

UNA EMPRESA MALLORQUINA HA PROPUESTO CONVERTIR ESTA PLAGA EN UN MANJAR MEDITERRÁNEO

# Este año seremos nosotros los que 'picaremos' medusas

La compañía MSS organizará próximamente una cata de productos hechos a partir de medusas para chefs de restaurantes con estrellas Michelin. Empezarán a trabajar esta semana con 180 kilos de muestras

A. DOMÍNGUEZ/ I. MARTÍN/ E. PRESS  
redaccion.mallorca@qpe.es

Las medusas se meten hasta nuestras costas... y hasta nuestra mesa. La empresa mallorquina MSS está investigando la forma de convertir estos animales en platos de nuestra gastronomía. De esta forma, no sólo enriquecerían la dieta mediterránea, sino que le darían una solución satisfactoria a una plaga que cada vez nos 'agua' más la fiesta en verano. Para ello, se han trazado el objetivo de



convencer a los chefs mallorquines de las bondades de este producto. Así, están organizando una cata para cocineros de restaurantes con estrellas Michelin. El objetivo final no es otro que "convertirlas en un producto exportable al mercado asiático y norteamericano". De momento, los técnicos de MSS ya están trabajando en su laboratorio de biología marina aplicada con los 180 kilos de muestras de medusas aportados por el Centro Oceanográfico.



Las medusas pueden dejar de ser una temida invasión en las playas para convertirse en un delicioso manjar.

## ANTES LES QUITARÁN EL 'PICANTE'

Las medusas gozan de mala fama por su poder urticante en contacto en el físico humano. En MSS, conscientes de ello, aseguran que ninguno de sus productos tendrá esos efectos, ya que les quitan las sustancias peligrosas.

## UNA IDEA IMPULSADA POR UNA EMPRESA INNOVADORA

**La presentaron en el Encuentro de Innovadores**  
La empresa presentó su propuesta en el I Encuentro de Innovadores e Inversores de la Euroregión en Balears.

**El proyecto creció en Ingeniería de Alimentos**  
La compañía colabora con el Departamento de Ingeniería de Alimentos de la UIB en la adaptación de las medusas.

**Esperan una "reacción en cascada" de los chefs**  
MSS asegura que, si el producto es utilizado por los grandes chefs, se producirá una "reacción en cascada".

## PARA TODOS LOS GUSTOS

### 1 GALLETAS PARA 'PICAR' EN LA MERIENDA

Una de las propuestas más sugerentes de la empresa MSS es la de hacer galletas a partir de medusas, sustitutivas del tradicional chocolate.

### 2 PARA QUE COJAN SOLERA... EN SALMUERA

Uno de los platos más apetitosos que los expertos aseguran que se puedan hacer con las medusas es sacando su esencia al dejarlas en salmuera.

### 3 TE REFRESCARÁN EL VERANO... SI NO TE PICAN

Una propuesta llamativa es la que ofrece la posibilidad de obtener helados a partir de la gelatina de las medusas.

### 4 SIRVEN HASTA PARA TOMAR UNAS COPAS

La propuesta excede lo alimentario para entrar en el terreno de las bebidas espirituosas: aguardiente de medusas.

### 5 LOS MÁS PEQUEÑOS TAMBIÉN LAS QUERRÁN

El amplio abanico de productos que pueden salir de las medusas llega hasta azúcares y gominolas para niños.