

Estudantes do Politécnico de Leiria ensinam a cozinhar com algas em Espanha

Forum Estudante Criado em 23 janeiro 2018 Escrito por Forum Estudante

f Partilhar



Showcooking em Vigo utilizou algas invasoras na confeção dos pratos. Lasanha, rissóis, croquetes, chamuças ou cheesecake são apenas alguns exemplos.

Doze estudantes do politécnico de Leiria ensinaram a cozinhar com algas invasoras, no Mercado do Progreso, em Vigo, Espanha. O showcooking pretendeu "demonstrar novas formas de utilização de algas que se encontram na costa Ibérica", explica o IPL, em comunicado.

Neste caso, acrescentam, na confeção de produtos alimentares inovadores, no âmbito do projeto europeu AMALIA (Algae-to-Market Lab Ideas), que o Politécnico de Leiria lidera, e que pretende valorizar as algas invasoras da costa, para o mercado alimentar, das rações, dos cosméticos e farmacêutico.

O showcooking foi preparado por estudantes do Curso de Técnico Superior Profissional em Cozinha e Produção Alimentar da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria sob supervisão do chefe Samuel Sousa, que desenvolveram ao longo do semestre anterior diversas receitas utilizando a alga Codium.

Num espaço aberto do mercado do Progreso, com grande afluência por parte do público, os estudantes explicaram as receitas desenvolvidas e deram a provar pratos como lasanha, queijo de cabra, rissóis, croquetes, chamuças, cheesecake, barras energéticas e bolachas, tudo com um ingrediente em comum, as algas invasoras.