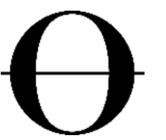


APONIENTE

DOSSIER DE PRENSA 2022

Pescando, cultivando y cocinando desde el mar

Creando la despensa marina del futuro





Aponiente es el restaurante liderado por el chef Ángel León, conocido mundialmente por su compromiso con la conservación y gestión del océano a través de la investigación en nuevos ingredientes que reduzcan la presión pesquera y fomenten una pesca sostenible. Ángel León utiliza especies marinas históricamente descartadas del mar, e incluso desconocidas por el ser humano. Este chef revolucionario y vanguardista ha descubierto nuevos alimentos para el ser humano, como el fitoplancton marino, y ha cultivado por primera vez en la historia plantas como la *Zostera marina*.

Por ello, ha sido reconocido con **Tres Estrellas MICHELIN** desde 2017, y dos años después obtuvo la primera e histórica **Estrella Verde Sostenible MICHELIN**, en reconocimiento a su inquebrantable apuesta por una gastronomía sostenible. En 2021 Aponiente se posiciona como **#79** en el ranking **The World's 50 Best Restaurants**.

Su profundo respeto por el mar y su enorme capacidad de innovación le han llevado a desarrollar varios proyectos relacionados con la recuperación de productos que han sido infravalorados, reinventándolos, reciclándolos y poniéndolos en valor. Cada día, el equipo de Aponiente se sumerge en su propio sueño, en las marismas salineras y en las aguas que bañan la Costa de Cádiz en Andalucía, al sur de España, y apenas separados de África por un Estrecho de 14 km.

La aplicación de la teoría ecológica en su cocina, la investigación, la creatividad gastronómica y el máximo aprovechamiento del producto, unido a la labor de sensibilización ambiental son los sellos de identidad de Aponiente. Algunos ejemplos gastronómicos de esto son: la sobrasada de caballa, la mortadela de lubina, el jamón de mar (ventresca de atún rojo), la salchicha de baila, las cañailas, la piel de morena convertida en crujiente piel de cerdo, el colágeno de la merluza preparado como noodles, el osso buco de cola de atún o la tarte tatin de plankton. En 2009 la investigación aplicada que Ángel León desarrolló con Fitoplancton Marino, S.L. consiguió que la U.E. autorizara el consumo humano de alimentos e ingredientes derivados de las microalgas marinas, convirtiéndose en el primer novel food creado por un español (2014); también el desarrollo de embutidos elaborados con proteína de pescado; la elaboración de miel de origen marino, o la domesticación de la *Zostera marina* para su cultivo y extracción del “cereal marino”, pionero en el mundo.

Aponiente focaliza todos sus esfuerzos en conseguir nuevos desarrollos que le permitan seguir creando platos marinos para redefinir el concepto de gastronomía como fuerza transformadora de la sociedad del siglo XXI y abordar desafíos tan importantes como la conservación de la naturaleza a través de la cocina, para lo que colabora con ONGs internacionales.

Aponiente, pues, ostenta una fuerte presencia internacional, y con carácter bienal organiza un encuentro global de chefs denominado *Despesques*, basado en la sostenibilidad y en la reflexión sobre el papel de la alimentación en el futuro.





Aponiente sigue demostrando la conexión vital entre la gastronomía y la naturaleza. Y nos desafía a pensar en la riqueza y en el desconocimiento que tenemos de ese mar infinito y misterioso, ensalzando especies descartadas y promoviendo la conservación y el manejo de marismas, esteros y humedales costeros como fuentes de vida marina.

Como parte de su compromiso con la difusión de este mensaje y de sensibilizar a la sociedad con una cocina más comprometida y sostenible, así como con la investigación y desarrollo de los proyectos de Aponiente, el chef Ángel León realiza ponencias y participa en los más prestigiosos congresos nacionales e internacionales, así como en instituciones académicas como la Universidad de Harvard, la King Abdulah University o el Culinary Institute of America.

Ángel León organiza y apoya continuamente proyectos educativos. Cuenta con un libro publicado, *Chef del Mar* (Montagud Editores) y lleva grabadas varias temporadas de su propia serie en Televisión Española, “*El Chef del Mar*”.

