

«Hemos pasado de comer la carne cruda en las cavernas a deleitarnos con una flor en el plato»

Laura Carrera Fundadora de la empresa Flores en la mesa



ITSASO
ÁLVAREZ
✉ ialvarez@elcorreo.com

Laura Carrera probará a maridar sus flores comestibles y cristalizadas con vinos en Bilbao. «A las begonias les metería un txakoli», propone

BILBAO. Los vinos con aromas a flores, las flores en la gastronomía y sus combinaciones. Bodega Urbana (Gran Vía, 66. Bilbao) propone este jueves un maridaje entre los caldos elegidos por la enóloga Ana Martín con las flores comestibles y cristalizadas que comercializa Laura Carrera, exinvestigadora del CSIC y fundadora de Flores en la mesa, una empresa que tiene a chefs, restauradores y pastelerías especializadas como sus principales clientes. Carrera tiene 37 años y es madre de un niño de cuatro. «¿Se puede comer un pensamiento?», plantea.

– Usted dirá...

– ¡Y tanto! Se puede, y además está buenísimo. Fresco o cristalizado.

– ¿A qué sabe?

– A canónigo, a hierba de prado recién cortada, a naturaleza nueva, a frescura. Es una flor hermosa de pétalos aterciopelados y textura suave. El aroma es sutil.

– ¿Y qué vino le va bien?

– Un vino con carácter. Hay flores que pegan más con pescados, como la begonia y el tagete. Ahí le metería un blanco o un txakoli. Con las flores aromáticas tipo romero yo iría más a los tintos, vinos con cuerpo.

– ¿Es usted una chica de campo?

– Yo soy nacida en Soria, siempre he vivido en pueblito cerca del Moncayo. Llevo en Zaragoza desde 2004. Soy muy de campo, muy rural. Viví en un pueblo, me crié entre espliegos, encinas y dientes de león. Aquella afición me llevó a hacer Ingeniería Agrónoma y la tesis doctoral la hice en biología reproductiva de frutales. Pero la investigación no me terminaba de llenar, el futuro...

– Y sustituyó la palabra crisis por Flores en la mesa.

– Así es. Cambiamos el uso ornamental de la flor por un uso comestible y la vendemos. Flor fresca y flores que se bañan en azúcar y se empaquetan después de un proceso laborioso y artesanal.

– ¡Anda!

– Somos la única empresa dedicada a la comercialización de flores comestibles en Europa y la única en el mundo en usar el tratamiento para caramelizarlas.

– ¿Cómo consigue ‘embalsamar’ los



Laura Carrera cambió la crisis por una empresa que comercializa flores comestibles y cristalizadas :: E. C.

pétalos de las florecillas uno a uno?

– Con una fórmula a base de azúcar, licor, clara de huevo... Tras su secado a baja temperatura quedan como si estuvieran recién recogidas, todavía con escarcha matutina.

– Hábleme de más sabores.

– Hay una variabilidad brutal. La flor de hinojo sabe a anís. La de apio, que no es más grande que la punta de un alfiler, te llena toda la boca de sabor de apio. Es fantástico con un sorbete de sandía. Una flor muy chiquitita es la flor de romero. Cuando te la comes es como si te metieras el campo en la boca, porque tiene todo el aceite esencial en el cáliz.

– De los geranios que ponemos en los balcones, ni hablar, ¿no?

– El geranio sabe como huele, a geraniol. El clavel tiene un sabor metálico muy agradable. El tagete es muy cítrico. Las rosas son muy astringentes. Los antirrhinum, amargos. La capuchina es picante...

– ¿Las ha probado todas?

– Soy una come flores. Aquí en Aragón te dicen ‘eres tonto, comes flores’. Pero yo de tonta no tengo un pelo. El pétalo de rosa es un producto muy astringente y me he vuelto loca probando muchas rosas hasta encontrar variedades muy agradables. Me ha costado comerlas. De to-

LAS CLAVES

Cuestión de combinar

«Me crié entre espliegos, encinas y dientes de león. Siempre he sido muy rural»

El proceso

«Cuando salgo a recolectar pido permiso a las flores. ‘¿Puedo cogerte?’, les digo»

nos. La begonia tiene ácido sálico, no hay que abusar de ello. Pero las espinacas también lo tienen. La prudencia es la madre de todo. Tampoco la flor es un producto que comamos a diario.

– ¿Aptas para alérgicos?

– En principio, los ácidos gástricos disuelven el polen. No es lo mismo una alergia al polen que entra por nariz que el que entra por garganta. Pero sí recomiendo siempre lavar las flores, quitarles las anteras por evitar toda posible contaminación. Yo soy celíaca, intolerante a la lactosa, tengo miles de alergias, y de momento no me han dado nunca alergia. Tras el embarazo tuve un cambio metabólico, tenía silenciado el gen de la celiaquía y se activó. Tuve que cambiar la receta de las flores cristalizadas para que fuera apta para celíacos.

Cortar y a la nevera

– ¿Sale a recolectar con una cesta, como en ‘La casa de la pradera’?

– Tenemos un vivero que nos deja cultivar flores y un par de agricultores que son colaboradores. Yo misma recolecto otras. En verano voy a primera hora. En invierno, a mediodía. Llevo una nevera con frigoríficos para evitar la deshidratación que se produce cuando se corta la flor. Primero les pido permiso.

– ¿A las flores?

– Sí. Por ejemplo, a las violetas, les digo: ‘Oye, ¿puedo cogerte?’.

– ¿Qué encargos recibe?

– Me acuerdo en una boda. Un chico quería regalar unas bandejas de plata con flores comestibles para los novios. Hoy he tenido que enviar tres kilos de pétalos de rosa a Roses porque van a cocinar para todos pulpo con rosas. No se imagina lo que son tres kilos de pétalos. Hemos mandado flores a Noruega, Suecia, Italia...

– El detalle de una flor en un plato, ¿gusta a todos?

– Bueno, también hay rechazo, pero hay que enseñar a la gente que todo lo que hay en un plato, en principio, debería comerse. Cuando ves una flor te da pena. Hemos pasado de comer la carne cruda en las cavernas a deleitarnos con una flor. Mi hijo es el más forofo. ‘Mamá, me puedo comer una flor?’, me dice. Un día pasamos bajo un ciruelo, cogió una flor y se la comió. ‘¡Nooo!’, le dije que no se pueden comer así por las buenas.

– ¿Suele fijarse en las caras de la gente cuando come flores?

– ¡Sí, me fijo mucho! La gente corta un petalito, lo prueba, lo comparte, este cachito para ti...

– A los grandes chefs les encantan.

– Muchos restaurantes se hacen la propia flor, pero es latoso. Te puedes hacer el foie o comprarlo. Ahí entro yo con mis flores. Trabajo con varios ‘estrellas michelín’ y tiendas delicatessen, pero lo que más me gusta son los restaurantes más modestos que buscan innovar.

mates, de carnes y de quesos sabemos mucho, pero de rosas no hay nada escrito. Tengo que experimentar todo yo.

– ¿Desecha muchas?

– Cuando empezamos teníamos unas mermas del 40%. Ahora, del 2%.

– ¿Y las hay mortales?

– Todo producto vegetal es sano y comestible, tienen vitaminas, minerales, aceites esenciales, fibra... Pero vamos a poner un inciso. Las hay mortales. La hoja de tabaco es muy tóxica, la cicuta y la belladona son mortales, la adelfa es muy tóxica. Primero hay que conocer las que no se pueden comer porque contienen vene-