

MAR, el laboratorio de ANGEL

Sevilla Selecta Magazine presenta
MAR,
el Laboratorio de Ángel León by Santander,
un proyecto colosal que
cuenta con el patrocinio y el apoyo de
Banco Santander para su desarrollo
y crecimiento y que se sumerge en el sueño
marino de Ángel León para la sostenibilidad
de los mares y la alimentación.

TOP | SELECTA | GOURMET

LEÓN



BANCO SANTANDER

BS

Banco Santander inicia con Ángel León una alianza poderosa en su búsqueda por encontrar otros caminos posibles para la alimentación del futuro y en armonía con el medio marino y el medio ambiente.

Ángel León, el triestrellado cocinero del restaurante Aponiente en la bahía gaditana de El Puerto de Santa María, trabaja con su equipo desde hace 3 años en un proyecto pionero que ha conseguido domesticar la zosterá marina de la que proviene el celebrado cereal marino hallado por Ángel León, y en el que Banco Santander se sumerge ahora para impulsar y consolidar los avances en I+D que salen de su factoría.

MAR, el Laboratorio de Ángel León by Santander, es la pieza central de una iniciativa avalada por el comité científico de las Naciones Unidas y al que Santander se une para su desarrollo, fortalecimiento y crecimiento.

Nuestro Chef del Mar, celeberrimo alquimista de los platos imposibles se ha ganado el reconocimiento internacional, avalado por las 5 Estrellas Michelin, 3 Soles Repsol y multitud de distinciones por su trayectoria en sus restaurantes Aponiente, Alevante, La Taberna del Chef del Mar y Glass Mar.

Un recorrido que Ángel León decidió en su día enriquecer creando el Laboratorio de Investigación Marina y que ahora se ha convertido en un referente en materia de sostenibilidad por su hallazgo del cereal marino.

Ángel León aspira a hacer del mar su propia huerta marina y, por qué no, una de las mayores despensas del planeta, clave también en la lucha contra el cambio climático, dentro de un proyecto colosal y de suma relevancia a nivel internacional

ÁNGEL LEÓN



Con el cultivo de la zosterá marina, Ángel León y su equipo han conseguido regenerar y aportar un alto valor biológico, ecológico y paisajístico a la zona de la bahía de El Puerto de Santa María. Se han recuperado áreas abandonadas hace décadas y hecho del lugar un reclamo natural para el ecoturismo. La rehabilitación de sus antiguas salinas y piscifactorías para convertirlas en plantaciones de cereal marino ha contribuido a recuperar el ecosistema y la biodiversidad marina.

Lo pionero de este proyecto es que, por vez primera, se va a crear un banco de semillas que sirva para repoblar humedales costeros para su restauración y gestión. Los beneficios son innumerables para el medio ambiente. Los humedales costeros y las praderas marinas son, además, uno de los sumideros de carbono más eficaces de la Tierra y, en lo que respecta al valor nutricional del cereal, los análisis han sido reveladores. Se ha determinado que contiene mayor cantidad de proteínas de alta calidad del grupo B y vitaminas A y E; además de minerales y ácidos grasos como omega 3 y 6, de los que carecen los cereales comunes, y menos del 2% de grasas.

El cereal marino es, por encima de todo, una oportunidad para la recuperación de la zosterá, la planta acuática en extinción de la que surge, y que, a través de los cultivos controlados, ideados por Ángel León, permite la recuperación de las salinas marinas.

Tres cuartas partes de la tierra poseen agua salada, tanto en costas como en muchos pozos salinizados en el interior, lo que hace inviable su consumo o el uso para cultivos. El cereal marino cambia el mapa del mundo dando acceso a un cultivo que puede realizarse en zonas que solo tienen acceso a agua salada.



Ángel León:
*“nos enfrentamos a caminos
nuevos. Es una oportunidad
única para la naturaleza,
para el ser humano.
Un camino precioso
que empieza.”*

Ángel León by
SANTANDER

El Laboratorio de Investigación Gastronómica del Chef del Mar, de Aponiente, ha hecho posible logros tan grandes como sacar la luz de mar y poder ofrecerla para comer, y crear el primer y único centro especializado de I+D en cultivos vegetales marinos del mundo.

El cereal marino como

ÁNGEL

En el horizonte, la posibilidad de convertirse también en una alternativa alimentaria le confiere un futuro esplendoroso para poder resolver problemas de abastecimiento en países con menos recursos y faltos de agua dulce, como África.

generador de riqueza ecológica
LEON

Ángel León by SANTANDER

Laboratorio del Mar by Santander.

Con el objetivo de amplificar la propuesta y aunar la misión de Banco Santander con el compromiso con la educación, se ha desarrollado un ecosistema digital que sirva como repositorio de todo el proceso en el área de investigación de los recursos marinos y que apoye, de una manera sostenible, las acciones reales, divulgativas y educativas del proyecto.

Mar, el primer centro especializado de I+D en cultivos vegetales marinos del mundo, no solo se convierte en el paradigma de la investigación para averiguar cómo paliar los efectos del cambio climático, restaurar ecosistemas acuáticos y fomentar el desarrollo futuro de cultivos comúnmente terrestres en el mar, sino que su filosofía de acción quiere ahondar también en la educación medioambiental de nuestra sociedad.

Por eso, MAR suma todos sus esfuerzos a investigar y también a la divulgación con un programa de visitas guiadas para grupos y, muy especialmente, para colegios, que Banco Santander impulsará a través de su experiencia, creando material docente y haciéndose servir de la innovación tecnológica como poderosa herramienta educativa.



El ecosistema digital se divide en dos escenarios:

La web <http://santander.laboratoriodelmar.com>
y los canales de redes sociales
@Mar_AngelLeonbySantander en las plataformas
de Instagram, Facebook y Tiktok.

Toda la comunicación tendrá, como eje fundamental, la sostenibilidad de los recursos marinos, con contenido único y relevante; pero donde, además, se encontrarán efemérides, recetarios y todo lo relacionado con la fauna marina.

En definitiva, el binomio formado por Ángel León y Banco Santander une, así, sus esfuerzos a la vanguardia del progreso por la sostenibilidad y la mirada puesta en un futuro mejor.