



La cocina se convierte en huerto con un producto para cultivar setas en casa

LOCALIZACIÓN: Domicilio particular en Belicena, Granada.

DURACIÓN: 1'30"

RESUMEN: Emprendedores granadinos han creado un producto para poder cultivar setas en cualquier hogar. Se trata del denominado 'queso de las setas' que comercializan junto a otros productos a través de la empresa Hispania Delicas. Una manera natural y particular de tener un huerto en la cocina.

VTR:

Un producto para poder cultivar setas en casa. Es la propuesta de estos emprendedores en Granada. A la tradicional alpaca para criar setas le han dado una forma y una imagen diferente para poder tenerla en cualquier cocina, creando así el denominado 'queso de las setas'.

Juan Antonio Martínez
Hispania Delicas

"Introducir el cultivo de setas a nivel doméstico en las casas, los hogares de cualquier persona".

Laura Zafra
Hispania Delicas

"Es una forma muy sencilla de cultivar tu seta, de tener un minihuerto en tu casa, tan de moda que está, y tan ecológicas, 100% natural, y comerte una seta recién cortada".

La especie de seta que cultivan es muy resistente y no necesita muchos cuidados. Tan solo que esté en un lugar con una temperatura entre 0 y 22 grados, ventilado y con cierta humedad.

Juan Antonio Martínez
Hispania Delicas

"Tienen unos beneficios bastante importantes para la salud, reducen los niveles de colesterol, tienen mucha proteína".

Laura Zafra
Hispania Delicas

"Es una seta que no necesita muchos cuidados y nace fácilmente. Pero es verdad que entre dos y tres semanas para que nazca".

La idea es potenciar también el consumo de setas. En España es de entre seiscientos y ochocientos gramos por persona y año, frente a países como Alemania donde cada persona consume cerca de cuatro kilos al año.

Total sin rótulo

"Me gustan las setas, obviamente, y en la casa pensé que se quedaría una cosa curiosa. Que los niños vieran crecer la seta y demás".

Una opción para tener el huerto en casa y poder llevar al plato un producto recién cortado.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es