

Flores para la alta cocina desde la Axarquía malagueña

AGRICULTURA INTEGRADA DE FLORES COMESTIBLES

Peter Knacke, un joven alemán, buscaba un cambio de aires. El nacimiento de su hija con una **alergia cutánea, en principio incurable, y el deseo de fundar un negocio propio le animaron a instalarse en la comarca malagueña de la Axarquía y constituir una empresa dedicada al cultivo integrado de plantas aromáticas y flores comestibles.**

Hace siete años, la hija de Peter Knacke fue diagnosticada de una alergia que le provocaba fuertes picores en la piel. Tras consultas infructuosas a numerosos médicos, Knacke se interesó por tratamientos naturales y terapias alternativas. En su proceso de investigación, llegó a sus manos un reportaje sobre una empresa alemana que se dedicaba al cultivo de “malas hierbas” comestibles, un producto natural en alza en la alta cocina, con una demanda creciente y escasa oferta.

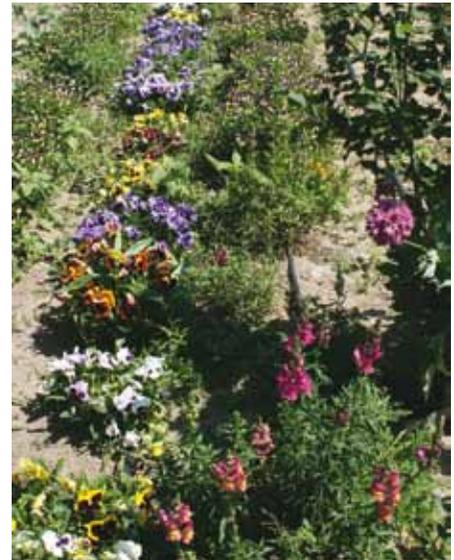
“Siempre tuve el sueño de montar un negocio propio, y al mismo tiempo estaba abierto a la búsqueda de una vida más natural en el campo”, afirma el joven, que por su experiencia en el mundo de la banca se veía capacitado para desarrollar una actividad empresarial en cualquier ámbito. “Analizamos el modelo de una empresa alemana y comenzamos a aplicarlo aquí, con la colaboración de mi socia Ragna, que es experta en agricultura ecológica”.

La empresa Sabor y Salud inició su actividad en 2004, y en 2006 solicitaron una subvención LEADER para la compra de maquinaria. “Peter veraneaba en la zona desde hace años y tenía lazos con la comarca, lo que le animó a instalarse aquí”, cuenta Pepe Moreno, gerente del Ceder Axarquía.

“La mayor parte de nuestro cultivo se vende en Cataluña y en el País Vasco, a clientes como Martín Berasategui, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana”

Sabor y Salud ocupa en temporada alta a siete trabajadores. La empresa se dedica al cultivo integrado de plantas aromáticas, plantas para ensaladas y flores comestibles en sus terrenos al aire libre y bajo invernadero de Canillas de Aceituno (Málaga). El cultivo, recolección y posterior distribución de estos productos es un proceso muy meticuloso y trabajoso, debido a la delicadeza de las flores, que deben ser enviadas con rapidez a su destinatario final.

“Comenzamos con tres variedades de flores en nuestro catálogo: borraja, capuchina y caléndula. Poco a poco hemos aumentado nuestra gama a unas sesenta variedades”, indica Peter Knacke. Su filosofía es “producir flores



de forma sana y con sabor”, para que no sean solamente un adorno, sino “una parte integral de la obra de arte que es la receta”.

Sus clientes son casi exclusivamente restaurantes de reconocido prestigio. “La mayor parte de nuestro cultivo se vende en Cataluña y en el País Vasco, a clientes como Martín Berasategui, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak o Pedro Subijana. El 80% de los mejores cocineros de España están en nuestra cartera de clientes”, sostiene orgulloso el propietario, que además del éxito de su empresa, tiene otro motivo para alegrarse: hoy su hija está curada. **R.**

LEADER+ Axarquía

Tel: 952 509 727

Fax: 952 509 728

cederaxarquia@cederaxarquia.org

www.cederaxarquia.org