

# Benefícios do sal marinho artesanal

24/11/2010

Especialistas de referência nas áreas da gastronomia, medicina, nutrição e química alimentar reúnem-se no Refeitório da UA, localizado no Crasto, este sábado, 27 de Novembro, a partir das 11h00, para partilhar conhecimentos e experiências acerca do Sal Marinho Artesanal com o público especializado participante, evidenciando os seus benefícios.



Salina - Foto: Universidade de Aveiro

*O produto SAL é, actualmente, indiferenciadamente associado a malefícios ao organismo*

.....

*O objectivo é debater a diferença entre Sal Marinho Artesanal, Flor de Sal e Sal Industrial e as vantagens da utilização do sal marinho e flor de sal produzidos de forma artesanal.*

Este workshop, intitulado «SAL – Um inimigo a abater ou um produto a conhecer?», realiza-se no âmbito do projecto europeu «ECOSAL ATLANTIS».

O produto SAL é, actualmente, indiferenciadamente associado a malefícios ao organismo, como a hipertensão, problemas cardiovasculares, entre outros, sendo recorrentes as campanhas de promoção da saúde pública direccionadas numa perspectiva «anti-sal».

O workshop «SAL – Um inimigo a abater ou um produto a conhecer?» pretende desmistificar essa ideia, trazendo ao debate a diferença entre Sal Marinho Artesanal, Flor de Sal e Sal Industrial e as vantagens da utilização do sal marinho e flor de sal produzidos de forma artesanal. Através de diferentes abordagens ao produto ao nível da Gastronomia, Saúde, Nutrição e Química Alimentar, os organizadores

da iniciativa pretendem dar a conhecer ao público especializado (áreas: saúde; nutrição; alimentação; restauração e hotelaria); os benefícios do sal marinho e da flor de sal produzidos de forma artesanal, fomentando a sua utilização.

Deste modo, a partir das 11h00, haverá lugar para conversas à volta do Sal Marinho Artesanal – um produto a redescobrir, com apresentações do Prof. Polybio Serra e Silva, Presidente da Delegação Centro da Fundação Portuguesa de Cardiologia, do Prof. Manuel António Coimbra, Professor Associado da Universidade de Aveiro, na área de Química Alimentar, da Dr.ª Ana Carvalhas, nutricionista, e do Chef Gil Edgar, gastrónomo.

O workshop integra, ainda, a mostra «SAL - de que produto(s) falamos?», uma mostra de sais de várias proveniências geográficas (Portugal, França, etc.) e produzidos com diferentes métodos de produção (artesanal e

industrial), com o objectivo de verificar se os sais são ou não diferentes do ponto de vista sensorial, avaliando também a cor, descritor de aroma, brilho, forma e tamanho dos cristais.

Até às 16h00, os participantes terão, também a oportunidade de assistir à preparação de uma refeição (almoço) comentada e a um momento de degustação e partilha do almoço, com espaço para interacção de comentários entre os especialistas e o público participante

Importa salientar que o projecto «ECOSAL ATLANTIS» tem por objectivo principal alcançar um desenvolvimento conjunto, integral e sustentável do turismo baseado no património cultural e natural dos espaços salineiros tradicionais do Atlântico. Para tal, desenrola-se em torno de três actividades chave que envolvem o desenvolvimento turístico das salinas do Atlântico: Património, Desenvolvimento Territorial Sustentável e Biodiversidade e Turismo da Natureza.

A Universidade de Aveiro, como parceira do projecto, é responsável pela acção «Desenvolvimento de Workshops», inserida na actividade «Desenvolvimento Territorial Sustentável», na qual prevê organizar um conjunto de workshops. Esses workshops abordam as temáticas da Gastronomia/Saúde/Nutrição/Química Alimentar; Públicos Especiais; e Argilas - Saúde e Bem-Estar. A realização do workshop «SAL – Um inimigo a abater ou um produto a conhecer?» insere-se na primeira temática.

Fuente: Universidade de Aveiro