

Pescanova y Ángel León “reinventarán la mar” con nuevas creaciones para fomentar una alimentación saludable

- *Ángel León, conocido como “el Chef del Mar”, ha desarrollado productos y técnicas revolucionarias en la gastronomía, como el plancton para su uso en la cocina; una gama de embutidos marinos; miel 100% marina, o la réplica del fenómeno natural de la bioluminiscencia, donde los consumidores pueden comer “la luz natural de mar”, entre otros.*
- *El Grupo Nueva Pescanova es la multinacional española líder del sector, especializada en la pesca, cultivo, elaboración y comercialización de productos del mar, tanto frescos, refrigerados como congelados. Pescanova apuesta desde hace 60 años por la innovación, siendo pionera en crear los buques congeladores, facilitando así el consumo de productos del mar en la población a nivel mundial.*

Vigo, 17 de septiembre de 2020.- El Grupo Nueva Pescanova, la multinacional líder en el sector de la pesca y comercialización de productos del mar, colaborará con Ángel León (“El Chef del Mar”) en el proyecto **“Reinventando la Mar”**, con el que **investigarán en el terreno de los alimentos marinos mediante la mejora y creación de productos derivados del pescado**, que destacarán por su innovación, singularidad y máxima calidad.

De esta manera, Pescanova y Ángel León desarrollarán **nuevos productos del mar novedosos, con los que se promoverá la importancia del valor nutritivo del pescado en una dieta saludable, ayudando además a mejorar nuestra dieta incorporando más productos del mar**, y realizarán una serie de iniciativas como demostraciones culinarias, recetarios, vídeos de cocina y eventos con los que los consumidores podrán aprender, de la mano del Chef, los valores nutricionales del pescado o a elaborar recetas basadas en el mar.

La colaboración se pone en marcha tras el éxito de **“Fish Revolution”**, una iniciativa llevada a cabo recientemente entre Pescanova, Ángel León y Scolarest, con el objetivo de fomentar el consumo de pescado entre los niños de una manera atractiva y sostenible, tanto en los comedores escolares como en el hogar.

En palabras de *Ignacio González, consejero delegado del Grupo Nueva Pescanova*, “Iniciamos este proyecto con mucha ilusión, ya que es una gran oportunidad poder colaborar con un chef del prestigio y *know how* en innovación de productos del mar como Ángel León. Gracias a este proyecto, continuaremos apostando por la I+D, creando equipos de investigación para ofrecer nuevas alternativas a la sociedad en materia de alimentación saludable, rica en omega 3 y responsable”.

Por su parte, Ángel León, el “Chef del Mar”, ha destacado que “este innovador proyecto de I+D gastronómico puede ser el presente y futuro de aportaciones importantes al mundo del mar. Estoy emocionado con poder embarcarme en esta nueva colaboración con Pescanova”.

Sobre Ángel León, “El Chef del Mar”

Ángel León es uno de los cocineros de mayor prestigio internacional. Su trayectoria culinaria está intrínsecamente unida a la ingente labor de I+D que desarrolla en colaboración con diferentes entidades científicas y universidades. Se le reconoce por ser un cocinero al que, más que desarrollar nuevas técnicas, le emociona dar a conocer **ingredientes inéditos del mar**. Así ocurrió con el **desarrollo del plancton para su uso en la cocina**, ingrediente que hoy ya puede encontrarse en otras cocinas del mundo; o su **gama de embutidos marinos**, proyecto en el que sigue trabajando; el empleo de **polisacáridos para el desarrollo de azúcares marinos**; o el empleo de la rupia marítima para llegar a **crear una miel 100% marina**.

Otros grandes fenómenos que se producen en el mar, como la **bioluminiscencia**, ha sido replicada por su laboratorio de I+D e incluso en la Universidad de Harvard, donde llegó a presentar este proyecto, de manera que los consumidores pueden **“comer la luz natural de mar” en su propio restaurante**. Incluso, Ángel León ha desarrollado una técnica que permite **ablandar los caparazones de los crustáceos, pudiendo así ser ingeridos enteros**.

Ángel León, el “Chef del Mar”, cuenta entre otros reconocimientos con ser el **Chef L' Avenir por la Academia Internacional** y ha recibido el premio **Grand Prix de l'art de la cuisine**.

Sobre el Grupo Nueva Pescanova

Desde hace 60 años, el Grupo Nueva Pescanova ayuda al mundo a comer de manera más saludable. Es una multinacional española líder del sector, especializada en la pesca, cultivo, elaboración y comercialización de productos del mar, tanto frescos, refrigerados como congelados.

Emplea a más de 10.000 personas en 19 países de Europa, América, África y Asia. Bajo la marca Pescanova, vende sus productos en más de 80 países de todo el mundo.