PÃO COM SABOR A MAR

Há mar e mar e há muito que provar. A ESTM do IPLeiria apresenta mais um produto para o seu já extenso cardápio de alimentos confeccionados com recursos marinhos. O Pão do Mar vem dar mais sabor a uma ementa onde já consta um gelado com algas e almôndegas de cavala.

O Politécnico de Leiria foi ao mar e pescou um pão. O Pão do Mar, desenvolvido pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do IP Leiria, já é marca registada, estando a sua comercialização prevista para o início de 2017.

O Pão do Mar diferencia-se por integrar na sua confecção farinha de bivalve e apresentar baixo teor de gordura, não tendo qualquer adição de sal e sendo uma fonte de ácidos gordos ômega 3.

Para desenvolver este pão, a ESTM/IPLeiria colaborou com o grupo de produtos alimentares Calé, com o objetivo de utilizar os recursos marinhos para criar novos produtos. Esta cooperação realizou-se no âmbito do projeto de investigação Marine and Environmental Sciences Centre – MARE/IPLEIRIA.

Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLeiria, sublinha que o Pão do Mar «acompanha a tendência e as exigências dos consumidores». O Pão do Mar é «um produto que dá resposta a um segmento de consumidores com restrições ao nível do sal, sendo que a presença de bivalves confere ao pão caraterísticas de elevado potencial nutricional», revela a investigadora, acrescentando que este produto é uma alternativa saudável ao pão tradicional.

Este não é o primeiro pão produzido com recursos marinhos pela ESTM/IPLEIRIA, sendo que já tinha concebido anteriormente o Pão D’Algas, preparado com algas marinhas.

Outro produto desenvolvido pela instituição leiriense foi o gelado artesanal de algas e kefir. O kefir é uma colónia de microrganismos que consome lactose e que oferece ao ser humano muitos benefícios, nomeadamente a nível intestinal.

Adicione-se também ao menu o Nautilus (o gin do mar), o hambúrguer de pescado, a almôndega de cavala, o patê de lapa com medronho e ainda um azeite para saladas aromatizado com algas. É servido?