

ספרד: פרחי מאכל הם שוק בפריחה

פרחים אכילים, הם שוק בפריחה בספרד. עד כה שוק נישתי מתמחה, "יש לנו כמה חברות בספרד. לכל אחת מהן יש ספציפיות משלה, ולמרות שאנחנו מתחרים טבעיים, אנחנו לא יריבים: יש צורך אמיתי לתאגיד שייצג את האינטרסים שלנו במגזר כל כך חדשני. אגודת יצרני פרחים אכילים לקידום המקצוע והשוק. זה יאפשר לנו להיות מיוצגים טוב יותר בפני גופים רשמיים, שלרוב לא מקשיבים ליצרנים קטנים", מעירה לורה קררה, מנכ"לית Innoflower, חברה בקבוצת Frutas Olivar de Mercamadrid שהוקמה בשנת 2016.



לורה קררה, מנכ"לית Innoflower

לורה קררה היא בעלת תואר דוקטור המתמחה בביולוגיה של ריבוי פרחים וכעת היא יזמית. לורה קררה, "חשבתני שחשוב לשלב פרספקטיבות שונות במקצוע יחיד: מניתוח הזנים במעבדה, מיבולים בשדה ופעילות יזמית". מציינת לורה קררה.



פרח טרי של טווח 1 (Tulbaghia)

"עולם הפרחים האכילים הוא הרבה יותר רחב, מפרח פשוט שנוסף לסלט. זהו תוצר של הפרח הטרי שנבחר בשדה ובסדנה, ללא עיבוד יותר מאשר הבחירה הוויזואלית שלו. תאריך הצריכה העדיף נע בין 3 ל-12 יום (תלוי במין), בטמפרטורה מבוקרת בין 4 ל-6 מעלות צלזיוס ומבלי לשבור את שרשרת הקירור ומכאן הקושי לשלב פרחים עם צמחים אחרים, כמו סלטים מוכנים בשקיות (לפי לורה מוצרי מזון נוחות), עם דרישות שימור אחרות", ממשיכה לורה.



Borobia mini-pancies

הפרחים המעובדים לתחום הגסטרונומיה מוצגים בפורמטים שונים:

הפרח שמיובש ממנו הוצאה הלחות ואורך חיי המדף שלו הוא למעלה משנתיים. השימושים בו, החל מחליטות וכלה בקוקטיילים.

פרח מאכל המיובש בהקפאה. זהו תהליך טכנולוגי ביותר, בו הפרח שומר על כל תכונותיו מושכי העין. לאחר תהליך הקפאה או קרינה אולטרה-הקפאה, הלחות מתבטלת בלחצים גבוהים (סובלימציה), קבלת מוצר עם אורך חיים שימושי של יותר משנתיים. השימוש העיקרי הוא במאפיות.

הפרח המגובש. זהו פרח בעל יופי טהור, טבעו נשמר ואכיל, ושומר על צורתו הטבעית כמעט על כנה. הוא מזוגג בתוך ביצה, מפוסטר ביד, עלה כותרת אחר עלה כותרת נמרח במברשת, מצופה בסוכר ואז מיובש בטמפרטורה נמוכה במשך 4 ימים. תהליך עתיר עבודה זה הוא אומנות אותנטית.



- **קמח מפרחים אכילים**, מיובשים או מיובשים בהקפאה, המשמשים לתעשיית המזון. אלה מצליחים יותר ויותר במגזרים השונים, קמח מפרחים המיוצרים מבצק, לגלידה, לשימושים מקוריים יותר כמו שימוש במרכיב להכנת קרוקטים, לחמים מפרחים וכו'.

"האקלים הים תיכוני היבשתי שלנו אידיאלי לסוגים מסוימים של פרחים. לכל אזור ייצור יש את היתרונות והחסרונות שלו. אין אקלים מושלם. זה פשוט עניין של ידיעה כיצד לבחור את הזנים המתאימים ביותר לצורך, תאריך השתילה האופטימלי וכך נענה לביקוש בשוק", מסכמת לורה.

עם חוות ב- Soria ו-Zaragoza, לורה קאררה מעירה כי הטיפול בפרחים אכילים אינו כה שונה מזה של מוצרים אחרים בהורטיקולטורה. עקב כך, שזה קשור גם לתקופות השנה והטיפול בהן. ושהצריכה הזו לעיתים אינה יציבה וכפופה לחגיגות לאומיות.



Innoflower מוכרת יותר מ-50 זנים. חוות באזורי אקלים שונים מאפשרות להציע פרחים לאורך 12 חודשי השנה. "נכון לעכשיו הנפח שלנו מספיק לספק את השוק הספרדי הצרפתי

והאיטלקי. אבל אנחנו ממשיכים להתרחב: זו רק השנה השלישית שלנו", מסבירה לורה קררה.



Mini-pancies

החברה נוסדה בשנת 2016 ומוקדשת לגידול, איסוף, שיווק ומכירה ישירה של פרחי מאכל. הספק של Makro's, Montañita, מוכר את מותג האוכל הנוח והאיכותי המוכן מראש, המופץ באופן בלעדי על ידי Frutas Olivar de Mercamadrid והשותף בעל הרוב של חברת Innoflower. הפרחים מופצים לחנויות רבות באמצעות סיטונאים כמו Mercabarna ו-Mercamadrid, בין שאר השווקים הלאומיים.

למידע נוסף:

Laura Carrera, CEO



Innoflower *innoflower*
Flores Comestibles

C/ Alejandro Bell 7-9

50014 Zaragoza

T: +34697162268

info@innoflower.com

www.innoflower.com

תאריך פרסום: 16/7/2019 HortiDaily.com