

TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

Flores para comer

Por Eva Millet

FOTOS: ADRIANNA GLAVIANO



El clavel

Flor vinculada a la seducción y a las revoluciones, también se puede comer. Sus pétalos tienen un sabor ligeramente picante que va muy bien en las ensaladas

Las flores están diseñadas para llamar la atención. Su atractivo tiene un objetivo principal: ser polinizadas. Crecer, multiplicarse y mantener los ecosistemas. Con el tiempo, sin embargo, se les ha dado otros usos, más vinculados a su belleza y simbolismo: se cultivan, se regalan, adornan espacios y, en menor medida, se comen y se beben. Esto último lo cuenta Monica Nelson en *Edible flowers: how, why, and when we eat flowers* (Flores comestibles, cómo, por qué y cuándo comemos flores), de la editorial Monacelli, que recopila más de cien flores para comer.

Los textos se complementan con las atractivas imágenes de Adrianna Glaviano, fotógrafa especialista en gastronomía y estilo de vida. El trabajo de ambas logra que nos fijemos en la belleza de las flores más humildes. Como la flor de saúco, que tiene usos medicinales y en la edad media protegía contra los malos espíritus. Muy noreuropea, aromatiza té y aguas, pero también se fríe con un poco de mantequilla y se convierte en un singular bocado. O los pensamientos: un signo de amor en la era victoriana que hoy se ha convertido en una de las flores comestibles más comunes; aunque quizás no al nivel de la coliflor y la alcachofa, que, sí, son también flores.



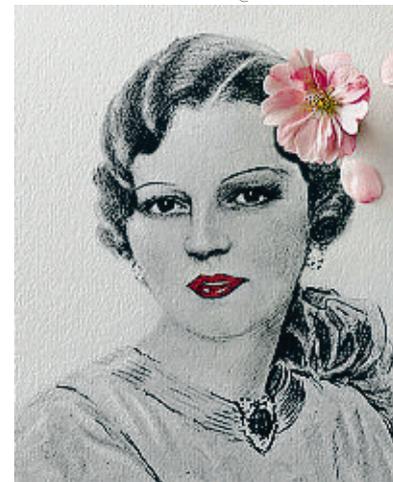
Pasta con flores

Una receta del chef argentino Santiago Pérez con pétalos y hierbas aromáticas para dar color a los macarrones

El valor nutricional de los pensamientos es más discreto: sus pétalos de colores dan sabor y adornan ensaladas y pasteles. Como los que elabora la repostera argentina Chula Gálvez, que ha dado un *twist* a sus tartas y galletas añadiéndoles flores y varían según la temporada: anaranjadas caléndulas en otoño, violas y pensamientos azules en primavera y rosas rojas en verano.

En la edad media, el sabor de las rosas ("dulce y afrutado, parecido al de las fresas", describe Nelson) aromatizaba carnes y aves. En la Italia del Renacimiento eran un ingrediente apreciado, como en India y Oriente Medio. El girasol es esa flor tan bonita como rara cuyas semillas (las pipas) son sobradamente conocidas, pero la flor también se come entera: en el restaurante vegano Eleven Madison Park, en Manhattan –considerado uno de los 50 mejores del mundo–, se sirve estofada. Los chefs más prestigiosos hace tiempo que incorporan las flores a sus platos. Algunas de estas recetas sofisticadas pueden encontrarse en el libro: como la masa para pasta, el yogur con lilas, la gelatina de rosas, los pasteles de hinojo y el pan de caléndula.

@EMMANUEL ALLAIRE



Camille Olry-Roederer
dirigió Louis Roederer
entre 1932 y 1975

GOURMET

Tributo sin burbujas en la casa del champán

Por Ramon Francàs

La reconocida marca de champán Louis Roederer ha lanzado su última colección de vinos Camille 2020 Hommage. Son un tributo sin burbujas a Camille Olry-Roederer, la mujer que marcó el comienzo de una nueva era en la firma. Con su espíritu audaz y visionario, luchó por esta casa, para devolverle su antiguo esplendor, superando dificultades y guerras. Cuentan que fue "exuberante y excéntrica, a la vez que elegante y refinada".

Su nuevo Camille Volibarts 2020 es un interesantísimo chardonnay fruto de un bello viñedo de Le Mesnil-sur-Oger, en la Côte des Blancs. Es un blanco tranquilo parcelario de color amarillo pajizo, nítido y brillante. Las notas de madera están bien integradas, y destaca con frescor y una sensación táctil glicérica. Muestra también notas florales y de fruta, de hierbas aromáticas y una punta de almendra amarga. Es elegante, redondo, untuoso, sabroso y mineral. Buena acidez y 13% de alcohol. La casa afirma que buscaban un chardonnay "con pureza y amplitud", y lo han conseguido.

Camille Volibarts
2020

Louis Roederer
AOC Coteaux
Champenois.
Chardonnay
175 euros

