

Ángel León acerca la proteína del mar a los comedores escolares de la mano de Scolarest y Pescanova

- El Chef del Mar, Ángel León, ha presentado un innovador proyecto de I+D Gastronómico para incrementar el consumo de proteína del mar
- “Se trata de un cambio de paradigma en la manera en que los niños comerán pescado en los colegios”, ha afirmado Ángel León
- El proyecto se implementará a partir de enero de 2020 en los más de 340 comedores que gestiona Scolarest en toda España

Vigo, 25 de octubre de 2019. Scolarest, el segmento de Compass Group especializado en comedores escolares, el chef Ángel León y Pescanova han presentado una alianza pionera con el objetivo de acercar a los niños la proteína del pescado, presentándola con texturas, sabores y formatos atractivos para ellos.

El Chef del Mar, Ángel León, uno de los cocineros de mayor prestigio internacional y propietario y jefe de cocina de los restaurantes Aponiente y Alevante, con los que ha recibido 4 estrellas Michelin, ha presentado este innovador proyecto de I+D Gastronómico en el marco del II Annual Event de Compass Group, empresa de referencia en el sector de la restauración colectiva en España, que se ha celebrado este jueves en las instalaciones de Cavas Rondel, en Barcelona.

El primer plato que se introducirá en los comedores escolares serán los tallarines de pescado, una receta perfecta para los niños dada su atracción por los platos de pasta y, en este caso, elaborados con base de materia prima 100% marina. Con un elevado valor biológico y una excelente digestibilidad, estos tallarines son bajos en grasa y grasa saturada y son un alimento ideal para incluir en una dieta variada y equilibrada.

Estos tallarines de pescado tienen una textura similar a la de unos tallarines tradicionales elaborados con trigo y un sabor neutro y son perfectos para acompañar con otros ingredientes o salsa al gusto. Los alimentos con base de pescado son perfectos para los escolares porque no hay riesgo de que contengan gluten, lactosa, aceite de palma, aceites hidrogenados, ácidos grasos trans, colorantes o conservantes.

“En un país con la cultura gastronómica que tiene España, no es posible que los padres no tengan respuesta a la pregunta ‘¿Cómo lo hago para que mi hijo coma pescado?’. Lo que presentamos hoy es un cambio de paradigma en la alimentación infantil. Todo lo que hacemos en Aponiente para adultos, ahora lo planteamos en niños. Un proyecto a largo plazo con el que cambiaremos la historia de la alimentación en los colegios” ha afirmado en su presentación Ángel León.

Estos nuevos platos se empezarán a distribuir a partir de enero de 2020 en los más de 340 comedores escolares que gestiona Scolarest en España, con un impacto en más de 100.000 familias. De esta manera, los alumnos degustarán una vez al mes esta propuesta disruptiva diseñada por el chef Ángel León. *“En Scolarest trabajamos para la felicidad de las familias y parte de este compromiso con ellas se plasma en esta alianza pionera con las que nos une una firme apuesta por la innovación en la alimentación infantil”*, ha añadido Carlos Gallego, responsable de Scolarest en España.

Este proyecto no podría haber visto la luz sin el Grupo Nueva Pescanova, líder en la captura, cultivo, elaboración y comercialización de productos del mar. Pescanova es la encargada del desarrollo del



producto y de su industrialización, una pieza clave para aportar las garantías de calidad y excelencia del producto.

Sobre Grupo Nueva Pescanova

El Grupo Nueva Pescanova es una multinacional española líder del sector, especializada en la captura, cultivo, elaboración y comercialización de productos del mar, tanto frescos, refrigerados como congelados.

Fundada en 1960, emplea a más de 10.000 personas y tiene presencia en más de 20 países de los cuatro continentes. El Grupo Nueva Pescanova vende sus productos en más de 80 países de todo el mundo.

Sobre Compass Group España

Compass Group España es la empresa de referencia en el sector de la restauración social, con más de 50 años de historia. Pertenece a la multinacional británica Compass Group, uno de los diez mayores empleadores privados del mundo. Desarrolla su actividad a través de seis diferentes marcas especializadas: Eurest (servicios a empresas), Scolarest (educación), Medirest (hospitales y centros sociales), Vitarest (tercera edad y atención a domicilio), Vilaplana (eventos corporativos y particulares) y Gow (córnere gastronómicos). Cuenta con una plantilla de 13.000 empleados y distribuye 93 millones de comidas al año.

Sobre Ángel León

Chef de prestigio internacional, propietario y jefe de cocina del restaurante Aponiente y Alevante, con los que ha recibido cuatro estrellas Michelin y tres Soles Repsol.