



Catas de algas, una innovadora propuesta que se fusiona con la cocina tradicional

LOCALIZACIÓN: Chiclana de la Frontera, Cádiz.

DURACIÓN: 1' 29"

RESUMEN: Más allá de una moda, comer algas es todo un placer. Partiendo de esa premisa, el Centro de Recursos Ambientales Salinas de Chiclana, en la provincia de Cádiz, organiza mensualmente catas de algas, en las que fusionan guisos típicos de la gastronomía andaluza con las algas de las salinas. Una mezcla que da como resultado ricos y sabrosos platos que hacen las delicias de los que ya los han probado. Innovación culinaria con vegetales de mar. Y ojo, las algas vienen para quedarse en nuestra cocina.

VTR:

Provincia de Cádiz. Salinas de Chiclana. Mar... Y algas. El vegetal marino está de moda y va directo a la mesa. Un producto con tanto potencial que desde el Centro de Recursos Ambientales Salinas de Chiclana pensaron que, con la mejor gastronomía gaditana como excusa, se podían organizar sorprendentes catas: catas de algas.

INMA SALADO
Coordinadora 'Salinas
de Chiclana'

"Es un producto que está encajando bastante bien. Porque realmente es algo desconocido. Antiguamente las algas no se utilizaban, era algo que estaba ahí en el entorno pero que no se hacía uso de ello. Y actualmente cuando se te dice que vas a comer algún producto con algas es como... Primero es una sensación de desprecio, y luego como diciendo, uy, qué rico, no esperaba que tuviera tantos sabores, tantos tactos, tantas experiencias... Le está gustando bastante a la gente".

Salmorejo de remolacha, tortillitas de camarones, hasta los garbanzos se atreven a combinarse con las no tan conocidas salicornia, aonori verde y lechuga de mar.

FRANCISCO FLOR
Gerente 'Salinas
de Chiclana'

"Servimos alrededor de unos nueve platos, cada uno cocinado de una forma distinta, también con la idea de demostrar al público que hay muchas formas y maneras de aprovechar este recurso"

Tantas como la imaginación del chef quiera. Por lo pronto, se pueden degustar estos manjares en la cita mensual que este centro de Chiclana organiza puntualmente. Hoy, son catas vanguardistas, pero las algas vienen para quedarse en nuestra cocina.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es