

RESEÑAS

ANEXO

PRESENTACIONES DEL LIBRO

- Presentación institucional

<https://www.youtube.com/watch?v=pSziKVZJES0>

- Presentación en la Regata de los Grandes Veleros

<http://ingenieriadeandalucia.es/la-uca-y-cei-mar-comienzan-su-programacion-para-la-gran-regata-2-016-de-cadiz/>

- Presentación en Librería Quorum (II Jornadas del “Libro al plato”)

<http://cadiznoticias.es/literaturia-gastronomia-se-dan-cita-la-libreria-quorum/>

- Presentación en la peña Gastronómica “El Berrueco”

<http://www.monplamar.com/intensa-labor-del-profesor-perez-llorens-en-pro-de-las-algas/>

- Presentación en Fundación “Cañada Blanch” (Valencia)

<http://www.uv.es/uvweb/unidad-cultura-cientifica-innovacion-catedra-divulgacion-ciencia/es/novetats/conferencia-biologia-historia-gastronomia-algas-inaugura-ciclo-conec-talks-este-miercoles-26-1285899375231/Novetat.html?id=1286003884414>

- Presentación en la escuela de hostelería de Cádiz

<https://www.facebook.com/culturacientifica.uca/posts/591960944334232>

- Presentación en “Café con Ciencia”

<https://cafeconciencia.fundaciondescubre.es/programacion/cafe-con-ciencia-semana-de-la-ciencia-2016-48/>

- Presentación en “Pint of Science”

<https://pintofscience.es/event/el-estrecho-cetaceos-y-algas>

NOTICIAS DE PRENSA SOBRE LA PRESENTACIÓN DEL LIBRO

- <http://www.puertorealhoy.es/2016/07/12/presentado-en-la-uca-el-libro-las-algas-se-comen-un-periplo-por-la-biologia-la-historia-las-curiosidades-y-la-gastronomia/>

- 
- The background of the page features a close-up photograph of seaweed, with long, green, ribbed blades extending from the bottom right towards the top. On the left side, there is a portion of a red crab, showing its legs and body. The overall background is a light, textured surface, possibly a wall or a piece of paper.
- http://www.diariodecadiz.es/cadiz/estrellas-Michelin-participan-libro-comen_0_1042995782.html
 - <http://ocadizdigital.es/noticia/c%C3%A1diz/descubrir-un-manjar-culinario-con-algas-marinas>
 - <http://www.elperiodico.com/es/noticias/sociedad/espana-consume-casi-tantas-toneladas-algas-como-marisco-5263981>
 - http://www.lavozdigital.es/estilo/gastronomia/lvdi-50-estrellas-michelin-cocinan-algas-nuevo-libro-y-ceimar-201607131242_noticia.html
 - http://www.diariocordoba.com/noticias/zoco/las-algas-comen_1060334.html
 - http://www.lainformacion.com/estilo-de-vida-y-tiempo-libre/gastronomia-restaurantes-y-cocina/UCA-CEIMar-cientifico-estrellas-Michelin_0_934407791.html
 - <http://www.europapress.es/andalucia/cadiz-00351/noticia-uca-ceimar-publican-libro-cientifico-algas-recetas-50-estrellas-michelin-20160712173422.html>
 - <http://espana.gastronomia.com/noticia/6019/las-algas-se-comen>
 - <http://www.efeverde.com/noticias/espana-consume-casi-tantas-toneladas-algas-marisco/>
 - <http://www.efestilo.com/noticia/espana-consume-casi-tantas-toneladas-algas-marisco/>
 - <http://web.eldia.es/gastronomia/2016-07-12/1-Espana-consume-casi-tantas-toneladas-algas-marisco.htm>
 - <https://www.leggotenerife.com/17751/il-consumo-delle-alghe-in-spagna/>
 - <http://www.degustarioja.com/noticias/201607/23/algas-comestibles-gourmets-20160723002833-v.html>
 - http://www.diariodejerez.es/provincia/estrellas-Michelin-participan-libro-comen_0_1042996240.html
 - <http://www.kissfm.es/2016/07/12/las-algas-se-comen/>
 - <http://www.deia.com/2016/07/12/ocio-y-cultura/que-mundo/espana-consume-casi-tantas-toneladas-de-algas-como-de-marisco->
 - <http://www.elmundo.es/vida-sana/estilo-y-gastro/2017/04/02/58de3fa6468aebb82f8b466f.html>
 - <http://www.canalsur.es/cadiz-despide-a-los-participantes-en-la-regata-de-grandes-veleros-2016/924970.html>
 - <http://www.regatacadiz2016.es/noticia/hoy-zarpan-de-c%C3%A1diz-los-veleros-de-la-gran-regata>

