vinetur

Irlanda convierte las algas de su costa oeste en una ruta gastronómica propia

Recolección, cultivos, cocina y baños marinos articulan la propuesta de Turismo de Irlanda en Kerry, Sligo y Connemara

jueves 6 de agosto de 2026



Irlanda sitúa las algas marinas en el centro de una parte de su oferta de viajes en la costa oeste. Turismo de Irlanda presenta una red de experiencias ligadas a la recolección en playas, las visitas a cultivos, la cocina y los baños de algas a lo largo de la Ruta Costera del Atlántico, con paradas en Kerry, Sligo y Connemara.

La propuesta se apoya en un producto con una larga presencia en el litoral irlandés. Turismo de Irlanda recuerda que las algas formaron parte de la alimentación en puntos aislados del país durante siglos y cita el caso de los monjes de Skellig Michael, que recurrían a ellas en este enclave del suroeste irlandés. La isla se encuentra a unos 11 kilómetros de la costa de Kerry y alberga un monasterio antiguo situado a 218 metros de altura, al que se accede por 600 escalones desde el mar.

Skellig Michael, inscrita en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO, puede visitarse en barco durante el verano si el estado de la navegación lo permite. En tierra firme funciona el centro de visitantes Skellig Experience. Turismo de Irlanda añade que el lugar también es conocido por haber servido de escenario para El despertar de la fuerza.

Uno de los puntos que la organización sitúa en primer plano es Abbey Island, en el Anillo de Kerry. En esta pequeña isla se conservan las ruinas de una abadía del siglo VI y, con marea baja, es posible acercarse a ellas. Muy cerca, en la orilla de la playa de Derrynane, la empresa Atlantic Irish Seaweed organiza salidas centradas en el conocimiento y aprovechamiento de las algas.

Los fundadores de esa firma, John y Kerryann, guían recorridos de degustación, cosecha a pie de playa y paseos interpretativos. Turismo de Irlanda explica que esas visitas incluyen también un yacimiento arqueológico que se cree datado en torno al 8.000 aC y que, a juicio de los promotores, apunta al paso de los primeros pobladores de Irlanda por la zona y a su consumo de algas.

En esas actividades se explican usos antiguos y aplicaciones culinarias de distintas especies. Turismo de Irlanda cita la Himanthalia elongata por su sabor ligero a avellana y la Pepper dulse, Osmundea pinnatifida, como una opción que, una vez molida, se usa como condimento con notas que recuerdan a la pimienta, la trufa y el ajo. También menciona la dulse, del gaélico Duil, hoja de mar, y el nori, conocido por su empleo en el sushi.

Atlantic Irish Seaweed comercializa además productos elaborados a partir de estas plantas marinas. Entre ellos figuran utensilios cuyo mango se obtiene tras secar y tallar tallos de laminaria, así como bolsas de baño pensadas para reproducir en casa la

experiencia de los baños de algas.

La vertiente culinaria no es la única. Turismo de Irlanda vincula las algas con la tradición de bienestar del litoral irlandés y señala que los baños marinos forman parte de la vida local desde hace más de un siglo en varios puntos de la costa. En el condado de Sligo, Voya Seaweed Baths, en Strandhill, ofrece baños calientes de algas frente al mar en un entorno conocido por sus playas y por la práctica del surf.

También en Sligo, en Enniscrone, sigue en funcionamiento Killcullen’s Seaweed Bath, una casa de baños de estilo eduardiano que, según Turismo de Irlanda, presta este servicio desde 1912. La organización presenta estos espacios como una vía para conocer una costumbre asentada en la costa atlántica irlandesa.

Sobre sus propiedades terapéuticas, Turismo de Irlanda recoge usos populares asociados a distintas especies, pero los vincula a la tradición local y a prácticas de bienestar. En ese marco aparecen referencias al Fucus serratus, al Ascophyllum nodosum y a otras algas empleadas en tratamientos de baño o masaje.

La otra gran parada de esta ruta es Connemara. En esa parte de la costa opera Mungo Murphy’s Seaweed, que ofrece salidas para recolectar y degustar algas, además de visitas a su granja de cultivo y experiencias gastronómicas centradas en este producto. Turismo de Irlanda sitúa esta oferta como una forma de acercar al viajero tanto la producción como el uso en cocina de las algas marinas.

El argumento medioambiental ocupa un lugar central en el relato de la organización. La FAO publicó en 2020 el Manifiesto de las Algas Marinas, con la participación del Banco Mundial y otros socios y expertos. Ese texto plantea que las algas pueden contribuir a la alimentación, a la mejora del aire y a la transformación de las economías costeras hacia modelos productivos más sostenibles.

Turismo de Irlanda subraya varios de esos puntos. Entre ellos, que el cultivo de algas no requiere tierra, fertilizantes ni agua dulce. También recuerda que, de acuerdo con los datos recogidos en ese manifiesto, el océano genera más de la mitad del oxígeno que respiramos y absorbe un tercio de las emisiones de origen humano.

Con esa base, Irlanda presenta las algas no solo como un ingrediente, sino como una parte de su identidad costera y de su oferta para el visitante. La propuesta reúne patrimonio, paisaje, cocina y tradición marina en enclaves donde las algas siguen llegando a la orilla y donde su uso, lejos de ser una novedad, forma parte de una práctica transmitida durante generaciones.