

Nota de prensa

ÁNGEL LEÓN, EN PLENO OLEAJE

- **El reputado chef comienza 2012 con un merecidísimo reconocimiento: la Academia Internacional de Gastronomía le ha otorgado el Prix du Chef de L'Avenir 2011**
- **Además, en Madrid Fusión hizo un recorrido por su carrera, marcada por los sabores del océano, y que ahora, más que nunca, podrá disfrutarse con los cinco sentidos**

Madrid, febrero de 2012

“Desde **Aponiente** seguimos soñando...” Son las palabras de un chef enamorado del océano, Ángel León, y una auténtica declaración de intenciones. Su trayectoria, marcada por los sabores del mar, fascina a todos aquellos que se acercan a su restaurante, **Aponiente** (Puerto Escondido, 6. Ribera del Marisco. El Puerto de Santa María, Cádiz. Tel. 956 851 870, www.aponiente.com), donde cada bocado está impregnado de sal y sueños.

Por supuesto, el gaditano también ha conquistado a la crítica internacional, que en 2010 le otorgó el galardón máspreciado en el firmamento gastronómico –la estrella Michelin-. Ahora, la Academia Internacional de Gastronomía acaba de otorgarle el prestigioso Prix du Chef de L'Avenir 2011, que también ha recaído en los españoles Ramón Freixa y Josean Martínez Alija y que se entregará a lo largo de este año. Con 16 años de historia, este premio es un reconocimiento reservado a aquellos cocineros con mayor talento.

Y es que el ‘Chef del Mar’ comenzó el año sorprendiendo, una vez más, con su ponencia de Madrid Fusión –que tuvo lugar la pasada semana-. Bajo el título “Sueños de un mar en movimiento”, repasó su trayectoria desde el año 2005. Carbón de huesos de aceitunas, algas diatomeas, fitoplancton que se saborea en diferentes versiones, pescados de descarte que nunca antes habían sido llevados a la mesa, embutidos marinos... Un insólito recorrido por el océano desde el fondo hasta la superficie.

Relató como este otoño, introdujo en carta las ‘carnes marinas’, que imitan los cortes clásicos pero sumergidos bajo el océano. El objetivo es que el cliente sienta su forma de expresar el mar, de entender la cocina, y se sorprenda con platos como los *Callos desde el mar*, o la esponja marina elaborada con una fina pasta de plancton. Elaboró también un pescado marinado con interiores de pichones, dando lugar a un pescado con sabor a ave: el ‘pichón marino’.

Creativo, apasionado, audaz... este chef es incansable, y sobre todo, no tiene miedo de sus sueños. Para finalizar, un nuevo reto: reproducir el movimiento de las olas en una sopa gracias a impulsos sonoros. Este descubrimiento, desarrollado en colaboración con la Universidad de Córdoba, es el resultado de largos meses de investigaciones, y verá la luz en los próximos meses en el restaurante. Para León, es su propia confirmación de que "no todos los platos son estáticos" y de que a través de la fusión de sabores, texturas y sonidos, se pueden revelar aspectos del mar realmente inusuales. "Queremos que la gente entienda que es mucho más de lo que se ve", afirma el gaditano.

Incluso ha estudiado el cambio del sabor de determinadas especies en función de la estación en la que se capturan. “Es posible soñar en las cocinas”, dice Ángel, y él es la prueba de que las ilusiones no sólo se cumplen, sino que también se saborean. La próxima cita con el ‘Chef del Mar’ será del 26 al 28 de febrero en el Fórum de Santiago, donde seguro, tendrá mucho que decir.

Así, comienza 2012 a lo grande, con un merecidísimo premio, un nuevo reto y el 15 de marzo vuelve **Aponiente** para descubrir su particular mar en movimiento... o no.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288