

En Güímar se ha iniciado la producción de flor eléctrica. Oscar Saavedra Oliva

La flor eléctrica o sechuán (***Acmella oleracea* o *Spilanthus oleracea***) es una pequeña planta con inflorescencia amarillo-rojizo de la familia de las Asteraceae (la misma familia que la margarita, la margarza o la gerbera) que crece rápidamente. Con la misma no se va a acabar con el problema del petróleo, pero mientras la saboreamos y disfrutamos de su sabor eléctrico y chispeante nos olvidamos un poco del mismo.

Es una planta nativa de los trópicos de Brasil y Perú, debido a su sensibilidad a las heladas crece sólo en los climas templados. Su utilización ha sido ornamental y ocasionalmente medicinal (las hojas poseen agentes analgésicos y antiinflamatorios empleados para aminorar el dolor de dientes). Actualmente su uso más interesante es en la restauración a la que aporta no solo un nuevo sabor, sino una nueva sensación.

Se está empleando en decoración de platos, ensalada de frutas y postres. La parte comestible son los estambres de las flores que una vez que se muerden dan una sensación similar a una pequeña corriente eléctrica, seguida de una sensación de adormecimiento de la zona en contacto con la flor. La primera sensación es de sorpresa y luego de curiosidad. En la cocina se puede trocear la flor y espolvorear encima de gazpachos, carnes, pescados, elaborar helados de fruta, aportando un sabor muy refrescante. También es ideal para acompañar vinos y cócteles. Las hojas y los germinados pueden utilizarse en ensaladas.

Dicha flor se produce en el Valle de Güímar, ya que éste presenta unas condiciones climáticas y unos conocimientos de sus gentes, que lo hacen ideal para la producción agrícola de productos de gran calidad a lo largo de todo el año. Se puede conseguir en el mercado del agricultor de Güímar, que abre todos los domingos por la mañana en la Plaza del Ayuntamiento.

Además de la flor eléctrica en dicho mercado y en los de Arafo y Candelaria puede adquirirse gran variedad de exquisiteces como: setas silvestres, flores de capuchina y calabacín, gran variedad de hierbas aromáticas y medicinales, distintos tipos de calabaza o coliflores de colores por lo que se han convertido en proveedores indispensables de prestigiosos restaurantes de la isla. Junto a ello se encuentran los productos más tradicionales de la zona, entre los que destacan las batatas, los guayabos, los aguacates, los mangos y toda clase de hortalizas.