

La nueva guía culinaria de Publicaciones de la UA enseña cómo aprovechar mejor el pescado - Información - 20/04/2021

La nueva guía culinaria de Publicaciones de la UA enseña cómo aprovechar mejor el pescado

► El chef David Ariza y Pere Castells Esqué, de *Cooking and Science*, participan como autores junto a un grupo de investigadores de la UA

R.E.

■ La nueva monografía «Guía culinaria para aprovechar mejor el pescado de nuestras costas. Composición y cocción del pescado y su uso sostenible», incluida en la colección Gastronomía y editada por Publicaciones de la Universidad de Alicante, estudia la composición, propiedades y usos culinarios del pescado. Cuenta para ello con aportaciones de diez expertos más la participación del chef David Ariza.

El libro profundiza en la idea de mostrar a la sociedad la gran diversidad de especies del mar que se pueden aprovechar en la cocina. También se da una información completa sobre la

composición en los principales nutrientes del pescado, es decir, proteínas y grasas en algunas de las especies de pescado más frecuentes de encontrar y otras alternativas más sostenibles. En ocho capítulos, los autores dan unas pinceladas en cuanto a los aspectos más relevantes a considerar a la hora de elaborar un pescado.

Además de las principales técnicas de cocción de cocción de pescado recomendadas por el chef alicantino David Ariza, el libro incluye estudios de José Luis Sánchez Lizaso, catedrático de Ciencias del Mar y Biología Aplicada, y María Soledad Prats Moya, experta en Análisis de Alimentos, Química Culinaria y Nutrición, ambos en la UA y editores de la publicación, el coordinador del Cooking and Science cours, Pere Castells Esqué, y los investigadores de la UA Ana Beltrán Sanahuja, Salvador E. Maestre Pérez, Alejandro Martínez Rodríguez, David Roca Olmos, Iván Sola Maciá, Kilian Toledo Guedes y Arantzazu Valdés García.