

Nueva Pescanova y Ángel León innovan con una nueva generación de “La Pasta del Mar”

- *Presentan en la Feria Conxemar los resultados del proyecto “Reinventando la Mar”, una iniciativa pionera mediante la cual están investigando e innovando para mejorar y crear nuevos alimentos y formatos a partir de todo tipo de productos del mar.*
- *Con el proyecto “Fish Revolution”, en el que Ángel León y el Grupo Nueva Pescanova trabajan con Compass Group, más de 100.000 niños de 350 comedores escolares están habituándose a incorporar a su dieta productos del mar con recetas innovadoras como chorizos o patatas de merluza.*
- *El Grupo Nueva Pescanova, además de dar a conocer sus últimas novedades en Conxemar, exhibe en su stand a los tataranietos de Lourditas. La compañía es pionera mundial en conseguir cerrar el ciclo del pulpo en acuicultura, llegando ya a la cuarta generación. La empresa empezará a comercializar los primeros pulpos de acuicultura en 2022 procedentes de O Grove (Pescanova Biomarine Center).*

Vigo, 6 de octubre de 2021.- En el marco de la celebración de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados (Conxemar), el Grupo Nueva Pescanova ha presentado, junto a Ángel León, el Chef del Mar, los avances en innovación del proyecto “**Reinventando la Mar**”, mediante el cual la compañía y el chef están investigando para mejorar y crear nuevos alimentos y formatos a partir de productos del mar.

El primer lanzamiento fruto de esta colaboración ha sido “**La Pasta de Mar**” que, con forma de tallarines y espaguetis de pescado, es una alternativa fácil para comer proteína del mar. Se prepara en solo un minuto al microondas o a la sartén y cuenta con la calificación NutriScore A. Sin conservantes ni colorantes artificiales, “La Pasta del Mar” contiene un alto nivel de proteínas y de Omega 3 y está disponible en tres formatos: **tallarines de salmón, espaguetis de merluza y espaguetis de merluza con tinta de sepia.**

Ángel León ha indicado que la colaboración con el Grupo Nueva Pescanova “no ha hecho más que empezar y está trabajando ya en una nueva generación de **La Pasta del Mar**. Estudiamos cómo realizar nuevos productos porque innovando, investigando e ‘imaginando’ estamos comprobando que, en el futuro, podremos comercializar alimentos que aún no se han descubierto o que no están siendo utilizados”.

Además, el Chef del Mar, junto con Miguel Ángel González, director general de Marketing e Innovación del Grupo Nueva Pescanova, ofrecieron cifras del éxito que está suponiendo “**Fish Revolution**”, una iniciativa conjunta en la que también participa Compass Group España a través de Scolarest, su división para el sector educativo, y cuyo objetivo es fomentar el consumo de pescado entre los niños. Presentado de formas muy variadas, desde su puesta en marcha en enero de 2020, 100.000 niños en 350 comedores escolares se están habituando a consumirlo gracias a propuestas nutritivas y sabrosas como tallarines, patatas o chorizo, todos ellos elaborados a base de merluza.

Por su parte, **Miguel Ángel González** ha indicado que el reto no es solo incentivar el consumo de pescado entre los más pequeños, sino “mejorar la dieta de los consumidores incorporando cada vez más productos del mar, mediante propuestas nutritivas y fáciles de cocinar. Además, pondremos en marcha

junto a Ángel varias iniciativas como demostraciones culinarias, recetarios, vídeos de cocina y eventos para divulgar los beneficios de los productos del mar en una forma de vida más saludable”.

Pescanova regresa con fuerza a Conxemar presentando a los pulpos de cuarta generación en acuicultura

Pescanova exhibe en Conxemar, por primera vez, a los tataranietos de Lourditas, el primer pulpo con el que se consiguió cerrar el ciclo de reproducción en la acuicultura de esta especie. Se trata de la cuarta generación de estos ejemplares criados en el Pescanova Biomarine Center, en O Grove (Pontevedra).

La compañía prevé que en 2022 comience la comercialización de los primeros pulpos de acuicultura procedentes de Galicia. Además, pone en valor el compromiso de la compañía con la sostenibilidad y su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de la ONU, mediante 654 acciones responsables en 18 países que contribuyen a los 17 ODS.

Sobre Ángel León, “El Chef del Mar”

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 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**; la rupia marítima para **llegar a crear una miel 100% marina**; o recientemente los **“Cereales del Mar”**.

El “Chef del Mar” cuenta, entre otros reconocimientos, con el de **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 de 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 79 en la lista The World's 50 Best Restaurants (2021) y el 28 en el ranking de los Mejores Restaurantes Europeos OAD Opinionated About Dining (Steve Plotnicki).

Sobre el Grupo Nueva Pescanova

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

Emplea a más de 10.000 personas en 19 países de Europa, África, Asia y América; y vende sus productos en más de 80 países de los cinco continentes.