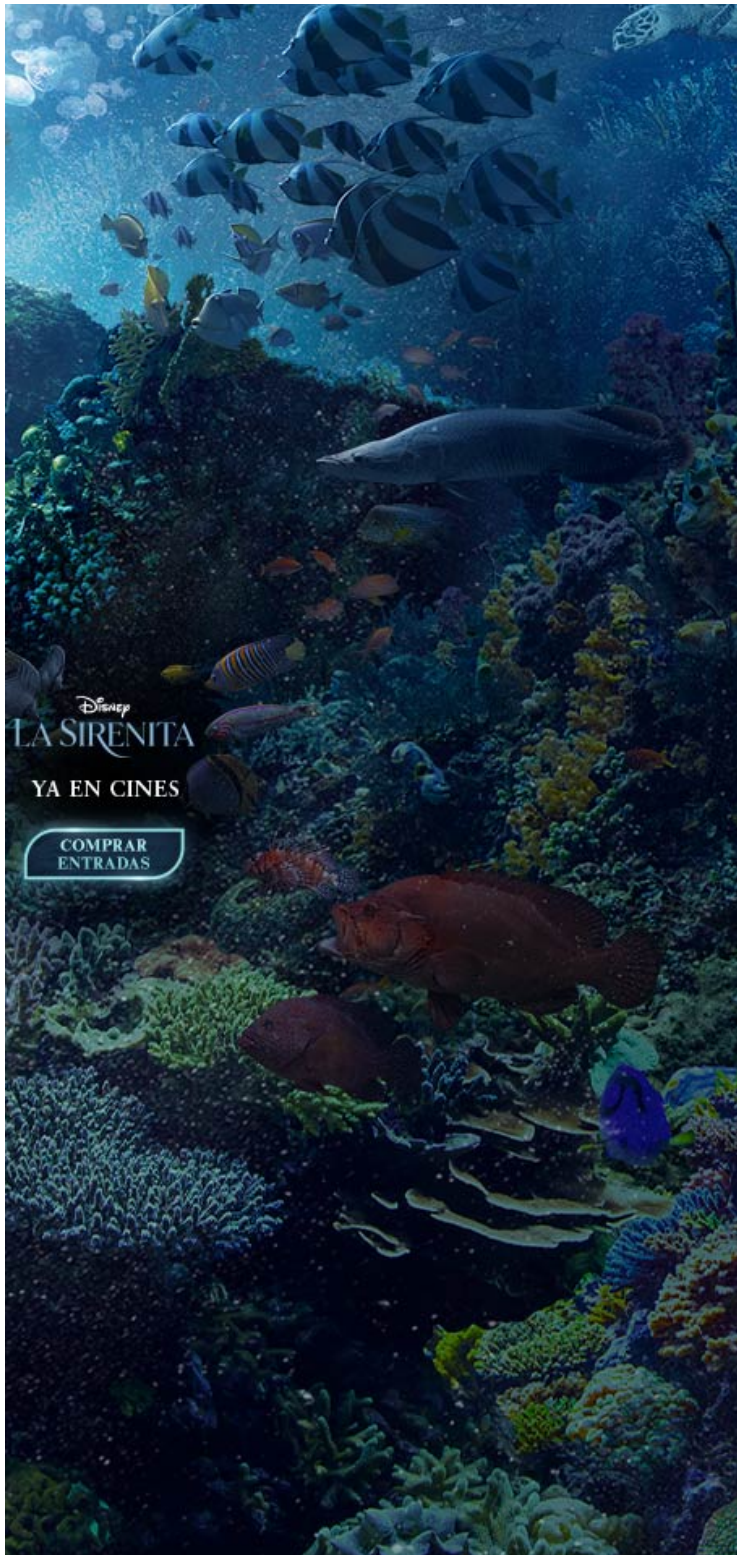


MAGAZINE

MODA / BELLEZA / PROTAGONISTAS / BUENA VIDA / EXPERIENCIAS / CASA / DISEÑO / VIAJES / **ÁREA SUScriptor**





GOURMET

Así se comen las flores: en infusión, rebozadas o de postre

Aunque aparacen en los nuevos recetarios, ya eran ingredientes usados en la edad media



