

## Científicos y cocineros piden medidas sostenibles urgentes para mejorar la salud de los mares

**Ángel León avanza parte de sus nuevos proyectos durante la primera jornada de ponencias del congreso que aúna al sector entre Málaga y Cádiz en defensa del mar**

**Ante el reto medioambiental que representa la actual salud de nuestros océanos, diversos científicos se han mostrado optimistas si se toman medidas sostenibles pronto.**

Científicos, pescadores y cocineros han coincidido en reivindicar medidas sostenibles urgentes para encarar una recuperación óptima de la salud de nuestros océanos durante la primera jornada del I Encuentro de los Mares, el congreso multidisciplinar en defensa del mar que organiza Vocento con el apoyo de la Diputación Provincial de Málaga y la Junta de Andalucía. Liderando esta causa del mar se encontraba **Ángel León**, quien ha vuelto a sorprender en el escenario, en esta ocasión avanzando parte de sus muchos proyectos para la nueva temporada. Entre ellos, una exclusiva: La Dehesa del Mar, línea mediante la que comercializará sus embutidos marinos a partir de septiembre.

“Siempre he tenido la obsesión de llevar los embutidos marinos 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 me fue la pinza y pensé: ‘Me voy a arriesgar solo’”. Así ha anunciado que van a “afrentar el desafío” por su cuenta. “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”, ha reconocido 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 para sacar lomos, desechando la barriga de éstos.

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 el bacon. “No digáis que no apetece comerse unos huevos con bacon con omega 3 sin que os riña nadie”, ha bromeado el cocinero, que además aprovechaba el congreso “que siempre he soñado” para mostrar más de lo que trae para la próxima temporada en su restaurante tres estrellas, Aponiente (El Puerto de Santa María): 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. El ejemplo es la acetabularia, con la que ya trabajan. Como explica León, conservadas en peceras, tienen un gran potencial ya que, al cortarlas, crecen de forma sostenible. La ha presentado junto a una emulsión de plancton y trufa.

Más novedades de la mano de Ángel León: la liebre de mar y sus puestas, un “ovillo” que a menudo se encontraba en el mar y del que empezó a ‘tirar’ para incorporarlo como ingrediente para la nueva temporada.

### **Gastronomía, ciencia y pesca de la mano en un mismo congreso**

Ángel León ha sido el plato fuerte de una primera jornada de ponencias del Encuentro de los Mares, en las que se han puesto sobre la mesa muchos temas. Desde el estado actual de la pesca española hasta el futuro de la biodiversidad marina, pasando por las experiencias de cocineros muy apegados al mar como **Moreno Cedroni** o **Javier Olleros**, que incluso han llevado al Auditorio Edgar Neville su cocina en directo.

Tras la jornada inaugural ‘El fuego y el mar’, que unió este domingo en El Palmeral de Málaga parrilla vasca y espetos, el I Encuentro de los Mares ha arrancado hoy con el programa de ponencias en el Auditorio de la Diputación de Málaga. Con las palabras del diputado de Desarrollo Económico y Productivo, **Juan Jesús Bernal**, se iniciaba este congreso multidisciplinar en defensa del mar que se celebra hasta el miércoles entre Málaga y Cádiz. “No hemos mirado al mar tanto como deberíamos, pero no podemos perder ese norte porque el mar tiene un gran potencial para la innovación y el crecimiento” advertía Bernal. Por su parte, para la delegada de la Junta de Andalucía en Málaga, **Patricia Navarro**, se trata de una “travesía de dimensiones internacionales, compleja pero ilusionante”.

Esa es la esencia del Encuentro de los Mares, o como ha explicado el director del congreso **Benjamín Lana**, “el principal objetivo es que, en unos años, todo el que vea que tiene un problema en su mar piense en que tiene que venir a Málaga a contarlo y seamos capaces de solucionarlo”.

