

ÁNGEL LEÓN

CHEF DEL MAR

ÁNGEL LEÓN

CHEF CONOCIDO MUNDIALMENTE POR SU **COMPROMISO** CON LA **CONSERVACIÓN** Y GESTIÓN DEL OCÉANO A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN EN NUEVOS INGREDIENTES QUE REDUZCAN LA PRESIÓN PESQUERA Y FOMENTEN UNA **PESCA SOSTENIBLE**.

ÁNGEL LEÓN UTILIZA ESPECIES MARINAS HISTÓRICAMENTE DESCARTADAS DEL MAR, E INCLUSO DESCONOCIDAS POR EL SER

HUMANO. ESTE CHEF **REVOLUCIONARIO Y VANGUARDISTA** HA DESCUBIERTO NUEVOS ALIMENTOS PARA EL SER HUMANO, COMO EL FITOPLANCTON MARINO, Y HA CULTIVADO POR PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA PLANTAS COMO LA ZOSTERA MARINA.

EL EPICENTRO DESDE DONDE SE COCINAN TODOS ESTOS PROYECTOS ES EL RESTAURANTE **APONIENTE** CON SU **LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA Y ALEVANTE**, RESTAURANTE **ASESORADO POR EL CHEF DESDE 2016**, AÑO EN EL QUE ABRIÓ SUS PUERTAS TAMBIÉN LA VERSIÓN MÁS DESENFADAY CANALLA DE SU COCINA, LA **TABERNA DEL CHEF DEL MAR**.



“ CON LOS PIES EN LA TIERRA Y LA CABEZA EN EL MAR ” A. L

BIO

1977. NACIMIENTO

2007. APERTURA RESTAURANTE APONIENTE

2009. NY TIMES, DECLARA QUE MERECE LA PENA COGER UN AVIÓN PARA VISITAR APONIENTE.

2010. RECIBE SU PRIMERA ESTRELLA MICHELIN Y PUBLICA SU PRIMER LIBRO “EL CHEF DEL MAR”

2011. CHEF L’AVENIR POR LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA.

LANZAMIENTO DE SU PROPIA SERIE TV “EL CHEF DEL MAR”

2013. RECIBE EL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA. REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.

2014. RECIBE LA SEGUNDA ESTRELLA MICHELIN Y LA MEDALLA DE ANDALUCIA.

2016. APERTURA DEL RESTAURANTE ALEVANTE, PALACIO DE SANCTI PETRI A GRAN MELIA

2017. RECIBE SU TERCERA ESTRELLA MICHELIN EN APONIENTE Y LA PRIMERA EN ALEVANTE .

2019. MEDALLA DE ORO AL MÉRITO DE LAS BELLAS ARTES.

PRIMER GALARDÓN RESTAURANTE SOSTENIBLE. ESTRELLA VERDE DE LA GUÍA MICHELIN.

2020. LA REVISTA TIME PUBLICA EN EXCLUSIVA REPORTAJE SOBRE EL CEREAL DEL MAR.

2021. CHEF DEL RESTAURANTE MÁS SOSTENIBLE DEL MUNDO POR THE WORLD’S 50 BEST.

2023. LA FAO LO NOMBRA HÉROE DE LA ALIMENTACIÓN.

A P O N I E N T E



A P O N I E N T E NO ES SÓLO UN RESTAURANTE, SINO UN AMBICIOSO PROYECTO QUE BUSCA REACTIVAR Y RECUPERAR EL **ENTORNO** QUE LE RODEA, RESTAURANDO EL SOCIOECOSISTEMA Y REESTABLECIENDO EL BALANCE NATURAL, CUIDANDO EL **CAPITAL NATURAL** DE LAS **MARISMAS** PARA FOMENTAR LOS SERVICIOS ECOSISTÉMICOS, OBTENER ALIMENTOS EN BASE A SU RICA **BIODIVERSIDAD** Y COMO FUENTE DE RENTA, RIQUEZA Y EMPLEO PARA LA EL TERRITORIO.

RECONOCIDO CON **TRES ESTRELLAS MICHELIN** DESDE 2017

EN 2019 OBTUVO LA PRIMERA E HISTÓRICA **ESTRELLA VERDE SOSTENIBLE MICHELIN**, EN RECONOCIMIENTO A SU INQUEBRANTABLE APUESTA POR UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.

EN 2022 A P O N I E N T E SE CONVIERTE EN EL RESTAURANTE **MÁS SOSTENIBLE DEL MUNDO** EN EL RANKING **THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS**.

SU PROFUNDO **RESPECTO POR EL MAR** Y SU ENORME **CAPACIDAD DE INNOVACIÓN** LE HAN LLEVADO A DESARROLLAR VARIOS PROYECTOS RELACIONADOS CON LA RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS QUE HAN SIDO **INFRAVALORADOS, REINVENTÁNDOLOS, RECICLÁNDOLOS Y PONIÉNDOLOS EN VALOR**.

