

## **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](mailto:info@historiasdeluz.es)