ALGUNOS PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

*** MICHELIN (APONIENTE)

* MICHELIN (ALEVANTE)

- Verde MICHELIN (la primera otorgada)
- Premio Flor de Caña al Restaurante más Sostenible del mundo The World's 50 Best Restaurants 2022.

#79 The World's 50 Best Restaurants 2021

3 Soles Guía Repsol

#57 Opinionated About Dining (OAD Top European Restaurants)

2021 Premio Nacional a la Investigación e Innovación Gastronómica (Real Academia de Gastronomía)

2019 Grand Prix de l'Art de la Cuisine (Academia Internacional de la Gastronomía)

Premio “Empresa y Biodiversidad”. Fundación Biodiversidad – MAGRAMA. 2016

Embajador de los Océanos por la Comisión Europea para 2017. D.G. Mare (U.E).

2014 Medalla de Andalucía

2012 Premio Nacional de Gastronomía

2011 Premio de la Academia Internacional de Gastronomía, Categoría Chef L'Avenir







El restaurante Aponiente está ubicado en un antiguo molino de mareas del siglo XIX, en El Puerto de Santa María, en el corazón del Parque Natural Bahía de Cádiz, al sur de España. La marisma en la que se ubica está habitada por especies marinas y marítimo-terrestre de enorme riqueza biológica, que presenta unas características únicas por su adaptación fisiológica al encontrarse sujeta a cambios constantes, determinados por el clima local y por el ritmo de las mareas. Cádiz fue fundada por los fenicios en el 1100 A.C. y los imperios más grandes del mundo se instalaron aquí, atraídos por su posición estratégica. Íberos, fenicios, griegos, cartaginenses y romanos han dejado su impronta en Cádiz... incluso Colón navegó al Nuevo Mundo desde estas marismas. Pero tras perder España sus colonias americanas en el siglo XIX, Cádiz sufrió una crisis profunda; el abandono de las salinas banalizó un socioecosistema único en el mundo, y hoy tiene la tasa de desempleo más alta de Europa. Ángel León está ayudando a reconstruir su tejido social y económico.



BIODIVERSIDAD Y TRANSFORMACIÓN LOCAL

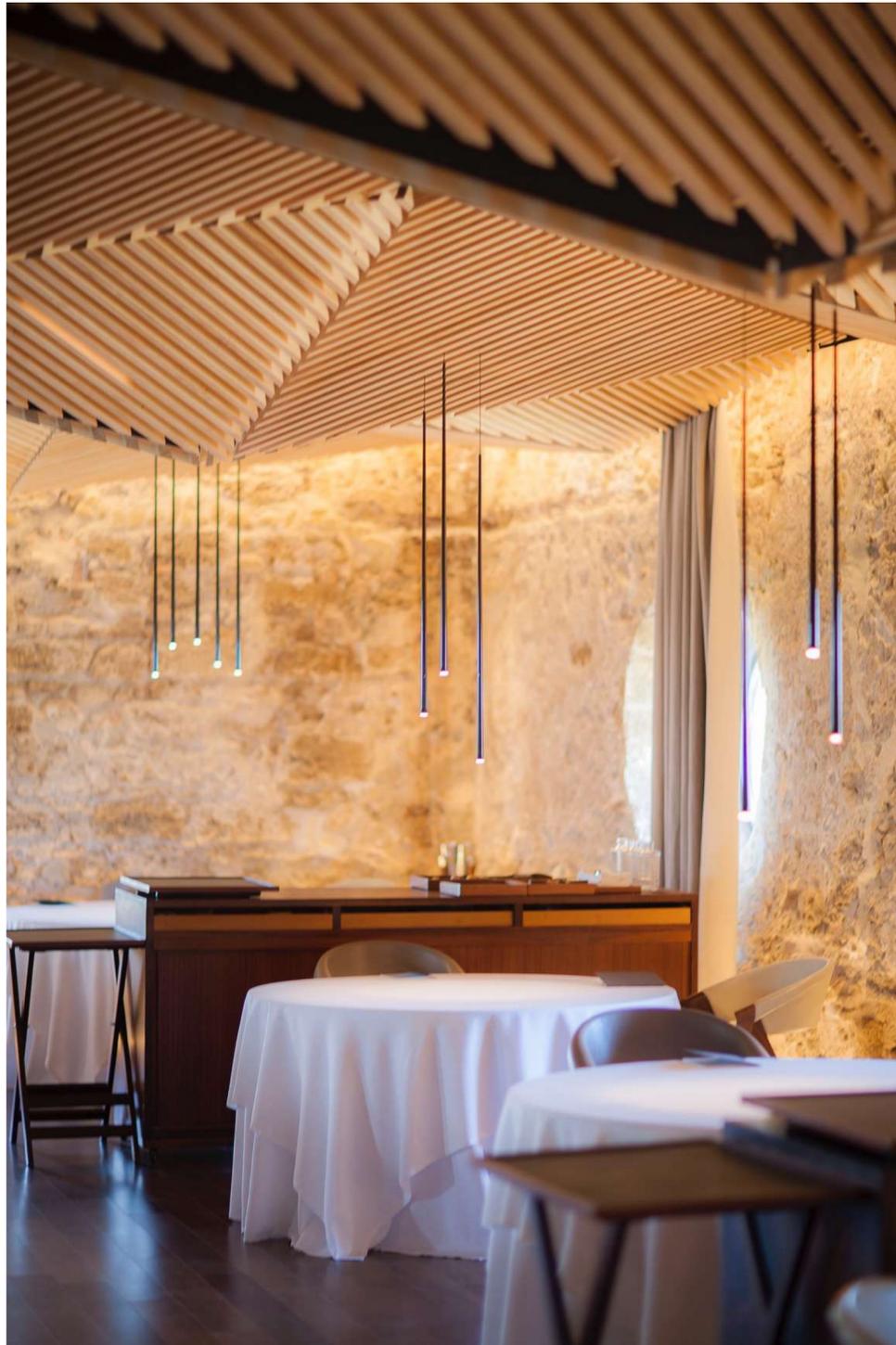
Aponiente no es sólo un restaurante, sino un ambicioso proyecto que busca reactivar y recuperar el entorno que le rodea, restaurando el socioecosistema y reestableciendo el balance natural, cuidando el capital natural de las marismas para fomentar los servicios ecosistémicos, obtener alimentos en base a su rica biodiversidad y como fuente de renta, riqueza y empleo para la el territorio.