LA APLICACIÓN DE LA **TEORÍA ECOLÓGICA** EN SU COCINA, LA **INVESTIGACIÓN**, LA **CREATIVIDAD** GASTRONÓMICA Y EL MÁXIMO APROVECHAMIENTO DEL PRODUCTO, UNIDO A LA LABOR DE **SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL** SON LOS SELLOS DE **IDENTIDAD** DE A P O N I E N T E.

APONIENTE I+D

UNO DE LOS OBJETOS SOCIALES DE APONIENTE ES LA **INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA**, ACTIVIDAD CERTIFICADA OFICIALMENTE POR EL MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES DEL GOBIERNO DE ESPAÑA POR CUANTO ACREDITA EL DESARROLLO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN, A FIN DE **MEJORAR EL PRESENTE Y FUTURO DE NUESTRA SOCIEDAD.**

LA **IMAGINACIÓN Y FANTASÍA** DE ÁNGEL LEÓN Y SU EQUIPO VA MÁS ALLÁ DE LA **OBSERVACIÓN DE LO EXTRAORDINARIO**, DESCUBRIENDO **NUEVOS PRODUCTOS** Y EMBARCÁNDOSE EN **NUEVOS RETOS** GASTRONÓMICOS. DESDE HACE MÁS DE UNA DÉCADA, EN APONIENTE SE OBSERVAN E INVESTIGAN **ESPECIES MARINAS** BUSCANDO **NUEVOS ALIMENTOS** Y PRODUCTOS AÚN OCULTOS PROCEDENTES DE LA GRAN DESPENSA DEL MAR CON EL OBJETIVO DE INCORPORARLOS A LA DIETA HUMANA. TODO ELLO SE BUSCA SU **MÁXIMO APROVECHAMIENTO** CON EL **MÍNIMO COSTE MEDIOAMBIENTAL** PARA NUESTRO PLANETA Y, POR SUPUESTO, PARA EL MAR.

EN ESTA LISTA DE NUEVOS INGREDIENTES SE INCLUYEN, POR EJEMPLO, EL **FITOPLANCTON** Y SUS PIGMENTOS NATURALES, LAS **GRASAS DE ORIGEN MARINO**, LOS **AZÚCARES MARINOS**, LOS **EMBUTIDOS MARINOS**, EL **JAMÓN DEL MAR** O EL **CEREAL MARINO**; ASÍ COMO TÉCNICAS (LA CLARIFICACIÓN LIBRE DE ALBÚMINA UTILIZANDO MICROALGAS, LOS COLÁGENOS MARINOS O LA SAL VIVA) Y MÉTODOS DE COCINA QUE DEMUESTRAN UN COMPROMISO AUTÉNTICO CON LA **RECUPERACIÓN Y MEJORA DEL MEDIO** Y CON LA BÚSQUEDA DE UN **FUTURO MEJOR PARA EL PLANETA.**



ALEVANTE

ALEVANTE, ES EL OTRO RESTAURANTE DIRIGIDO POR ÁNGEL LEÓN Y DONDE SE IMPLEMENTAN GRANDES E ICÓNICAS ELABORACIONES QUE PROVIENEN DE APONIENTE, SU HERMANO GASTRONÓMICO.

ABRIÓ SUS PUERTAS EN EL PRESTIGIOSO PALACIO DE SANCTI PETRI A GRAN MELÍA 5* GL, EN 2016 OFRECIENDO UN MENÚ DEGUSTACIÓN Y MARIDAJE EXCLUSIVO LLENOS DE GUIÑOS MARINEROS.

AL BORDE DEL MAR DE CHICLANA, ALEVANTE, GALARDONADO CON UNA ESTRELLA MICHELIN, Y UN SOL REPSOL, SE AFANA POR REDESCUBRIR EL SABOR DEL MAR Y RECUPERAR LA RICA Y SALUDABLE HUERTA MARINA DE SANCTI PETRI.



LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR

LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR ESTÁ SITUADA EN EL CORAZÓN DE EL PUERTO DE SANTA MARÍA, EN EL MISMO LOCAL DONDE ÁNGEL LEÓN Y SU EQUIPO COCINARON LAS DOS PRIMERAS ESTRELLAS MICHELIN DEL RESTAURANTE APONIENTE.

LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR ES LA COCINA DE ÁNGEL LEÓN, ADAPTADA A TODOS LOS PÚBLICOS. ES UNA TABERNA DONDE PODER DISFRUTAR SIN PROTOCOLOS DE UNA COCINA CON ALMA MARINERA, DE PRODUCTO Y DE CUCHARA Y MOJAR MUCHO PAN.



GRACIAS POR NAVEGAR
CON NOSOTROS

Contacto de prensa:

Gema Urquijo 638 744 500 gemaurquijo@aponiente.com