

SURALGAS SABORES, AROMAS, TEXTURAS

TEXTO Ricardo Negueruela Gastrogenuino – MADRID

Esta Gadihana ha encontrado en la mar su huerto preferido, donde recolecta las más En este mundo global, donde los recursos naturales son cada vez más escasos, las miradas se vuelven hacia recursos naturales que, seguramente en los orígenes de la humanidad ya fueron usados y utilizados, pero que el progreso hizo que los infravaloramos. Ese es el caso de las Algas Marinas.

Hay multitud de especies comestibles, pero sólo unas pocas se comercializan, y se hace gracias a personas como Ángel León y Consuelo Guerra.

Si a Ángel León se le conoce como el Chef del Mar por su aportación Gastronómica poniendo en valor esos productos que la Mar proporciona... a Consuelo Guerra la podemos llamar variadas algas. En la actualidad Consuelo realmente recolecta las algas en los Esteros Gaditanos que, no son más que unos pequeños lagos que se construyen en torno a las salinas.

Su función es alimentar de agua a los espacios donde se cultiva la sal, en ellos y gracias a un sistema de compuertas, entra el pescado y el marisco que luego no puede salir. Suelen tener poca profundidad, su tamaño es variable y en él la naturaleza crea un ecosistema único.

Las algas son silvestres y crecen de forma natural. La recolección se hace de forma totalmente manual y al amanecer, esto permite que ya en la propia marisma se seleccionen los mejores ejemplares.

Una vez llevados a la mesa de selección y procesamiento, más

del 90% de las algas recolectadas serán ÓPTIMAS para su envasado y consumo, recogién dose a diario sólo el producto necesario para cubrir las necesidades de producción de ese día, lo que garantiza la mayor frescura posible.



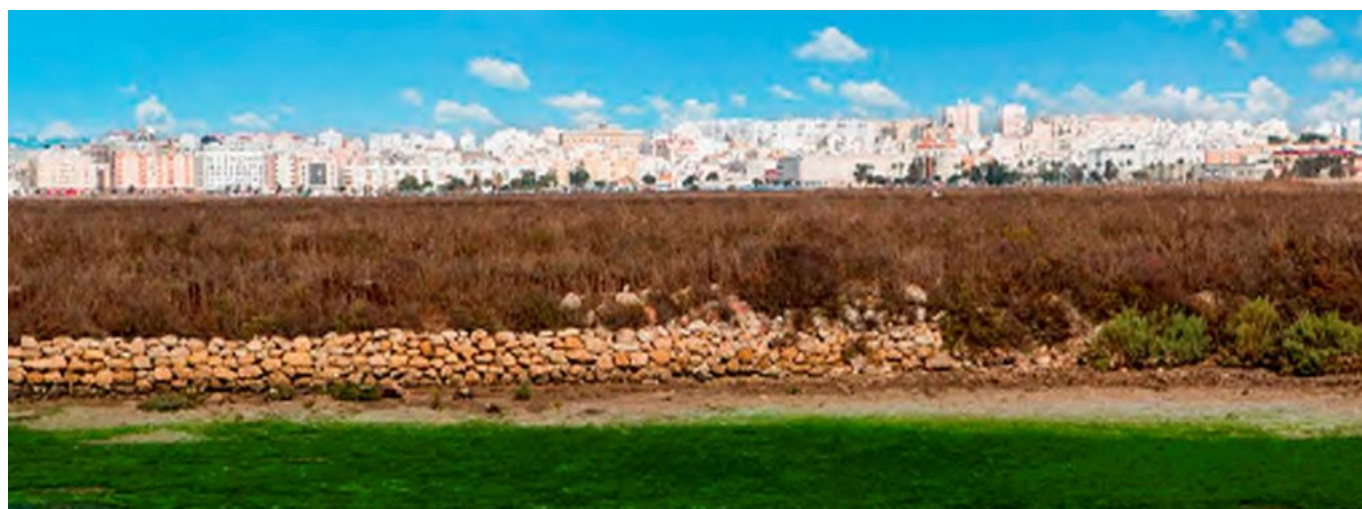
EL ORIGEN DE SURALGAS

Suralgas nace como muchas historias... la familia, la casualidad y la investigación tuvieron parte importante en la creación de esta empresa. Consuelo estaba cursando sus estudios de

ciencias del mar en Cádiz y su hermano ejercía labores de cocinero junto a Sergi Arola allá por 2007, y en su búsqueda de nuevos elementos para incorporar en la cocina, le preguntaba a Consuelo por la biología, las propiedades químicas de las Algas... con el fin de encontrar las mejores técnicas a aplicar a la hora de cocinarlas.

Esta curiosidad les llevó a investigar, a documentarse y a soñar con explotar ese recurso natural que se da en su casa y que, hasta la fecha, tan poca explotación había tenido.

Son muchas las variedades comestibles y potencial-mente explotables, las algas tienen un alto contenido en minerales y vitaminas que las hace ser muy beneficiosas para el tratamiento de anemias y otros estados carenciales de nutrientes, lo que, sumado a su diferente morfología, presenta un enorme potencial de formas, colores y sabores que las hace sumamente atractivas para la cocina moderna.



DIFERENTES TIPOS DE ALGAS

Lo primero que has de saber sobre las algas es que se pueden dividir en tres grandes grupos: pardas, rojas y azules.

En el primer grupo (algas pardas) se encuentran NORI

Laver, sloke, ova marina y slake. Son ricas en proteínas del complejo A. Se pueden combinar con alimentos fritos.

NISHIME KOMBU

Carweed, tangle y wrack. Aporta potasio y yodo, a su vez dan sabor dulce a las comidas.

ITO WAKAME

Se combinan con vegetales cocidos y ofrecen calcio, vitaminas B y C y potasio.

HIZIKI: quedan muy bien con verdura de raíz como zanahorias o remolachas. Tienen grandes cantidades de potasio, calcio y hierro

ARAME

Es de textura blanda y sabor ligero, rica en yodo y calcio.

ALARIA

Dabberlocks, murlins y wing keep. Estas son ricas en minerales y vitaminas y se usan para preparar sopas.

LAS ALGAS ROJAS SON DULCE

Combinan a la perfección con cereales cocidos y aportan hierro, fósforo y potasio.

AGAR-AGAR: shiro kanten.

Es una especie de gelatina suave y muy nutritiva, sobre todo en fibras.

CARRAGAHEEN

Musgo de Irlanda. Tiene grandes cantidades de hidratos de carbono complejos, así como calcio y potasio.

El grupo de las algas azules está compuesto por la Espirulina, rica en aminoácidos y proteínas que se vende en forma de comprimidos o bien polvo para colocar en los cereales, el yogur, el zumo o la leche.

Si queréis ver lo fácil que es “cocinar” con algas e integrarlas en nuestro día a día, os invitamos a visitar nuestro blog GastroGenuino (<http://gastrogenuino.blogspot.com.es/2017/05/si-angel-leon-se-le-co-noce-como-el-chef.html>) y ver algunas de las recetas que se hicieron en vivo durante la última degustación GastroGenuina.

Además, podrías descubrir qué otros productos tienen Suralgas es su porfolio elaborados con Algas.

Y si las queréis probar ... llama o escribe a Consuelo y descubre un nuevo mundo.

+34 680 434 444

comercial@suralgas.com

www.suralgas.com