

Fish & Kids, el concurso de cocina infantil para ser como el Chef del Mar

- Dirigido a estudiantes de 6º de primaria, quiere premiar nuevas maneras de preparar el pescado.
- Se enmarca en el proyecto Fish Revolution, que fomenta el aumento del consumo de pescado en los comedores escolares de la mano de Ángel León, Scolarest y Pescanova.

Madrid, 19 de febrero de 2020. Scolarest, la marca especializada en el sector educativo de Compass Group, el chef Ángel León y Pescanova ponen en marcha este jueves el concurso “Fish & Kids”. La iniciativa, dirigida a estudiantes de 6º de primaria y sus familias, premiará la capacidad de usar el pescado en una receta de cocina de una manera diferente u original y la implicación real del menor junto a un familiar adulto en su preparación. Hasta el próximo 20 de marzo, todos los que quieran participar podrán enviar un vídeo explicando la elaboración del plato elegido a través de la web fishrevolution.es. Los chefs de Scolarest seleccionarán las propuestas que más les gusten y el propio Ángel León elegirá las quince mejores. Los equipos ganadores disfrutarán de una experiencia de 3 Estrellas Michelin junto al Chef del Mar en el Puerto de Santa María, Cádiz.

La iniciativa se enmarca en el proyecto Fish Revolution, una innovadora propuesta que fomenta, de la mano de Ángel León, acercar el pescado a los niños a través del comedor escolar de una manera diferente y, en palabras del chef “hacer conocido lo desconocido. El objetivo es que todos nos podamos divertir en la mesa mientras nos cuidamos. Acostumbrarnos a que la materia prima se puede tratar con cariño, respetando sus propiedades, y a la vez, ofreciendo alternativas a las propuestas tradicionales”.

Precisamente esta semana, tras su estreno en enero, Fish Revolution ha regresado a 350 comedores escolares de toda España. Más de 100.000 niños han podido volver a probar el resultado de la alianza entre Ángel León, Scolarest y Pescanova para mejorar la alimentación de los más pequeños y acercarlos la proteína marina a su dieta habitual. En esta ocasión, además, Ismael Alonso, uno de los chefs responsables de I+D de Aponiente, ha acompañado al equipo de Scolarest en uno de los colegios para elaborar *in situ* estas recetas que enriquecen y complementan la alimentación de los más pequeños con nuevas propuestas gastronómicas.



Fernando Pascual, director general de Compass Group España y Portugal, destaca que “cuidar la alimentación de todos los que cada día comen con nosotros es nuestra prioridad. Con Fish Revolution estamos convencidos de que avanzamos en esa dirección con un proyecto diferente y accesible, para seguir trabajando en que el comedor escolar sea un espacio educativo más”.

Sobre Compass Group España

Compass Group España es la empresa de referencia en el sector de la restauración colectiva o 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 diferentes marcas especializadas: Eurest (servicios a empresas), Scolarest (educación), Medirest (hospitales y centros sociales), Vitarest (tercera edad y atención a domicilio), Vilaplana (catering para eventos corporativos y particulares), Seral (servicios de alimentación) y Gow (córneres gastronómicos). Cuenta con una plantilla de 12.000 empleados y ofrece 101 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.