

Encuentro de los Mares

## Micología marina: setas comestibles debajo del agua

**Ángel León**

*Restaurante Aponiente (Puerto de Santa María) 3 Estrellas Michelin*

Lo volvió a hacer. Ángel León ha sorprendido de nuevo al subirse a un escenario. En este caso, al del I Encuentro de los Mares. Lo hacía este lunes avanzando parte de lo que trae la marea a su restaurante tres estrellas Michelin Aponiente: micología marina, o lo que es lo mismo, setas y hongos que él mismo y su equipo se propusieron buscar en el mar. Y lo han conseguido.

Lo presentaba en el congreso junto a su jefe de I+D, David Chamorro. “Todo empezó por una de esas locuras tuyas, me dijo: ahí debajo tiene que haber setas”, recuerda Chamorro, que se enroló con el cocinero gaditano para poner en marcha este novedoso camino que ahora abren junto a especialistas de la Universidad de Cádiz. Estudiaron su proceso y lo llevaron a su terreno. Aquí, en forma de algas, esas son las setas marinas. Ponían como ejemplo la acetabularia, con la que ya trabajan. Como explicaba León, conservadas en peceras, tienen un gran potencial ya que, al cortarlas, crecen de forma sostenible. La presentaban junto a una emulsión de plancton y trufa.

“Nos dimos cuenta de que el ser humano no quiere lo desconocido y eso es un problema a la hora de aceptar el mar. Por eso nosotros recurrimos a la fantasía como arma para combatir ese miedo”, recordaba Ángel León en referencia a esa década de apuesta por el mar, reconvirtiendo las proteínas que el ser humano no veía como alimento.

Hoy, “la propia realidad del mar ha superado esa fantasía”, apuntaba el cocinero mostrando otro de sus descubrimientos: la liebre de mar y sus puestas, “ovillo” que a menudo se encontraba en el mar y del que empezó a ‘tirar’ para incorporarlo como ingrediente para la nueva temporada. Pero no acaba ahí la cosa. Ángel León aprovechó, además, su paso por este congreso que un día soñó para anunciar un proyecto en el que reconoció estar muy ilusionado: La Dehesa del Mar, línea mediante la que comercializará sus embutidos marinos a partir de septiembre.

“Siempre he tenido la obsesión de llevarlos a todos los públicos, pero ha sido un sufrimiento personal porque, después de reunirme con cuatro multinacionales, sólo me garantizaban un 25/30% de pescado en el producto. Acabé agotado. Pero hace dos meses se nos fue la pinza y vamos a afrontar el desafío solos. Si podemos abrir una brecha que derive en una nueva industria para que el mundo coma de forma saludable y nuestros hijos puedan merendar omega 3 sería fantástico”, reconocía León demostrándolo en vivo y en directo con el bacon marino que ha asado en el propio escenario y al que ha llegado a

través de una empresa que se dedica a limpiar pescado y desecha la barriga. Eso encendió la bombilla al cocinero gaditano. Pensado y hecho: prensó las barrigas de esas lisas, doradas y lubinas para hacer una especie de mole que se convirtiera en ese bacon. “No digáis que no apetece comerse unos huevos con bacon con omega 3 sin que os riña nadie”, bromeó.

**Juan Carlos Mackintosh**  
*Gerente Atún Rojo del Estrecho*

Sobre el atún rojo hablaba en el I Encuentro de los Mares Juan Carlos Mackintosh, gerente de Atún Rojo del Estrecho. Su experiencia en el sector le dijo que había que echarle paciencia. Y siguiendo también el consejo del cocinero Ángel León no desistió. Continuó en su camino de buscar la calidad sin bajar los precios. Incluso viajó a Japón para conocer de cerca sus técnicas de pesca sostenible. Ahora las aplican en su empresa radicada en Tarifa, que en dos años y medio ha triplicado plantilla y facturación.

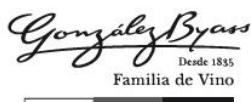
Como señalaba Mackintosh, sólo el 5% de su producto se coloca en lonja, el resto va a parar a distribuidores internacionales, siendo Italia su mayor cliente. “Sólo pescamos lo que nos demandan”, advertía Mackintosh, apostando “siempre por primar la calidad frente a la cantidad”. De esta forma, consiguen un atún rojo limpio y desangrado al instante, aplicándose una técnica que realiza una descarga eléctrica sobre el atún para evitar que pierda ácido láctico. Un proceso que acaba introduciendo el pescado en hielo para equilibrar la temperatura.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA  
MÁLAGA 1928

**makro**



Pilsa  
hospitality solutions

M A T I Z  
www.restaurantematiz.es

DES  
**GARÇONS**  
DE CAFE

[www.encuentrodelosmares.com](http://www.encuentrodelosmares.com)

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

**Más información de prensa:**

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464