GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Objetivo salvar a las abejas, Proyecto Lienzo

Actualidad Empresarial | 26/07/2023 | 00:00

Si en la ciudad de Valencia se menciona a la reina de las abejas casi todo el mundo sabe que se está hablando de María José Martínez, la chef del restaurante Lienzo, su implicación en la protección de estos pequeños insectos himenópteros es absoluta. La cocinera nació en Alhama de Murcia, desde niña entendió la importancia de las abejas y la polinización, allí aprendió a comprender su intrincada estructura social, el papel imprescindible que juegan en la naturaleza, lo hizo observando a su padre en el manejo de las colmenas, desde el respeto y el cariño a unos seres vivos que dan la vida en forma de alimentos y polinización esencial para plantas, árboles frutales…

Pero no quedó su implicación con las abejas ahí, cuando su vida profesional cambio de rumbo de estudiante de químicas a cocinera, aplicó todo lo que estos seres son capaces de crear a la alta cocina. Sus sorprendentes platos que incluyen miel, polen, cera, hidromiel, vinagres de miel, y un sinfín de elaboraciones, la han definido como la cocinera de la miel. Cuando consiguió su primera Estrella MICHELIN el mensaje caló más profundamente en el mundo de la alta gastronomía y por extensión a los medios de comunicación y opinión pública, desde entonces su foco mediático es evidente apareciendo en diarios, revistas, programas de radio y televisión de España y otros países, propagando su sostenible mensaje.

Mª José no cesa en el estudio de estos complejos seres vivos que cuentan con más de 30 millones de años de existencia, con 20.000 subespecies divididas en 7 familias y que tan solo viven una media de cinco años. Su existencia peligra por el uso indiscriminado de pesticidas, por el calentamiento global y otras malas prácticas del ser humano en la naturaleza. Es conocida su colaboración, en la difusión del mensaje de la Asociación Valenciana de Apicultura Urbana, para impulsar las colonias de abejas y la biodiversidad en la ciudad de Valencia.

En la actualidad, la chef se encuentra desarrollando un nuevo proyecto en el que pretende analizar con exactitud, a partir de la miel de sus colmenas, las plantas que polinizan sus abejas, a partir de dicho estudio sabrá las preferencias de las colmenas y procederá a la repoblación en la zona de dichas plantas y árboles con el objetivo de seguir ampliando el número de colmenas y, por tanto, el nivel de polinización de las abejas. Con este proyecto ayudará a la naturaleza a seguir su ciclo y obtendrá un alimento que sigue sorprendiendo a los científicos por sus grandes cualidades, una cucharada de miel contiene 64 calorías, antioxidantes (fenoles, enzimas, flavonoides y ácidos orgánicos similares), vitaminas y minerales, 17 gramos de azúcar (glucosa, maltosa, sucrosa y fructosa), estando prácticamente libre de fibra, grasas y proteínas. Sus antioxidantes han dado información a los científicos para tener claro que pueden ser beneficiosos en la lucha contra algunos tipos de cáncer, los ataques al corazón y las embolias, y también se sabe que el consumo de la miel reduce el colesterol malo o triglicéridos y aumenta el nivel de colesterol HDL o colesterol bueno, incluso que es capaz de bajar la presión arterial y contribuye a la cura de quemaduras o lesiones de la piel.

Con este saludable producto natural gastronómico la chef, completa su proyecto en las colmenas, investigando en su cocina la creación de nuevos platos que le permitan llevar en cada plato a sus clientes textura, sabor, color y salud.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/212739-objetivo-salvar-a-las-abejas-proyecto-lienzo.htm