Las flores son, sin duda, decorativas: la repostera de Buenos Aires, Chula Gálvez, las utiliza en el glaseado de sus pasteles, como esta tarta de mandarina (Agostino Galvez)



EVA MILLET

02/06/2023 06:00



Escuchar este artículo ahora



1.0x

00:00

02:59

Las flores están diseñadas para llamar la atención. Su atractivo tiene un objetivo principal, —sin el cual no estaríamos aquí—: ser polinizadas. Crecer, multiplicarse y mantener los ecosistemas. Con el tiempo, sin embargo, a las flores 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), un libro de la editorial Monacelli que recopila por estricto orden alfabético más de cien flores para comer. Los textos de Nelson se complementan con las atractivas imágenes de Adrianna Glaviano, fotógrafa especialista en gastronomía y estilo de vida.







How, Why, and When
We Eat Flowers

Edible Flowers



MONACELLI

Monica Nelson

Monica Nelson autora de 'Edible Flowers: How, Why, and When We Eat Flowers' (Flores comestibles, cómo, porqué y cuando comemos flores) (Editorial Monacelli)





Monica Nelson

Fotografías de Adrianna Glaviano
Editorial Monacelli
Phaidon.com/monacelli

El trabajo de ambas logra que claveles y caléndulas floten suspendidas en el cielo y nos fijemos en la belleza de las flores más humildes. Como la flor de saúco que, cuenta Nelson, ya tenía usos medicinales en la edad media y, a la vez, protegía contra los malos espíritus. Muy nordeuropea, su flores aromatizan té y aguas, pero también se fríen con un poco de mantequilla, convirtiéndose 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 la nivel de la coliflor y la **alcachofa** que, sí, son también flores, y muy succulentas. 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 añadiéndole flores. Estos ingredientes varían en función de la temporada: anaranjadas caléndulas en otoño, violas y pensamientos azules en verano, y rosas rojas para el verano.

La flor saúco tenía usos medicinales en la edad media y, a la vez, protegía contra los malos espíritus

Estas flores también se consumen desde hace siglos. En la edad media el sabor de las rosas (“dulce y afrutado, parecido al de las fresas o las manzanas verdes”, describe Nelson), aromatizaba carnes y aves. En la Italia del Renacimiento eran un ingrediente apreciado, así como en la India y Oriente Medio. Sin olvidar que fueron también la base de las dulcísimas delicias turcas, hoy aún muy populares.

El girasol, esa flor tan bonita como rara, y también aparece en el libro. Sus 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: en México, el Quintonil, también entre los 50 mejores, salpica de flores su menú degustación.



Pasta con flores: una receta del chef argentino Santiago Perez, que incluye pétalos y hierbas aromáticas para dar un toque de color a los macarrones (Agostino Galvez)



Algunas de estas recetas sofisticadas puede encontrarse en el libro. Como masa para pasta, yogur con lilas, gelatina de rosas, pasteles de hinojo y pan de caléndula.

Lee también

Las floraciones más bellas del mundo

ALBERTO PIERNAS

Los ramos imperfectos y súper románticos de Hilda Bloom, la florista que nació en Instagram

AIN'TZANE GASTESI

MOSTRAR 1 COMENTARIO





Fútbol
El 'RCDE Stadium', ¿con las horas contadas?
ANNA CORDOVILLA

por Taboola

Vive la libertad del verano con un descuento de hasta un 30%

Meliá Hotels | Patrocinado

Más información

¿Tener todos los canales de televisión? Ahora es posible

Tech World | Patrocinado

El Método online para niños que arrasa en España

Smartick | Patrocinado

Saber más

El Gobierno instalará paneles solares en tu tejado si vives en una de estas 11 provincias

Ayudas Solares 2023 | Patrocinado

Cargando siguiente contenido...

Magazine / Experiencias

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.