Devolver la luz y el brillo al mar y a las marismas es parte del ADN de Aponiente. Más de 70 hectáreas de ecosistema marino-terrestre han sido recuperadas en el Parque Natural Bahía de Cádiz. Y en estos hábitats recuperados se reproducen más de 300 especies de invertebrados terrestres y marinos, así como flora y fauna marina y terrestre. Y la Tripulación entera de Aponiente está comprometida con la misión de lograr que la sociedad tome conciencia de su importancia y se comprometa también con sus objetivos de protección y conservación.

Un proyecto relevante ha sido la restauración de las salinas de San José, recuperando su ecosistema y la biodiversidad de un espacio vital para el desarrollo de especies halófilas y para la reproducción de especies de gran interés natural, social y económico. Se ha recuperado un hábitat que estaba abandonado y que hoy utilizan aves residentes y migratorias, como el chorlito patinejo, la aguja colinegra o el águila pescadora.

La recuperación de marismas y esteros como la antigua Salina Balbanera y el cultivo experimental *de Zostera marina* juega un papel fundamental en la lucha contra las consecuencias del cambio climático. La producción de oxígeno, la fijación de Carbono, el reclutamiento de comunidades acuáticas que genera la restauración, conservación y mantenimiento de estas reservas naturales mediante la creación de sistemas multitróficos mitigan la pérdida de biodiversidad, la acidificación del océano o las posibles inundaciones en zonas urbanas como consecuencia de la subida del nivel del mar. Estos humedales costeros constituyen socioecosistemas clave para la reproducción, alimentación y descanso de especies amenazadas o en peligro de extinción, y su recuperación nos reconcilia, en parte, con el planeta.







