sobre el sabor.

Las rosas comestibles tienen que ser orgánicas: sin ningún tipo de fertilizantes químicos, fungicidas o plaguicidas que puedan afectar la salud de las personas.

La florícola Nevado, ubicada al suroeste de Quito, enclavada en los Andes centrales de este país, ha destinado dos de sus 45 hectáreas a producir rosas orgánicas, que muestran nueve certificados ambientales para garantizar tal condición.

Aquí se practica con el ejemplo. En el menú del día se puede saborear un entrante frío de pollo con vegetales, adornado con pétalos de rosas blancas, y en el postre un flan de maracuyá, en cuyo interior hay pétalos de rosas blancas.

Lau, el chef de Zazu, afirmó a la AP que "las rosas siempre está asociadas a San Valentín [el Día de los Enamorados], entonces ofrecer en esta temporada platos que estén más enganchados al tema del Día del Amor se vende muy fácil".

"Ecuador tiene ya una imagen asociada a las flores, por lo que especialmente los extranjeros prefieren platos con rosas (...) eso ayuda a reforzar todo el tema y la gente reacciona muy bien", destacó.

"En San Valentín tenemos un solo menú [en el Zazu]... en el que siempre incluyo platos con rosas", añadió.

Ecuador es uno de los más importantes exportadores de flores del mundo con una venta de \$600 millones al año, según Expoflores, la asociación de exportadores de flores de este país.