- <http://www.levante-emv.com/comunitat-valenciana/2017/04/26/algas-comen/1558997.html>

PUBLICACIONES/REVISTAS O WEBS ESPECIALIZADAS

- <http://www.expogourmetmagazine.com/n-es/13412/algas-como-se-comen>
- <http://espana.gastronomia.com/noticia/6019/las-algas-se-comen>
- <http://revistakulte.com/un-libro-para-el-foodie-las-algas-se-comen/>
- <https://www.conmuchagula.com/las-algas-se-comen/>
- <http://www.mispecies.com/nav/actualidad/noticias/noticia-detalle/Descubre-cmo-se-comen-las-algas-a-travs-de-un-libro-de-la-UCA/#.WMgltBx-Llo>
- <http://www.observatorio-acuicultura.es/comunicacion/actualidad/investigadores-de-la-universidad-de-cadiz-trabajan-sobre-la-mejor-epoca-para>
- <http://www.taste-for-life.org/artikler/those-tasty-weeds>
- <https://beatrizxe.com/es/blog-diseno-ilustracion/entrevistas/ilustracion-cientifica-entrevista-vanessa-gonzalez.html>
- <http://www.vilanova.cat/blog/joanoliva/?p=30985>
- <http://elalgarerodealgandia.blogspot.com.es/2016/08/un-gran-libro-sobre-algandianos-great.html>
- <http://www.seg-social.es/prdi00/groups/public/documents/binario/222886.pdf> (página 39).
- <http://www.lun.com/Pages/SearchResults.aspx?ST=algas&SF=1&SD=09/03/2017&ED=14-03-2017&AL=&RF=&RT=&WD=--%20Todos%20--&&IsExternalSite=False>
- http://www.industriaspesqueras.com/noticias/ultima_hora/53228/un_libro_monograficos_sobre_las_algas_editado_por_la_uca_podria_ser_el_mejor_libro_de_nutricion_en_el_mundo_en_2017.html
- <http://www.sefalgas.org/images/pdf/boletines/ALGAS52.pdf> (página 49).

OTRAS PUBLICACIONES

- http://www.diariodecadiz.es/cadiz/anos-acercando-conocimiento_0_1104490009.html

NOTICIAS DE PRENSA EL SOBRE GALARDÓN PREMIO “GOURMAND INTERNATIONAL”

- http://www.diariodecadiz.es/cadiz/Oscar-gastronomia-libro-algas-comen_0_1098790535.html
- <http://www.diariosur.es/agencias/andalucia/201701/10/algas-comen-finalista-como-862828.html>

- http://www.ipacuicultura.com/noticias/ultima_hora/51687/las_algas_se_comen_en_un_periplo_por_la_biologia_la_historia_las_curiosidades_y_la_gastronomia_se_presentara_en_los_gourmand_world_cookbook_awards.html
- <http://www.laopinion.es/sociedad/2017/02/12/algas-comen-finalista-mejor-libro/748474.html>
- <http://panoramica24.com.ve/gastronomia/oscar-la-gastronomia-libro-las-algas-se-comen/>

VIDEOS

- <https://www.youtube.com/watch?v=TzSIG8WNJm0&app=desktop> (a partir del minuto 18:13)
- https://m.youtube.com/watch?feature=youtu.be&v=c-fRWCXe1_4s

RADIO

- <http://tv.ocadizdigital.es/cadiz-contigo-11-01-17> (a partir del 00:28:18)

CORREOS ELECTRÓNICOS (personas de prestigio)