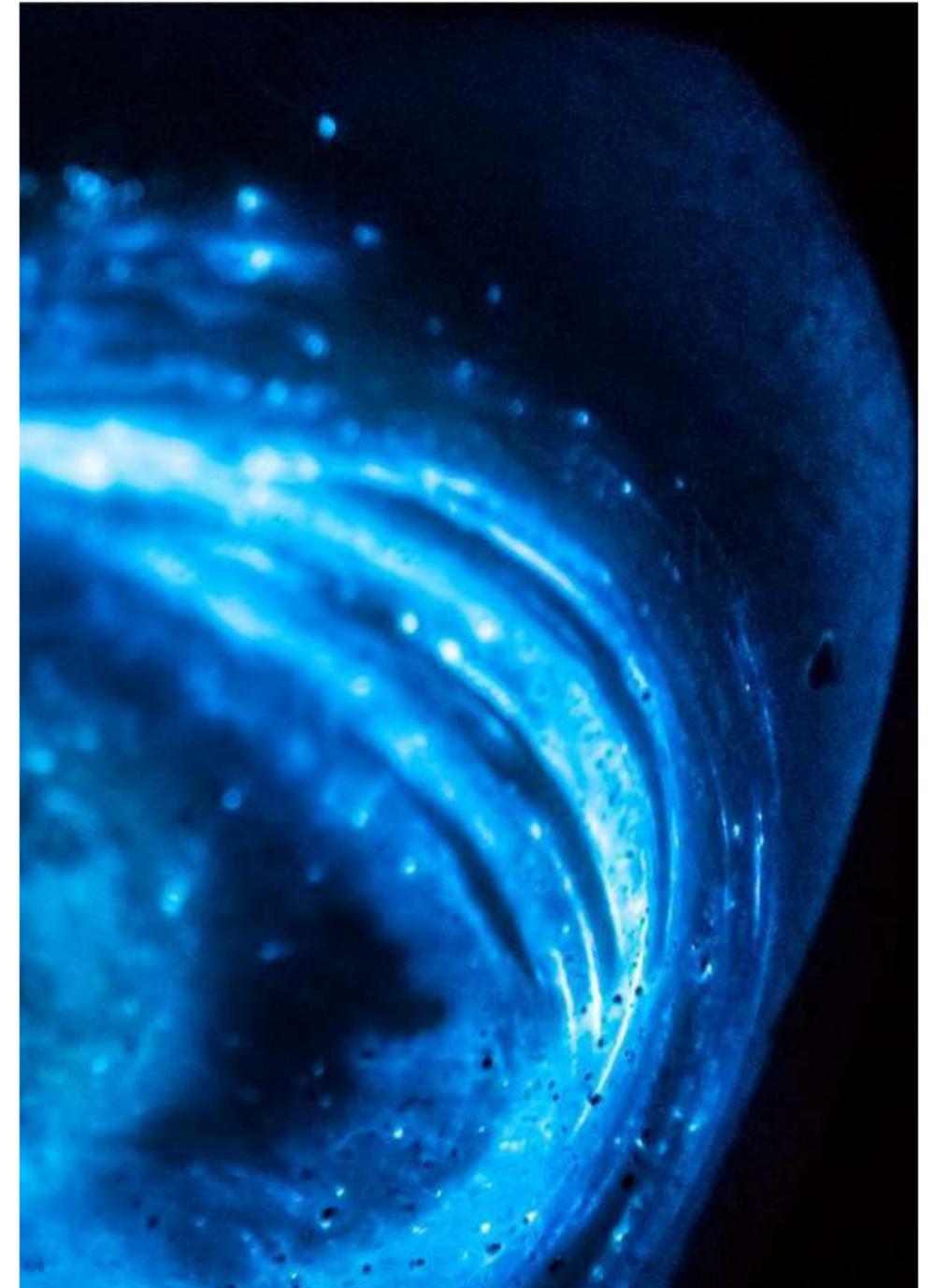


APONIENTE I+D

Uno de los objetos sociales de Aponiente es la Investigación científica y técnica, actividad certificada oficialmente por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España a través del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial en base al cumplimiento de los requisitos científicos y tecnológicos, por cuanto acredita el desarrollo de proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación, a fin de mejorar el presente y futuro de nuestra sociedad.

La imaginación de Ángel León y su equipo va más allá de la observación de lo extraordinario, descubriendo nuevos productos y embarcándose en nuevos retos gastronómicos. Desde hace más de una década, en Aponiente se observan e investigan especies buscando nuevos alimentos y productos aún ocultos procedentes de la gran despensa del mar con el objetivo de incorporarlos a la dieta humana. Y se busca su máximo aprovechamiento con el mínimo coste medioambiental para nuestro planeta y, por supuesto, para el mar.

