

Pesca España llena de mar el Salón Gourmets con sus “Grandes Desconocidos”



- La asociación ha sorprendido en la 38ª Edición de Salón Gourmets con una acción protagonizada por especies poco habituales en la gastronomía cotidiana: tintorera, pulpo cabezudo y jurel.
- Aponiente, el restaurante de Ángel León, el 'chef del mar', ha colaborado con Pesca España para poner en valor las especies menos conocidas del mar, demostrando su potencial gastronómico y resaltando su sabor único.

Madrid, 9 de abril de 2025. Pesca España, la asociación que agrupa a las principales organizaciones de productores pesqueros del país, ha participado en la 38ª edición de Salón Gourmets con una propuesta innovadora y llena de sabor. Bajo su iniciativa **“Grandes Desconocidos”**, la asociación ha puesto en valor especies menos populares pero con un enorme potencial gastronómico.

Por tercer año consecutivo, Pesca España ha formado parte de esta prestigiosa cita gastronómica, un punto de encuentro clave para profesionales del sector a nivel nacional e internacional. En esta edición, la asociación ha vuelto a estar presente en el espacio gastronómico del **stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**.

Descubriendo los 'Grandes Desconocidos'

En esta edición de Grandes Desconocidos, Pesca España ha querido poner el foco en especies que, pese a su **calidad** y **versatilidad**, siguen sin despertar excesivo interés para muchos consumidores.

El **equipo de Ángel León, el “chef del mar”, del restaurante Aponiente**, ha conquistado a los asistentes con creativas elaboraciones donde el sabor ha sido el protagonista. A través de nuevas formas de preparación, han demostrado que los productos del mar ofrecen una infinidad de posibilidades en la cocina. La tintorera, el jurel y el pulpo han sido los protagonistas, demostrando su enorme potencial en la gastronomía:

- La **tintorera** de Burela (OPP-7), de carne jugosa y un sabor marcado, poco habitual en las cocinas pero con grandes posibilidades culinarias ha sido preparado como un lomo embuchado, continuando con la tradición de embutidos del mar con la que siempre sorprende Ángel León.
- El **jurel** de Santa Pola, un pescado azul con un sabor potente y una textura firme, muy presente en nuestras costas se ha presentado con un pil pil de bilbaína. Un plato muy visual y con el que se ha ensalzado la versatilidad de esta especie.
- El **pulpo cabezudo**, clásico de la cocina española, ha sido una auténtica sorpresa por su preparación, en forma de torta de aceite de Inés Rosales. Puro espectáculo.



Cucuruchos para llenar la feria de mar

Además, este año, como novedad, desde Alimentos de España **han querido “Llenar de Mar” toda la feria** con una acción diferente que ha llevado a los productos marinos más allá del stand. Durante todos los días de la feria se han **repartido cucuruchos con diferentes preparaciones**, acercando el sabor del mar a todos los que se han acercado al espacio gastronómico del stand de Alimentos de España.

Los cucuruchos han sido elaborados con productos que han aportado diferentes organizaciones del sector pesquero. Pesca España ha contribuido con **pintarroja**, proporcionada por la OPP Lonja de Almería, y con **gamba blanca**, que ha conquistado los paladares de los asistentes de la mano de Baltimar, la empresa onubense de la familia Muriela.

Un altavoz para poner en valor la diversidad de los productos del mar

Con acciones como esta, Pesca España sigue **apostando por una gastronomía que valore toda la riqueza de los mares**, promoviendo el consumo de especies menos habituales, pero igual de deliciosas y nutritivas. El valor nutricional y los beneficios para la

salud de estos productos son innegables, así como su versatilidad e importancia en la gastronomía española.

"Nuestro objetivo es que los **consumidores descubran la riqueza de nuestros mares y se animen a probar especies menos conocidas pero igual de deliciosas y nutritivas**. La diversidad de nuestra pesca es una ventaja que debemos aprovechar", ha señalado Antonio Nieto, gerente de Pesca España.

Con su participación este año en Salón Gourmets, Pesca España reafirma su compromiso con la promoción del pescado y marisco español, impulsando una cultura gastronómica que apueste por la **variedad**, la **sostenibilidad**, el **sabor** y la **salud**.

- - - - -

Imágenes

Para descargar las imágenes en alta resolución haz clic [aquí](#).

Sobre PESCA ESPAÑA

Pesca España está formada por algunas de las más importantes organizaciones de productores pesqueros del país, que ponen a disposición de los consumidores la proteína animal más saludable y sostenible que existe: los productos del mar. Pesca España nace para defender la pesca por su valor nacional como motor económico y como elemento fundamental de una dieta saludable, reivindicando los productos del mar desde la sostenibilidad, la tradición y la felicidad. Por su gran labor dando a conocer los beneficios del consumo de los productos del mar, ha sido premiada en el año 2024 con el Premio Alimentos de España en la modalidad de promoción, uno de los reconocimientos de mayor prestigio del sector agroalimentario español, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para más información: www.pescaespana.org

Contacto de Prensa

DLaundry (agencia de comunicación)

prensa.pescaespana@dlaundryagency.com

Macarena Roa (+34 678 369 465)

Ana Puyol (+34 667 224 770)

Sigue a Pesca España a través de:

[Instagram](#) / [Facebook](#) / [Twitter](#) / [Youtube](#) / [LinkedIn](#)