

De la ficofagia al auge de la ficogastronomía

José Lucas Pérez Lloréns



José Lucas Pérez Lloréns

Catedrático de Ecología

Departamento de Biología

Universidad de Cádiz

Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales

Polígono Río San Pedro s/n

11510- Puerto Real (Cádiz, Spain)

Tel 34-956016026 Fax 34-956016018

joselucas.perez@uca.es

[Página Web](#)

Las algas marinas han sido utilizadas como un recurso alimenticio por las poblaciones humanas desde la antigüedad. Sin embargo, existen claras u patentes diferencias entre oriente y occidente en cuanto a la consideración culinaria de las algas. Mientras que en culturas orientales (y también en gran parte del mundo prehispánico) han sido habitualmente consumidas, incluso han gozado de un indudable prestigio, en el mundo occidental su consumo ha estado asociado a épocas de penuria y hambruna. En esta conferencia realizaremos un viaje virtual alrededor del mundo para conocer las costumbres ficófagas de estos pueblos, mostrando algunas preparaciones típicas elaboradas a base de algas. En los últimos años, se está redescubriendo el potencial culinario de las algas gracias a prestigiosos chefs que, a menudo colaborando con científicos, han hecho de las algas un ingrediente fundamental en muchos de sus creaciones gastronómicas iniciando una tendencia hacia una nueva gastronomía basada en algas marinas: la ficogastronomía. Gracias al poder mediático de estos chefs, las algas han ido apareciendo cada vez con mayor frecuencia en los menús de restaurantes y bares de menor rango, incluso en la cocina doméstica.

CONFERENCIA IMPARTIDA ONLINE EL 23 DE MARZO DE 2021.

*DEPARTAMENTO DE BOTÁNICA Y FISIOLÓGÍA VEGETAL, FACULTAD DE CIENCIAS,
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA*