



Prova degustação com Chef Vítor Matos no âmbito do Projeto “Green Salt In Academy”

Vitor Matos, Chef com estrela Michelin 2016, desenvolveu e deu a provar no dia 15 de março, no restaurante da UTAD, receitas confeccionadas com Salicornia que resultou num momento de memórias gustativas a lembrar um final de tarde de verão junto ao mar, aliadas a um ingrediente com sal verde: a Salicórnia.

Encontrada normalmente em salinas, a Salicornia está a ser desenvolvida in vitro, um projeto que nasceu na UTAD há 3 anos pelas investigadoras Marisa Ribeirinho, estudante finalista de mestrado e Fernanda Leal, docente do Departamento de Genética e Biotecnologia e pretende ser um substituto do sal na gastronomia.

A prova de degustação “Green Salt In Academy”, com Salicórnia, foi realizada no âmbito do II Orçamento Participativo da Associação Académica da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (AAUTAD). A investigadora bolseira Marisa Ribeirinho venceu o orçamento participativo de 2016, tendo sido aprovado um projeto de cariz formativo e prático, ligado à utilização da planta salicórnia como substituição do sal.