**Carlos Duarte**, director del Centro de Investigación del Mar Rojo, ha confiado en que sí. Así, ha puesto de relieve que a pesar de que en el s. XX se ha perdido la mitad del capital azul, se han puesto en marcha iniciativas que establecen el marco global para recuperar océanos. El experto ha destacado la importancia de cambiar la narrativa sobre el estado actual de los océanos ya que, para su frustración, sólo se mediatizan los titulares catastrofistas y no los positivos en los que se explican los avances sobre la recuperación de nuestros mares. Según Duarte, “es posible recuperar la biodiversidad marina en 2050”, una capacidad que ahora está en nuestras manos y si no la ejercemos “tendremos que rendir cuentas a las generaciones futuras”.

Por su parte, **Javier Garat**, presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca, ha dibujado la radiografía del sector pesquero español con datos y cifras que han aludido al liderazgo de España en el sector de la producción industrial de la pesca dentro de la Unión Europea. Es así como el experto ha hablado de cómo ha habido una reducción de la flota española para adecuarse a una exigente normativa pesquera -de unos 22.000 barcos, en la actualidad cuentan con 8.972-, de la cantidad de toneladas que se pescan actualmente -más de 920.000- o de la posición de nuestro país en cuanto a capturas -ocupamos el puesto número 19- con cifras que se alejan mucho de las que muestran países como China o Indonesia, entre otros datos. Información positiva que sitúa a España entre los más respetuosos con los recursos marinos. Hay que destacar que el sector pesquero español genera más de 30.000 empleos en España y el 22,59% en la Unión Europea.

En busca de la gestión sostenible del atún surgió el proyecto Bermeo Tuna World. De él ha hablado su promotor, **Rogelio Pozo**. “Bermeo surge por la gestión sostenible del atún”, justificaba Pozo, vaticinando que “la presión sobre los atunes va a ser muy grande”. Como explicó, las capturas de este pescado representan el 20% de la pesca mundial, destinándose el 80% a la industria conservera. Pero Rogelio Pozo fue más allá, y animó a preguntarse por lo que comemos, por el origen de los alimentos que encontramos en el supermercado porque los productos a bajo precio puede que se escondan detrás la mano de la pesca ilegal (advirtió de que entre el 15 y el 20% de las capturas provienen de la actividad ilegal).

Sobre el atún rojo ha hablado en el I Encuentro de los Mares **Juan Carlos Mackintosh**. Su experiencia en el sector le dijo que había que echarle paciencia. 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. “Sólo pescamos lo que nos demandan”, advertía Mackintosh, apostando “siempre por primar la calidad frente a la cantidad”.

Pero también ha habido espacio para la cocina. Junto a Ángel León, el dos estrellas Michelin italiano **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore) abogó precisamente por la oportunidad que tienen los chefs para contribuir al desarrollo sostenible: “Los cocineros podemos hacer mucho por el mar, usando producto de pesca sostenible y eliminando el uso del plástico”. Asimismo, destacó las propiedades del pescado y animó a los padres “a que dejen que sus hijos coman con espinas y manos”. Frente a él, la visión gallega de **Javier Olleros** (Culler de Pau, una Estrella Michelin), que nutre su cocina con los productos de la Ría de Arousa, donde se ubica su restaurante. A su juicio, las rías son aún grandes desconocidas e hizo especial hincapié en su diversidad biológica, su riqueza y en el potencial culinario de sus productos.

La jornada se ha cerrado con la mesa redonda ‘Pesquerías artesanales. Competencia, sostenibilidad y respeto’, en la que han compartido sus inquietudes y la realidad del sector **Roberto Rodríguez Prieto**, de Artesans da Pesca; **Miren Garmendia**, secretaria de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, y **Arantza Murillas**, investigadora de gestión de

pesca sostenible. El programa de ponencias continuará el miércoles en Cádiz con el bloque 'Ciencia, industria y empresas del mar'.

**Promotores institucionales:**

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA  
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa  
hospitality solutions

M A T I Z  
www.restaurantematiz.es

DES  
GARÇONS®  
DE CAFE

FB: @encuentrodelosmares  
IG: @encuentrodelosmares  
TW: @encuentromares

**Más información de prensa:**

Lucía Vaquero  
lucia@grupgsr.com – 628 555 464