

## POLITÉCNICO DE LEIRIA: A NOVA COZINHA PORTUGUESA SAI DE UM LABORATÓRIO!



**Pão do mar, gelado artesanal de algas e kefir, paté de lapa com medronho e almôndegas de cavala. Estas são algumas das novas iguarias desenvolvidas pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria.**

E se em vez do tradicional pão de trigo ou centeio, lhe pusessem à mesa um papo seco feito com farinha de bivalves e sem sal? O Pão do Mar, criado por alunos do Politécnico de Leiria (em parceria com o grupo Calé, Lda) já é uma marca registada e faz parte de um novo conjunto de produtos gastronómicos originais, que tem como base o mar.

Segundo o IPL, este pão está «em fase final de testes laboratoriais» e destaca-se por ter «baixo teor de gordura, não ter qualquer adição de sal e, adicionalmente, ser uma fonte de ácidos gordos ómega 3».

O IPL quer avançar com a comercialização assim que possível e já tem uma data mais ou menos definida: o primeiro trimestre de 2017, altura em que este pão vai ficar disponível nas padarias do grupo Calé (Caldas da Rainha e Peniche). Depois, a ESTM/IPLLeiria quer alargar a disponibilização deste produto a outros estabelecimentos e espaços comerciais, situação que está a ser «analisada» pelos dois parceiros.

Este Pão do Mar surge na sequência da criação do Pão d'Algas, em 2015, pela mesma dupla – a ESTM/IPLLeiria e o Grupo Calé, que se dedica ao fabrico e comercialização de alimentos nas áreas da panificação, pastelaria, confeitaria e doçaria.

Além dos pães, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLLeiria) também é a responsável pelo desenvolvimento de outras "iguarias marinhas" como o gelado artesanal de algas e kefir, o gin Nautilus, o azeite para saladas aromatizado com algas, o paté de lapa com medronho e as almôndegas de cavala.

«Acompanhando a tendência e as exigências dos consumidores, estamos em crer que a colaboração entre os investigadores do IPLLeiria e as inúmeras entidades privadas com as quais temos vindo a trabalhar, tem proporcionado um contributo inovador e diferenciador com resultados comprovados, e produtos muito bem aceites pelo público», explica Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLLeiria responsável pelos produtos Pão do Mar e o Pão d'Algas.

Os restantes produtos saídos do laboratório do Politécnico de Leiria já ganharam alguns prémios e podem ser encontrados à venda em espaços comerciais seleccionados. Vamos conhecê-los melhor.

### Pão d'Algas