De ahí que el descubrimiento de esos ingredientes desconocidos a través del trabajo de investigación del Departamento de I+D de Aponiente tenga una importancia crucial. A lo largo de los últimos 11 años se han llevado a cabo más de 30 proyectos de investigación con el objetivo de, además de buscar nuevas fuentes de proteínas marinas, reducir la presión pesquera en niveles tróficos altos y contar con un alto valor nutricional, contribuyendo a la salud de los ecosistemas marinos. En esta lista se incluyen, por ejemplo, el fitoplancton y sus pigmentos naturales, las grasas de origen marino, los azúcares marinos, los embutidos marinos, el jamón del mar o el cereal marino; así como técnicas (la clarificación libre de albúmina utilizando microalgas, los colágenos marinos o la sal viva) y métodos de cocina que demuestran un compromiso auténtico con la recuperación y mejora del medio y con la búsqueda de un futuro mejor para el planeta.



EL CEREAL MARINO – EL NUEVO SUPERALIMENTO

En el Laboratorio de Investigación Gastronómica de Aponiente se ha logrado cultivar *Zostera marina* y obtener su producto más codiciado, el cereal marino, de manera controlada por primera vez en la historia. Nunca antes se había logrado este hito. En 2017 comenzó este proyecto pionero en el mundo que, además, contribuye a recuperar esta especie amenazada y autóctona, ya que está ayudando a generar mayor biodiversidad marina enriqueciendo el medio marino para luchar contra las consecuencias del cambio climático.

El “cereal marino” es una planta superior, una angiosperma que crece en el mar; esta gramínea acuática o fanerógama marina es la denominada *Zostera marina*.

Hace 4.600 millones de años surgió, en un mar primigenio, la vida en nuestro planeta, de manera que todas las especies que hoy se desarrollan en el medio terrestre tuvieron un origen marino. Numerosas especies fueron colonizando el medio terrestre, como las plantas terrestres o *Embryophyta*, y desarrollaron flores y frutos. Se conoce que, hace 100 millones de años, un grupo de estas embriófitas, las fanerógamas marinas, emprendieron el camino de regreso al océano, adaptándose a vivir sumergidas. La *Zostera marina* es una de las cuatro especies fanerógamas marinas que existen en Cádiz y que actualmente crecen de manera natural. El equipo de Aponiente la encontró hace años en una de sus expediciones habituales subacuáticas en las que estudian diferentes vegetales marinos, y confirmó su importancia leyendo un artículo científico publicado en *Science*.

La extensión cultivada de forma experimental es de 3.000m², situado en el Parque Natural de Bahía de Cádiz.

La empresa que gestiona Aponiente está reconocida como Entidad Colaboradora de la Consejería de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía en la Sección de Gestión de Flora y Fauna Silvestres del Registro Andaluz de Aprovechamientos de la Flora y Fauna Silvestres.

También ha sido posible verificar el que “cereal marino” o “arroz del mar”, como lo llaman algunos, no sólo puede ser utilizado para consumo humano, sino que sus propiedades nutricionales únicas lo convierten en un nuevo superalimento.

Más información: www.cerealmarino.com



DESCUBRIENDO NUEVOS INGREDIENTES

Desde su apertura en 2007, Aponiente ha desvelado más de 40 ingredientes del mar, un puñado de nuevas técnicas culinarias y el uso de especies y elementos marinos nunca antes utilizados.

ALGAE FOR THE HEALTHY WORLD (A4HW)

Este proyecto en colaboración buscaba el desarrollo de las herramientas biotecnológicas necesarias para mejorar y optimizar la producción de biomasa, y aumentar la concentración de biocompuestos con alto valor añadido para el sector de alimentación humana (mayoritariamente pigmentos-antioxidantes) de diferentes microalgas, enfocando su desarrollo en diferentes variedades de *Spirulina*, *Nannochloropsis gaditana* y *Pyrocystis*. Los resultados fueron validados en la planta piloto de microalgas que gestiona Endesa en Almería para demostrar los usos de las microalgas y sus extractos para sector alimentario.

CREA&MAR

Se trató de un proyecto cooperativo de desarrollo experimental que busca obtener nuevos productos comerciales con los productos de acuicultura y descartes de las pesquerías. El objetivo del proyecto fue el desarrollo de nuevos procesados a través de la innovación en su procesamiento, así como de nuevas formas para su presentación. Crea&Mar fue cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).

