

Encuentro de los Mares

La huerta del capitán Nemo: de la etnología culinaria al auge de la ficogastronomía

José Lucas Pérez Llorens

Catedrático del Departamento de Biología Universidad de Cádiz

Fernando G. Brun

Profesor Titular de la Universidad de Cádiz

José Lucas Pérez Llorens, catedrático del Departamento de Biología de la Universidad de Cádiz y Fernando G. Brun, profesor Titular de la Universidad de Cádiz, son los artífices del contenido de esta ponencia dedicada a las algas.

En el escenario José Lucas Pérez –sin Fernando G. Brun, para agilizar la charla- ocupó su turno para hablar sobre la ficogastronomía. Para situar al auditorio empezó con la definición de las algas, “nada fácil ya que son unos organismos que se denominan fotosintéticos aunque no todos lo son, que se dice que viven en el medio acuático aunque algunos vivan en el medio terrestre, en otro o en el aire... Lo que sí es verdad es que no tienen raíces ni flores. Una buena definición sería decir que es un mundo diverso y heterogéneo”. A modo de ejemplo, “existen algas que crecen muy lentamente y otras que en un día crecen medio metro, hay un gran rango de diferencia”, apunta José Lucas.

Las algas son los organismos más abundantes de la tierra y producen el 70-80% del oxígeno. Son los fotosintéticos más antiguos. “Hay algas rojas, verdes, pardas y plantas con flores. Para que nos hagamos una idea, hace 1.200 millones de años surgieron las rojas, hace 120 las plantas con flores, hay una gran diferencia”. A continuación, se facilitaron datos de consumo para concluir que Asia es el país que más algas ingiere “mil veces más que en Europa”, puntualiza el experto.

Tras las cifras de consumo, las de especies: 2.000 las algas pardas y 1.500 las verdes, por citar dos. De todas ellas, solo se incluyen en la cesta de la compra asiática entre 150-200 variedades; entre cinco y diez en la europea. “El mar es una inmensa huerta y hay mucho recorrido en cocina”.

El catedrático también hizo un repaso, “un viaje por el mundo” hablando de las principales algas de algunos países. Como era de esperar, se empezó con Japón. El 20% de la dieta de los nipones está compuesta por algas, un producto muy apreciado y reverenciado desde el año 701 donde incluso era moneda de cambio. Desde esa fecha, se celebra en el país el Día de las Algas. Una de las que más se cultiva es el alga nori: se recogen 350.000 toneladas y se realizan 10.000 millones de láminas al año. Y un dato más lo revela el hecho

de que hoy día se pueda comer sushi se debe a una mujer: Katheleen Drew-Baker. De Japón se pasó a Filipinas, Indonesia, América del Norte y América del Sur, donde el consumo de algas también es habitual desde hace decenas de años. El viaje acabó en Europa donde “las algas nunca han gustado. Ni siquiera aparecen en el clásico De Re Coquinaria y sí en cambio las lenguas de flamenco”, indicó el catedrático.

Llorens explicó cómo gracias a la alta cocina y a la nutrición las algas han empezado a ser habituales en la dieta europea. “Ferran Adrià las puso en el foco de todos los medios, aunque Arzak las utilizaba ya en cocina”, apuntó. Y añadió “Una muestra significativa de que las algas son cada vez más comunes en nuestro día a día, es el cartel de Madrid Fusión 2017, que incluía la imagen de unas algas en su logo”.

Para finalizar, una reflexión “si preguntara ahora quién no ha comido nunca algas y alguien levantara la mano, estoy seguro de que no sería así, ya que las podemos comer de muchas formas”. Hoy día, existen productos en cuya composición participan las algas o derivados. “De hecho, antes se utilizaba la clara del huevo para clarificar los vinos, y el sobrante se vendía o daba a las monjas para que hicieran sus dulces. Hoy día, este proceso se lleva a cabo con un compuesto derivado de las algas”.

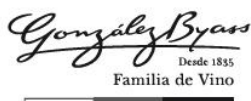
José Lucas Pérez Llorens, catedrático de ecología, es experto en flora marina y autor del libro ¿Las algas se comen?, un periplo por la biología, la historia, las curiosidades y la gastronomía, proclamado por el jurado de los prestigiosos premios Gourmand World Cookbook Awards como el mejor libro de cocina del mundo.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hotelería técnica 100% hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES
GARÇONS®
DE CAFE



**málaga
cádiz**

16 al 19 de junio
de 2019

www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464