

Pesca España vuelve a sorprender en el Salón Gourmets con los “Grandes Desconocidos”



De izquierda a derecha: Javier Garat, presidente de Pesca España, y el chef Ángel León.

- *La iniciativa, que cuenta con la colaboración del chef Ángel León, busca dar a conocer especies poco habituales y de bajo valor comercial.*
- *En la acción han colaborado las organizaciones de productores de Burela y Almería que han proporcionado caballa, tintorera y coloraillo, las especies protagonistas de esta edición de ‘Grandes Desconocidos’.*

Madrid, 15 de abril de 2026. [Pesca España](#), la Asociación de Organizaciones de Productores de ámbito nacional, ha participado por cuarto año consecutivo en el Salón Gourmets y ha vuelto a sorprender a los visitantes a esta prestigiosa feria con su iniciativa “**Grandes Desconocidos**”. La acción, destinada a **destacar especies menos populares y de poco valor comercial pero con gran potencial gastronómico**, ha mostrado la riqueza, variedad y calidad de los productos del mar españoles.

En esta edición, Pesca España ha contado de nuevo con la colaboración de **Ángel León, el reconocido “chef del mar” del restaurante Aponiente**, quien ha demostrado el enorme potencial culinario de las especies menos conocidas y ha comentado cómo desde su restaurante trabajan en el aprovechamiento y puesta en valor de estos productos del mar.

El popular chef ha estado acompañado por el presidente de Pesca España, Javier Garat, quien ha destacado el compromiso con la promoción de estos productos y con la puesta en valor de su **calidad, versatilidad y beneficios nutricionales**. La acción se ha desarrollado sobre el espacio gastronómico del stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) donde se ha puesto en valor la campaña ‘Llena tu mesa de Mar’ puesta en marcha por el ministerio en colaboración con el sector pesquero.

En esta edición de ‘Grandes Desconocidos’, la tintorera, la caballa y el coloraillo han sido protagonistas de elaboraciones innovadoras y sorprendentes elaboradas por el **chef del restaurante Bancal, Miguel Fernández Vidal**. Preparaciones llenas de sabor y creatividad que han hecho las delicias de los asistentes. Además, para redondear la degustación de

productos del mar y demostrar la gran variedad de recetas que se pueden elaborar, Ángel León y su equipo han ofrecido una **exquisita representación de sus famosos embutidos marinos**.

Estas han sido las elaboraciones que han podido disfrutar los asistentes:

- **Embutidos marinos** elaborados por Ángel León y su equipo.
- Un menú desarrollado por el chef Miguel Fernández Vidal que incluyó: **ensaladilla de coloraillo, caballa en escabeche emulsionada de calamansi y tintorera en adobo de bienmesabe**.



Dando a conocer la versatilidad gastronómica del mar

Pesca España está comprometida con que los **consumidores conozcan la gran variedad de especies** que ofrecen nuestros mares y **descubran las distintas formas de prepararlas**, desde elaboraciones tradicionales hasta propuestas más creativas e innovadoras.

Además, la Asociación lleva estas especies más allá de los stands de ferias, utilizando sus redes sociales y canales de comunicación para acercarlas al público de manera divertida y didáctica. A través de **vídeos, recetas, curiosidades y consejos gastronómicos**, está consiguiendo que profesionales y consumidores se animen a experimentar con productos del mar menos conocidos, fomentando un consumo más sostenible y saludable.

“Queremos que los consumidores descubran nuevos sabores, se animen a probar especies menos conocidas y disfruten de su versatilidad y beneficios para la salud. Cada especie es una oportunidad para innovar en la cocina y valorar la riqueza de nuestros mares”, concluye **Antonio Nieto, gerente de Pesca España**.

Con su participación en el Salón Gourmets, la asociación consolida su **papel como referente en la promoción del pescado y marisco español**, acercando al público la gran diversidad de especies de nuestros mares y sus múltiples posibilidades gastronómicas, y fomentando un consumo más sostenible, saludable y creativo.

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



PESCA ESPAÑA
Fuente de felicidad

Sigue a Pesca España a través de:

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

Contactos de Prensa

Pesca España - SAMY (agencia de comunicación)

prensa.pescaespana@samy.com

Macarena Roa (+34 678 369 465)

Ana Puyol (+34 667 224 770)

