

Tallarines de pescado con alma, el proyecto que ha unido a Ángel León con Scolarest y Pescanova

- ***Nace Fish Revolution para cambiar la forma de consumir el pescado en los comedores escolares de la mano de Ángel León, Scolarest y Pescanova***
- ***El proyecto llegará a los centros que gestiona Scolarest en toda España a partir del 24 enero, con motivo de la celebración ese fin de semana del Día del Pescador***
- ***Ángel León marca el punto de salida de esta propuesta gastronómica, junto a otros proyectos innovadores, durante su presentación en Madrid Fusión***

Madrid, 17 de enero. La alianza entre el Chef Ángel León, Scolarest y Pescanova trae el proyecto *Fish Revolution* para introducir en los menús de los comedores escolares que gestiona Scolarest, la marca de Compass Group España especializada en el sector educativo, una nueva forma de consumir pescado a través de platos elaborados que disimulan aspectos como la apariencia, el sabor o el olor. El objetivo de esta alianza pionera es mejorar la alimentación de los más pequeños y familiarizarlos con el pescado mientras disfrutan de recetas de Estrella Michelin. Esta creación gastronómica ha sido lanzada por el Chef del Mar durante Madrid Fusión 2020 junto a Scolarest y Pescanova.

El proyecto consiste en acercar a los niños una revolución conceptual para que coman pescado presentado de formas muy variadas, desde pasta o pizza hasta lomo o muslos de pollo hechos a partir de pescado. De esta manera, mientras el producto tiene esta apariencia, está aportando todos los beneficios de la proteína marina.

El Chef del Mar, uno de los cocineros de mayor prestigio internacional y propietario de Aponiente que cuenta con 3 estrellas Michelin, ha destacado que este innovador proyecto de I+D Gastronómico es *“fruto de mucho trabajo y de la convicción de que podemos hacer que nuestros hijos coman mejor, y esto de la mano de Compass Group va a ser posible ya que tenemos un impacto en más de 100.000 familias en toda España”*.

La primera propuesta presentada para arrancar este proyecto en los centros de Scolarest son los Tallarines de Pescado. Están elaborados a base de materia prima marina, en este caso merluza, complementando así la oferta de pescados presentes en el menú. Además, esta elaboración no contiene ciertos alérgenos como es el caso del gluten, lo que supone una gran ventaja.

Compass Group es el mayor grupo de servicios de alimentación del mundo. Para Carlos Gallego, director del segmento de Educación de Compass Group España, *“con Fish Revolution estamos logrando que los niños que comen en los comedores Scolarest tomen más pescado, un plato elaborado por un chef con Estrellas Michelin y*



de la calidad profesional y humana de Angel León. Estamos muy orgullosos de participar en esta alianza y convencidos de que va a tener una buena acogida”

El objetivo es que los alumnos puedan, sin modificar sus hábitos y rutinas alimentarias, degustar una vez al mes esta propuesta disruptiva en la que también participa el Grupo Nueva Pescanova como fabricante. El Grupo es líder en la pesca, cultivo, elaboración y comercialización de productos del mar.

Fish Revolution arranca el 24 de enero en los colegios de toda España con los que trabaja Scolarest. Próximamente toda la información sobre el innovador proyecto gastronómico en la página web de *Fish Revolution*.

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 (córneres gastronómicos). Cuenta con una plantilla de 12.000 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.

Sobre Grupo Nueva Pescanova

El Grupo Nueva Pescanova es una multinacional española líder del sector, especializada en la pesca, 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.