

Una flor con virutas de queso

Santiago Mohedano presentó sus creaciones en una demostración celebrada en el hotel María Cristina

GENTE DE LA CIUDAD
JOTI DÍAZ



✉ jotidiaz@facilnet.es

Antes herrero, hoy también experto 'jardinero' de flores de queso. **Santiago Mohedano**, bilbaíno de 45 años, amplía su actividad laboral y decide crear flores de queso. Sus creaciones son cara al público. Hizo una demostración hace unos días en uno de los salones del hotel María Cristina. Una varilla atraviesa por el centro el queso. A la varilla va unida una cuchilla, que inventó un relojero suizo, que raspa la superficie. Se crea una viruta que coloca en un cucurucho de galleta, el tallo, que se convierte en una flor de queso.

Parece fácil, pero tiene su complicación. No valen todos los quesos, tienen que tener una textura especial y una temperatura que acepten crear esas virutas. Después de probar muchos quesos, trabaja con uno de cada comunidad autónoma, aquí de la denominación de origen Idiazabal.

Tanto en su interior como en el exterior, la flor de queso se combina con sabores y colores. El cucurucho en su interior consigue sabores con salsa de menta, espinacas, tomate, carbón vegetal y chocolate. La flor se decora con crema, manzana, mango y frutos rojos. Combinaciones con sabores espectaculares y novedosos.

Santiago quiso mostrar sus



Santiago Mohedano prepara sus creaciones en el hotel María Cristina.

creaciones en el hotel María Cristina, donde congregó a personas relacionadas con el mundo de la gastronomía, el turismo y los eventos.

Allí estaban **Eskerne Falcón** de Discover San Sebastián; **Eloisa Patat**, 'instagramer' y colaboradora de ETB; **Josu Larrarte**, del departamento de publicidad de EL DIARIO VASCO; la 'instagramer' y organizadora de eventos **Ainara López**; **Stefano Modesti** y **Guillermo Vicente** de Gastro-papyls; la estilista **Oihana Mainero**; el escultor **Iñigo Mantecola**, acompañado de **Helena Hernández**; **June Yamaguchi**, guía turística y gastronómica; **Alfredo Medina**, empresario de productos manchegos; **Rafa Gorrotxategi**, maestro chocolatero y pastelero; **Mario Vera**, de la empresa Creando Cocina; **Ramón Vera** de Basque Country Spirit; **Arantxa Expósito**, del bar restaurante Aratz; **Patricio Fuentes**



Una varilla atraviesa el queso por el centro.

ECOS DE SOCIEDAD

Puede enviar su mensaje a:
Correo postal: Calle Portuetxe, 2. 20018. San Sebastián.
Correo electrónico: ecos@diariovasco.com
Fax: 943 410814.

Cumpleaños



Zorionak Anartz eta Egoitz!
Ondo pasa dezazula espero dugu. Muxuak asko maite zaituztegu, familiaren partez.



Felicidades tito Mikel e Iara, el año que viene, te deja abajo la sobri, jijj. Os quieren uufff, la family.

y **Eneko Irizar**, de Mimo Escuela de Cocina; **Oscar Varela**, de Revista Donostia; **Carlos Bengoa**, de la web Donosti City; **Jon Galdos** y **Janire Larrañaga**, de Basque Tour; **Nagore Gutiérrez** de la web Marquesa de Gourmand y **Raúl Calvo** y **Mary Arocena** de Emulsión Gourmet.

Mohedano cuenta ya con delegaciones de su negocio en las tres capitales vascas, además de Cantabria, La Rioja, Madrid, Ibiza, Sevilla y Formentera. El solo tiene capacidad de crear 340 flores en dos horas, que se pueden catar en bodas, otros eventos gastronómicos y reuniones de empresa. Los detalles de estas creaciones, en la página web www.floresdequeso.com.

Santiago Mohedano es un experto herrero con larga trayectoria en la empresa de su padre. Entre sus trabajos más interesantes, la estructura metálica de un centro de formación en Guinea Ecuatorial. Hierro y queso conviven ahora en la vida de este emprendedor.

Qué, ¿nos vamos?

En pisos.com buscamos personas para llenar de historias nuestros hogares. Visita el portal o descarga nuestra App si quieres alquilar, comprar o vender tu casa.

Disponible en App Store | Disponible en Google play

pisos.com

El portal de tu hogar