

Ecuador ofrece al mundo Rosa Orgánica Comestible

Por: Paola Estrada Soto

Coordinadora de Mercadeo y Comunicación



En su trayecto de vida, el hombre ha aprendido a comer todo o casi todo, inclusive flores, pero no cualquier flor se puede incorporar a la dieta, debido a que, para ser comestible debe estar libre de herbicidas, pesticidas y fertilizantes. Por ello, la flor orgánica es la única que puede ser consumida sin riesgo para la salud. La producción orgánica no sólo está relacionada con productos agrícolas, sino que involucra a todos aquellos rubros de exportación capaces de ingresar en una cadena productiva libre de químicos.

En el país, la florícola "Nevado Ecuador" desde hace cuatro años se ha convertido en una de las pioneras en la producción de rosas orgánicas, pese al alto costo de inversión en el que se incurre al adoptar nuevos estándares y líneas directivas relacionadas con el cultivo y comercialización de flores que sean respetuosas con el medio ambiente y socialmente sostenibles. "El costo es sorprendentemente

elevado, porque no existen muchas defensas para salvar las plantaciones ante las infestas que se presentan, se lo debe hacer únicamente con productos naturales. Estas alternativas incluyen

la fumigación con ajo y agua, emulsiones de manzanilla, la utilización de plantas, como el tabaco para evitar ciertas moscas o se las combate a través de insectos benéficos que matan a los insectos malos", afirma Roberto Nevado, propietario. "Nevado Ecuador" ha participado activamente como miembro del Grupo Ecofas, que agrupa a 17 fincas florícolas que junto con la CAF y la Corpei han trabajado en implementar un programa de manejo de los recursos naturales y producción responsable con el medio ambiente. Para llevar a cabo estos objetivos, las fincas han invertido tiempo y dinero en investigación y desarrollo de actividades de compensación ambiental, las mismas que han permitido que las empresas cuenten con técnicos que han reforzado su capacidad y conocimientos en el manejo de una agricultura orgánica lo que les ha permitido bajar costos de producción en una época marcada por el incremento del precio de los pesticidas, químicos y fertilizantes", afirma Elizabeth Bar-sallo, coordinadora sectorial de la Corpei.

El producir orgánicamente una flor es lo que le da una característica diferenciadora, y con este valor agregado se vuelve más competitiva en el mercado internacional que cada vez demanda productos certificados y amigables con el medio ambiente. Por ello, "Nevado Ecuador" cultiva rosas comestibles orgánicas para el restaurante y los sectores de SPA, resultado de varios años de trabajo para lograr la producción de rosas naturales sin el uso de productos químicos nocivos. Las rosas son producidas bajo normas de certificación orgánica, como la USDA (*United States Department of Agriculture*) y de la "Agricultura Ecológica de la UE". "Tienen un ligero sabor ácido ideal para aperitivos y ensaladas creativas", comenta John Nevado, presidente de Nevado Ecuador. Y es precisamente esta característica la que cautivó la atención de Ferrán Adriá, considerado el mejor chef del mundo, quien representa una revolución gastronómica de primer orden, por su capacidad de crear y reinventar la cocina. Adriá afirmó, en entrevista a una revista española, que uno de los ingredientes de su nueva creación "son rosas orgánicas comestibles que sólo se producen en Ecuador". Así, la rosa orgánica ecuatoriana deleita los paladares de quienes visitan El Bulli, en Barcelona, catalogado como el mejor restaurante del mundo, de propiedad de Adriá, en donde no hay que entrar en detalles sobre su oferta o servicio, porque todo tiende a la mayor excelencia, innovación y liderazgo.