FISH REVOLUTION

Este proyecto trabaja para mejorar la dieta de los niños en los comedores escolares, proporcionándoles más pescado en los menús, pero en un formato diferente. Los nuevos productos a base de pescado de Ángel León llegan a los comedores en forma de *tagliatelle*. El pescado se convierte en una especia de pasta con el objetivo de ganarse a los niños y mejorar el uso de los recursos marinos. *Fish Revolution* es una empresa conformada por el catering [Compass Group España](#) y la compañía multinacional de alimentación especializada en pesca y procesamiento de productos del mar, [Grupo Nueva Pescanova](#)



PRODUCTOS DE LA DESPENSA MARINA

- **MIEL DE MAR:** Esta miel marina viene de una planta marina llamada *Ruppia maritima*, extraída de los esteros de Trebujena (Cádiz), ideal por su salinidad. Para obtenerla, se seca la planta durante dos semanas, y luego se atomiza y se pasa al agua. A continuación, para la disolución de azúcares, su pH es ajustado con calcio, con el objetivo de aumentar la temperatura de cualquier coágulo de proteínas restante y se limpia la mezcla. La textura melosa se obtiene a través de la evaporación a baja temperatura. Esta miel tiene las mismas propiedades nutricionales que la miel usual, pero con unos matices salados que la hacen única. Además, Ángel León ha encontrado el ‘panal’ perfecto para ello en el alga *Durvillaea antarctica*.
- **ACEITES MARINOS:** Durante años, se ha trabajado en Aponiente para conseguir aceites 100% marinos obtenidos mediante extracciones lípidas de microalgas. Tras trabajar durante varios años con estos interesantes extractos, esta línea ha evolucionado hasta desarrollar una coupages de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) con fitoplancton marino y aceites de harissa.
- **COLÁGENOS MARINOS:** Las escamas de pescado representan gran parte de los residuos de la limpieza del pescado. Actualmente, los usos de estas escamas para consumo humano son muy escasos. Sin embargo, el colágeno es la proteína más abundante en el cuerpo humano, fuente de aminoácidos y es la parte más grande de la matriz extracelular. Las escamas del pescado que se limpia en Aponiente constituye una fuente de colágeno, con el que se generan hojas de gelatina, polvos gelificantes, emulsionantes e incluso aportes protéicos, propuestas muy interesantes que convierten un residuo en un producto con enorme potencial.
- **GUSANO DE MAR:** Este gusano marino, *Sipunculus nudus*, con un tamaño entre 20 y 35 cm., vive en áreas submareales de costas de arena. En nuestras latitudes ha sido tradicionalmente utilizado como cebo para pesca, pero en culturas orientales como China o Vietnam constituye un producto muy preciado para la alimentación humana, con características organolépticas y nutricionales interesantes, en un intento de aprovechar al máximo aquello que el mar ofrece.



PRODUCTOS DE LA DESPENSA MARINA

BACON 3

El bacon marino está elaborado utilizando la barriga de la lubina (*Dicentrarchus labrax*). Este producto ha conseguido aprovechar un subproducto descartado por la industria en el procesamiento de la lubina, reutilizando el estómago para la creación de un producto similar al cárnico, pero 100% marino y de alta calidad.

GASTROECOLOGÍA DE LOS TRÓFICOS MARINOS

Aponiente está preparando un catálogo sistemático de especies marinas (plantas y animales), ordenadas en Filos y Taxones, que puede ser utilizada por humanos, ya sea adaptando sus condiciones naturales ex situ, como ya se ha industrializado con el fitoplancton marino.

CASTAÑAS DE MAR

Enhalus acoroides es una planta herbácea acuática marina que vive en ambiente submareal, formando parte del grupo de las fanerógamas marinas; fue distribuida por los cosacos de los Océanos Índico y Pacífico, que contiene un rizoma robusto, con restos fibrosos persistentes de las vainas de hoja, y cuyos frutos podríamos definir con el nombre de castaña marina.



PRODUCTOS DE LA DESPENSA MARINA

QUESOS MARINOS

Aponiente ha invertido más de dos años en la búsqueda de sustitutos lácteos aceptables. El resultado es la leche marina, un producto que reúne las propiedades de la leche de vaca, cabra y oveja, y que se trata de la misma manera que el queso tradicional. Se han desarrollado tres recetas diferentes, de queso blando, queso duro y cuajada láctica.

