



¿Las algas se comen?, biólogos de Cádiz ganan el premio a mejor libro gastronómico del mundo

LOCALIZACIÓN: Puerto Real, Cádiz

DURACIÓN: 1'50"

RESUMEN: El trabajo es fruto del conocimiento adquirido en más de dos décadas de investigación sobre las algas de estos biólogos del Campus de Excelencia Internacional del Mar, en Puerto Real (Cádiz). Con él, han obtenido el premio al mejor libro de gastronomía en el apartado de salud y nutrición en los Gourmand Awards 2017, el certamen con mayor prestigio internacional sobre literatura gastronómica. La obra hace un repaso por la biología y fisiología de las algas usadas en la cocina, su historia culinaria, anécdotas... Cuenta, además, con la participación del reconocido cocinero Ángel León, que recopila las recetas más interesantes de los grandes chefs españoles con las algas como protagonistas.

VTR

Este biólogo de la Universidad de Cádiz lleva, junto a su equipo, más de dos décadas estudiando las algas.

TOTAL LUCAS PÉREZ
Biólogo de la Universidad de Cádiz

"Además yo creo que es un tema sin fin. Es decir, cada vez son más interesantes precisamente por la cantidad de propiedades que se están descubriendo poco a poco..."

Y fruto de todo ese trabajo y del conocimiento adquirido es este libro. Un interrogante como título: ¿Las algas se comen? Como reconocimiento, premio en 2017 al mejor libro de gastronomía del mundo en el apartado de salud y nutrición en los Gourmand Awards, los Óscar de literatura gastronómica.

TOTAL JUAN JOSÉ VERGARA
Biólogo de la Universidad de Cádiz

"Nuestra sorpresa es que siendo el libro que estaba en habla no inglesa ganemos el premio. Desde luego es toda una sorpresa y un espaldarazo".

A ver, ¿las algas se comen? La respuesta es sí, claro. Pero ¿por qué son buenas nutricionalmente?

TOTAL LUCAS PÉREZ
Biólogo de la Universidad de Cádiz

"Se dice que tienen de todo menos calorías. La cantidad de proteínas, hidratos de carbono, minerales, vitaminas es muy elevada".

El libro hace un repaso por las propiedades de las algas, su fisiología, biología, recorre la historia de su uso culinario, anécdotas... Y en el último capítulo, recetas con algas de 16 grandes chefs españoles que, juntos, suman 50 estrellas Michelin. Recopiladas por Ángel León, el chef del mar.

TOTAL JUAN JOSÉ VERGARA
Biólogo de la Universidad de Cádiz

"El hecho de que lo escriban cuatro científicos junto con Ángel León, el chef del mar, lo que le da es rigor, es decir, lo que se cuenta es verdad".

TOTAL LUCAS PÉREZ
Biólogo de la Universidad de Cádiz

"Le puede interesar a cualquier tipo de público, tanto científico, como naturalistas con inquietudes científicas y, por supuesto, a los foodies".



Y así, en forma de libro, el trabajo diario de estos científicos en los laboratorios del Campus de Excelencia Internacional del Mar, en Puerto Real, llega al público para promover el conocimiento y deleitar paladares.

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