

#ESPASTAOPESCADO

Pescanova presenta “La Pasta del Mar”, su primera innovación con Ángel León

- *El nuevo producto, pescado con forma de pasta, o pasta de pescado, está disponible en tres sabores –tallarines de salmón, espaguetis de merluza y espaguetis de merluza en tinta de sepia–, se puede preparar en un minuto y no contiene conservantes ni colorantes artificiales. Cuenta con calificación NutriScore A.*
- *“La Pasta del Mar” es fruto del proyecto “Reinventando la Mar”, con el que Pescanova y Ángel León (“El Chef del Mar”) investigan en el terreno de los alimentos marinos mediante la mejora y creación de productos elaborados con pescado, que destacan por ser sanos y por su innovación, singularidad y máxima calidad.*
- *En un showcooking celebrado esta mañana en Madrid, la compañía y Ángel León han presentado el nuevo producto y su campaña de publicidad [#ESPASTAOPESCADO](#).*

Madrid, 7 de mayo de 2021.- Pescanova, la marca experta en productos del mar, ha vuelto a innovar en la categoría de refrigerados con su nuevo lanzamiento “La Pasta del Mar”. Se trata de una gran disrupción culinaria que ha sido **desarrollada junto a Ángel León, conocido como el Chef del Mar**, y que se ha presentado esta mañana en un showcooking en Madrid.

“La Pasta del Mar” es la forma fácil de comer pescado, ya que tiene forma de pasta, o lo que es lo mismo, es pasta hecha con pescado. Con un alto nivel de proteínas y de Omega 3 natural, bajo en grasa, sin colorantes ni conservantes artificiales, y que cuenta con calificación NutriScore A. Se puede **preparar en tan solo un minuto**, al microondas o a la sartén, y está disponible en tres sabores diferentes: **tallarines de salmón, espagueti de merluza y espagueti de merluza con tinta de sepia**.

Según ha comentado **Ángel León** en el transcurso del evento, “Es una alternativa que da respuesta a las demandas del consumidor actual, que busca una forma sencilla de comer pescado sin renunciar a ninguno de sus beneficios. Este innovador proyecto de I+D gastronómico con Pescanova puede ser el presente y futuro de aportaciones importantes al mundo del mar”. Además, cada envase de “La Pasta del Mar” incluye las sugerencias de preparación del Chef del Mar para inspirar a los consumidores en la cocina.

¿Es pasta o pescado?

Durante el evento también se ha presentado la **campaña de publicidad [#ESPASTAOPESCADO](#)**, con la que la marca lanzará diferentes **piezas televisivas** de 60, 20 y 10 segundos, acciones en redes sociales, gráficas en punto de venta, etc.

Entre otras acciones, destaca la pegada de carteles hace unos días en las principales calles de Madrid coincidiendo con la campaña electoral, en los que Ángel León simula ser un candidato que se presenta a la vez por la pasta y por el pescado. El nuevo spot de “La Pasta del Mar” traslada desde el humor ese debate a los consumidores: cual es el origen del nuevo producto.

Sobre Ángel León, “El Chef del Mar”

“La Pasta del Mar” es el primer fruto del proyecto “Reinventando la Mar”, con el que Pescanova y Ángel León investigan en el terreno de los alimentos marinos mediante la mejora y creación de productos elaborados con pescado, que destacan por ser sanos y por su innovación, singularidad y máxima calidad.

La trayectoria culinaria de Ángel León está intrínsecamente unida a la labor de I+D que desarrolla en colaboración con diferentes entidades científicas y universidades. Se le reconoce por ser un cocinero al que da 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; su **gama de embutidos marinos**; el empleo de **polisacáridos para el desarrollo de azúcares marinos**; o 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, el Premio Nacional de Gastronomía por la Real Academia Española** y la **Medalla al Mérito en las Bellas Artes**. Su restaurante Aponiente ha sido distinguido con **3 estrellas y la Estrella Verde Michelin** y ocupa el puesto 94 en la lista The World’s 50 Best Restaurants (2019) y el 28 en el ranking de los Mejores Restaurantes Europeos OAD Opinionated About Dining (Steve Plotnicki).

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.