



Por *Francisco Belín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

TODO UN RAMILLETE DE SABORES FLORALES

Brotos, germinados, flores, pétalos; capuchina, rosa, violeta, flor de calabaza... Del tímido uso en la cocina profesional y con un destino decorativo al salto con peso específico como recurso sazonador en recetarios.

Hace años el género floral se admitió de otra manera a partir de aportaciones de chefs como Andoni Luis Aduriz o Montse Estruch. Aquí, en Canarias, el tinerfeño Pedro Rodríguez Dios superó los simples *atibos* con capuchinas para pincelar el cromatismo de los platos, pasando a formulaciones culinarias en las que las flores respondían a criterios de

sabor y texturas más audaces. La barcelonesa Montse Estruch, muy ligada a Canarias, sigue predicando con el ejemplo. En el libro *Sabe a territorio* (editado por la Asociación Cielo Mar & Tierra) nos convida a un “Jardín de verduras con tierra volcánica de miel de Tajinaste” en el que, entre los ingredientes, reza bien claro: ¡flores comestibles!

Si observamos las líneas definidas por jóvenes chefs canarios, en todas nuestras islas ya forman *tropa* los que no pueden prescindir de estos manojos de color y sabor. Es que un simple pétalo puede conferir registros gustativos insospechados.

El lector puede fijarse: Víctor Bossecker (Lanzarote) o Jorge Bosch (Tenerife), Abraham Ortega o Ágatha da Costa (Gran Canaria) son solo algunos de los nombres propios que en ponencias, demostraciones y *show-cooking* depositan su confianza en las etéreas peculiaridades de estos elementos naturales. Incluso, la cocinera Shaila Chulani firmaba una receta personal, en el pasado número de mayo de *NT*, con unas flores crujientes de calabacín rellenas de requesón, hinojo y frutos secos.

-

Laura López Terrón: “Las flores no solo cambian el plato: también el ánimo y el espíritu”

-

Antaño, el desconocimiento acerca de lo que se podía o no utilizar en cocina abocaba a la *timidez* a la hora de coger con pinzas –nunca mejor dicho– pequeños fragmentos de los vergeles. No se podía arriesgar el cocinero con variedades botánicas que pudieran resultar tóxicas para el comensal.

Como en su día ocurrió con los brotes, expertos agrónomos se liaron la manta a la cabeza para proveer a los restaurantes de estos géneros con las máximas garantías sanitarias.

“Las flores no solo cambian el plato: también el ánimo y el espíritu”, aseveraba Laura López Terrón durante una entrevista

sobre el terreno de la Finca de Gracia (Tacoronte, Tenerife), que con más de un centenar de especies está zarandeando la curiosidad de mujeres y hombres de la cocina del Archipiélago. “No confieren únicamente cromatismos para el emplatado, sino que aportan un *carácter transgresor al conjunto*”, asegura el cocinero Ayoze Quintero, auténtico experto en el manejo de estos géneros insólitos.

Quintero exhibe un virtuosismo atípico conjuntando ingredientes con flores comestibles. Investiga, explora... De su imaginación y bagaje profesional parten creaciones en las que la flor esgrime su entidad y personalidad propias, ¡a saber!: crujiente de tofe, puré de piel de limón, gel de albahaca *thai* y malas hierbas; ensalada floral con perfume de estragón mexicano; tartar de salmón con guacamole eléctrico y tomate fermentado; atún ahumado y marinado en *kimchee* casero de *kale*, manzana osmotizada e hinojo rubí...

¿Más todavía? Por supuesto: *bao bum* relleno de frutos secos, con jugo de *hibiscus*, estragón mexicano y menta chocolate; ganache flexible de chocolate blanco, texturizado de geranio-limón, cucamelón y gelatina de lima. “Es un secreto a voces que las flores están estratégicamente diseñadas por la naturaleza desde los principios de los tiempos para seducir y ese embrujo se transmite inevitablemente a algunas recetas”, afirma Laura López. Todo ello tiene su porqué respecto a ácidos y crujientes; hay especies que potenciarán esos tonos sápidos que tanto valen para la línea salada como para un postre. Un ejemplo: en la base de chocolate, una *malahierba* de geranio-limón. Ya saben, pues: flores (comestibles) al plato, que no necesariamente para decorar el comedor.