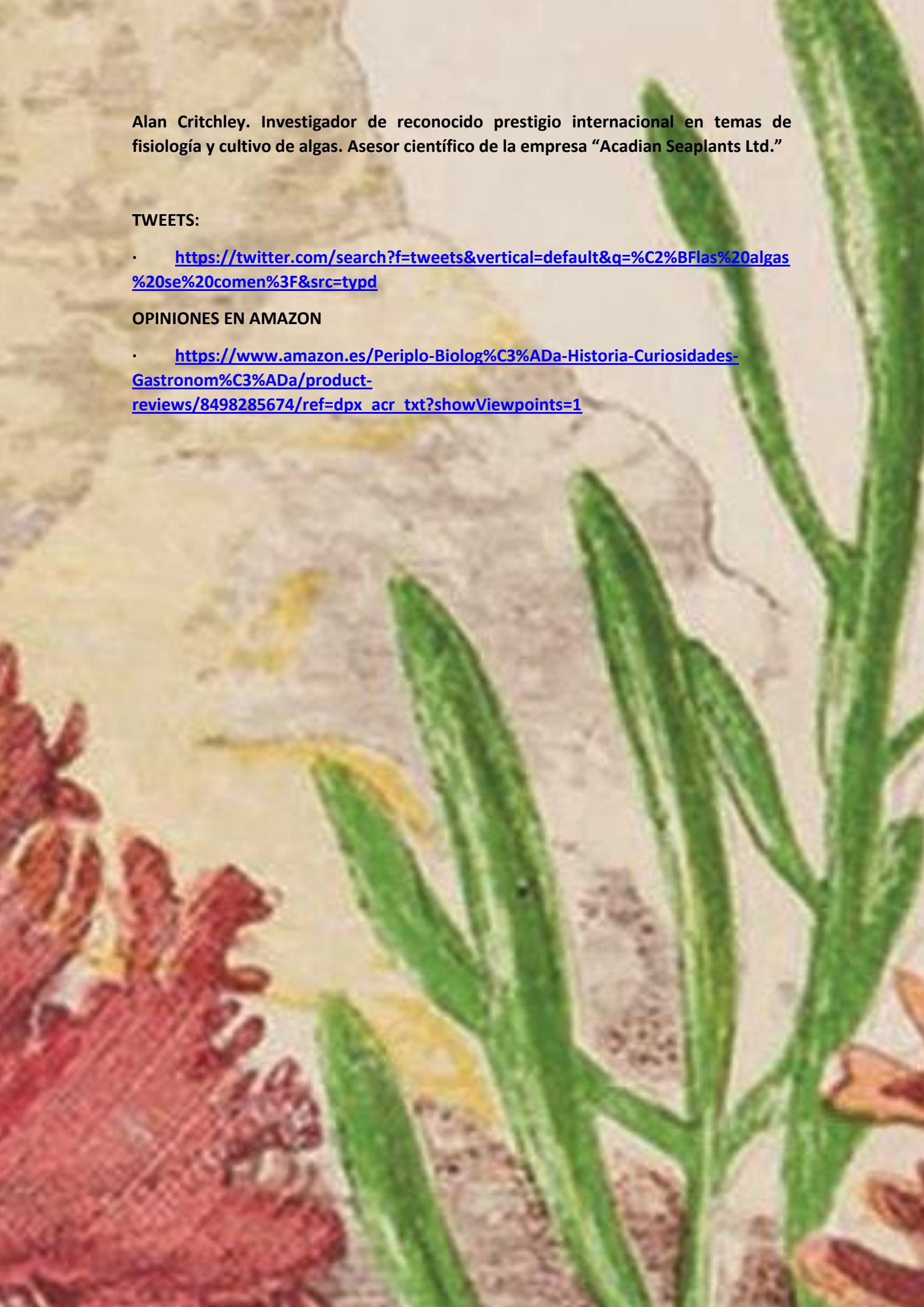
Dr. Ole Mouritsen. Profesor de Biofísica en la Universidad de Dinamarca del Sur, autor de varios libros sobre algas y gastronomía (también ha realizado el prólogo del libro), miembro de la Academia Danesa de Gastronomía y asesor del restaurante Noma (el que fuera varias veces considerado el mejor del mundo).

Prannie Rhatigan: Médico nutricionista (Irlanda). Su libro “Cocina Irlandesa con algas” es considerado como la “biblia de las recetas con algas”. El libro ha ganado varios premios (más información en la introducción del libro)

Alberto Lareo, según Ferràn Adrià “El cocinero más genial de los últimos 50 años”

(<http://www.bonviveur.es/chefs/alberto-lareo-un-inmenso-cocinero-en-plena-eclosion>)

Linda Theriault: responsable de marketing de la empresa canadiense “Acadian Seaplants Ltd.” una de las más potentes a nivel mundial del cultivo y comercialización de algas



Alan Critchley. Investigador de reconocido prestigio internacional en temas de fisiología y cultivo de algas. Asesor científico de la empresa “Acadian Seaplants Ltd.”

TWEETS:

- <https://twitter.com/search?f=tweets&vertical=default&q=%C2%BFas%20algas%20se%20comen%3F&src=typd>

OPINIONES EN AMAZON

- https://www.amazon.es/Periplo-Biolog%C3%ADa-Historia-Curiosidades-Gastronom%C3%ADa/product-reviews/8498285674/ref=dpx_acr_txt?showViewpoints=1