DIARIO DE CÁDIZ 14/03/2022

ANGEL LEÓN

"O ABRIMOS LA MENTE SOBRE LAS PROTEÍNAS O PAGAREMOS EL PRECIO"

*Artículo original publicado en:
https://www.diariodecadiz.es/noticias-provincia-cadiz/angel-leon-proteinas-precio_0_1665135424.html

El cocinero Ángel León, conocido como el chef del mar, defiende un cambio de mentalidad y una mayor apertura a la hora de consumir proteínas, porque de lo contrario se producirá un "desastre biológico" que los ciudadanos pagarán tarde o temprano.
"Hay proteínas suficientes, el problema es que no queremos cambiar la forma de entenderlas", señala León en una entrevista con EFE en el restaurante Aponiente (tres estrellas Michelin).

Aponiente desarrolla desde hace años proyectos de innovación para aprovechar el potencial de las marismas como huerta, y en su carta incluye recetas con algas, plantas halófilas y pescados -o sus restos- de especies poco conocidas para el gran público.
León, cuyas cocinas suman cuatro estrellas Michelín (3 de Aponiente y una en el restaurante Alevante, en Chiclana), opina que en el mundo gastronómico se aprovechan cada vez más los recursos y que ha habido avances contra el desperdicio.

En el caso del pescado, añade, se ponen de moda "sin complejos" especies más "humildes" e incluso admite el progreso que ha supuesto en la última década la norma de la Unión Europea (UE) que obliga a los barcos a descargar todo el pescado en puerto, para evitar de descarte y que se tiren peces por la borda. Sin embargo, remarca que "la biomasa del pescado que se sigue utilizando es muy parecida a la de hace diez años".
Por ello, apela a que los ciudadanos abran "la boca y la mente", en el restaurante y en su casa, porque de las "miles de especies" del mar solo acaban escogiéndose ocho o nueve.
De lo contrario, añade, puede ser que "la naturaleza castigue y acabaremos pagando el precio de la huella biológica" por lo que se desprecia, sentencia.

Ese pago consistiría, en un hipotético futuro, en que un consumidor que pida un kilo de rape va a tener que abonar y comprar en el lote los 2 kilos de pescado de otras variedades que le acompañan cuando dicho pescado cae en las redes.
León hace gala de la apuesta de Aponiente, desde su apertura, para combatir el desperdicio alimentario: "

Nos comemos el cien por cien de la biomasa".León hace gala de la apuesta de Aponiente, desde su apertura, para combatir el desperdicio alimentario: "Nos comemos el cien por cien de la biomasa". Con la morralla del pescado elaboran butifarras y salchichones, las pieles de los peces se convierten en fideos, el plancton adereza arroces y en la cocina se preparan recetas con muchas técnicas a partir del colágeno de los pescados.