

AVEIRO: TÉCNICOS ACONSELHAM SAL NA DOSE CERTA, SE FOR MARINHO E ARTESANAL

Para responder à pergunta que serve de base ao tema do workshop realizado ontem no refeitório da Universidade de Aveiro, "Sal - Um inimigo a abater ou um produto a conhecer?", Polybio Serra e Silva, presidente da delegação Centro da Fundação Portuguesa de Cardiologia, disse que "o sal nunca poderá ser um inimigo a abater, porque é útil e será um produto a conhecer". Disse ainda que o sal marinho artesanal, o que interessa à produção das marinhas de Aveiro, não será de "excluir", mas nota-se um cuidado extremo na indicação das quantidades a usar.

O workshop de ontem está inserido no projecto europeu Ecosal Atlantis e reuniu especialistas de referência nas áreas da gastronomia, medicina, nutricionismo e química alimentar. A Universidade de Aveiro é parceira deste projecto e foi a responsável pela acção "Desenvolvimento de Worksops", inserida na actividade "Desenvolvimento Territorial Sustentável".

Tratou-se de um workshop para fomentar a utilização do sal marinho, que Aveiro produz nas marinhas, artesanalmente, com um programa dirigido a um público constituído pelos sectores da nutrição, alimentação, restauração e hotelaria. Assistiu-se ainda a uma mostra de sais marinhos de vários países e à preparação de uma refeição pelo gastrónomo e chef Gil Edgar.
(Ler artigo completo na edição em papel)

João Peixinho

Diário de Aveiro

Portal d'Aveiro - www.aveiro.co.pt