



Estudantes ensinam a cozinhar com algas em Espanha

por redação

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, neste caso 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.

Para Samuel Sousa, que acompanhou os estudantes no desenvolvimento dos novos produtos, «o resultado de meses intensos de trabalho foi um sucesso, pela interação com o público, que teve oportunidade de provar as novas iguarias, acompanhadas de gin aromatizado com algas, também desenvolvido na ESTM, e de as aprovar». Além de degustar, os participantes levaram as receitas das iguarias, para as confeccionar em casa.

Segundo Marco Lemos, docente no Politécnico de Leiria e coordenador do projeto AMALIA, «a alga *Codium*, à semelhança de várias outras, tem características únicas para a sua inclusão nas nossas opções gastronómicas, sendo fonte de iodo e vários outros nutrientes, e compostos com características nutracêuticas relevantes e benéficas para a saúde». O docente destaca ainda a oportunidade dos estudantes, que «puderam demonstrar num ambiente excepcional as suas capacidades de inovação de produto, resultado de uma aprendizagem num ecossistema com base na investigação, característico da ESTM/IPLeiria».

As receitas utilizando a alga *Codium* foram desenvolvidas no Politécnico de Leiria em estreita colaboração com os parceiros do projeto europeu AMALIA, e o showcooking em Vigo resultou de

uma parceria com a Universidade de Vigo.

Comentários

comentários