PATATA DE MAR

Un nuevo ingrediente similar a otras especies utilizadas en varias partes del mundo como Asia o América Latina. Un organismo de alimentación por filtración que rebosa de sabor a mar. Se descarta la capa dura superficial y se emplea el interior para hacer un puré de patata que resulta en una guarnición perfecta para el jarrete marino.

JARRETE MARINO

Esta parte del atún, la cola, normalmente sobrante y desechada después del proceso de control de calidad, es utilizado en Aponiente. Se rellena con la médula ósea y trufa, se hornea, se glasea con su propio demiglace. Este plato es un homenaje al insigne cocinero Santi Santamaria, que tanto aportó a la cocina española. Merecen mención aparte los tendones interiores, que tienen una textura única e increíble. El colágeno puro, aún más gelatinoso que los tendones de ternera y otros animales de la tierra, lo convierte en un bocado único.

GOBIO

Gobius paganellus es una especie sin interés comercial que, al menos en Cádiz, se utiliza como cebo vivo para la pesca con anzuelo de otros peces. El *sapito* no tiene huesos duros sino bastante flexibles, como resultado de las condiciones climáticas recientes, con temperaturas más elevadas de lo normal en los esteros de Trebujena. Y con ellos se recrean los chanquetes, ofreciendo una solución a la presencia no deseada de esta especie en esteros extensivos y semi-intensivos.

BRYOZOA

Se pueden encontrar colonias de *Bryozoa* a lo largo de toda la Bahía de Cádiz, aunque no debería ser así. Los organismos se alimentan de fitoplancton y zooplancton, desplazando así otras especies que comparten los mismos hábitos alimenticios. En Aponiente, aprovechando el descubrimiento del azúcar marino, se prepara un postre de calabaza con *Bryozoa*, conocido como *Cabello de Neptuno*.

JAMÓN DEL MAR

Fruto de la colaboración de Ángel León con la empresa Petaca Chico nace el jamón del mar; un producto hecho con atún rojo de almadraba, cortado con forma de paleta y con un proceso de curado similar al del jamón. El proceso de elaboración se basa en el método tradicional de maduración, curado y secado del jamón, pero teniendo en cuenta las especificidades y adiciones necesarias para trabajar con una proteína marina.



APOYO A LAS COMUNIDADES LOCALES

- WORLD CENTRAL KITCHEN: En abril de 2020, [Ángel León contactó al Chef José Andrés de World Central Kitchen](#) y abrió la cocina de Aponiente, cerrada por la pandemia, para alimentar a las personas más afectadas de la provincia de Cádiz. Cada día, más de 350 almuerzos fueron preparados por un equipo de voluntarios para hacer frente a la crisis del Covid-19.
- Aponiente es un restaurante dedicado a apoyar a la comunidad local desde sus inicios, cuando se mudó desde su sede en la Calle Puerto Escondido 6, al Molino de Mareas El Caño. Se trabajó en la rehabilitación del edificio y en la recuperación de la Salina de San José, que ha sido utilizada como vertedero durante décadas y se encontraba destrozada y abandonada.
 - Cesión del Molino de Mareas al Fondo para la Custodia y Recuperación de la Marisma Salinera para asambleas, reuniones, proyectos y visitas.
- El Programa Anual de Actividades del Laboratorio Gastronómico del Chef del Mar incluye 37 días de visitas escolares en las que se ofrece a un total de 50 estudiantes/día un programa completo de actividades de divulgación, talleres didácticos y formaciones para grupos escolares, universitarios y estudiantes de formación profesional. Una media de mil escolares participan cada año.
 - Apoyo a proveedores locales a lo largo de la temporada y consumo de sus productos.
- Cooperación internacional para ayudar a la comunidad de Comcaac-Seri a través de la restauración medioambiental del Mar de Cortés y del impulso a la conservación de las praderas de Zostera marina.
- Anualmente, organizan un gran evento gastronómico para la población local, en el que comparten su cocina sin precedentes con todos, y se recaudan fondos para organizaciones benéficas.
 - Cesión permanente como espacio de exhibición para artistas en programas artísticos y culturales.





APΘNIENTE

GRACIAS

Prensa

Vanessa Kroop · vanessak@mateoandco.es · m. +34 608 849 809

Micaela Muro-Lara · micaelam@mateoandco.es · m. +34 644 121 645