



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Una burger de pescado, la primera especialidad de la iniciativa 'Pezconocidos' de Compass

Una *burger* de pescado, la primera especialidad de la iniciativa 'Pezconocidos' de Compass

Miércoles, 07 de junio 2023

Coincidiendo con la celebración del Día de los Océanos (8 de junio), Compass Group, **Ángel León** y Grupo Nueva Pescanova han presentado el primer producto fruto del proyecto 'Pezconocidos': una hamburguesa elaborada con especies de pescado que apenas se consumen en la actualidad. 'Pezconocidos' es una iniciativa de sostenibilidad e innovación gastronómica con la que los tres miembros del proyecto buscan el aprovechamiento del 100% de las capturas pesqueras. Este producto podrá degustarse en los más de 200 centros empresariales y cafeterías sanitarias gestionados por Compass Group a nivel nacional y en los que a diario comen más de 70.000 personas.

Los pescados que se han empleado son gallineta, gallineta oceánica, estornino y caballa. A pesar de su alto valor nutricional, en algunos casos no se comercializan de forma generalizada y, por lo tanto, no son accesibles al gran público. Para poner en valor este proyecto, el 'chef del mar', Ángel León, ha diseñado diferentes propuestas de recetas con sello estrella Michelin. La primera de ellas tiene inspiración gaditana y consiste en una *Burger de pescado a la parrilla, adobo de mayonesa, salicornia encurtida y queso payoyo* en un sabroso pan de brioche.

Con esta primera acción se han logrado aprovechar 20 toneladas de pescado, pero esta hamburguesa es solo el primero de los productos que el Grupo Nueva Pescanova, Ángel León y Compass Group lanzarán en el marco del proyecto 'Pezconocidos'. En este sentido, y en línea con los objetivos de la alianza, se presentarán nuevas propuestas de innovación gastronómica en el corto plazo que incluyan otras especies de pescado como el alfonsiño, jurel del Cabo, sable plateado, palometa, sierra americano o granaderos.

Fernando Pascual, director general de Compass Group Iberia, ha destacado que *"nuestra principal preocupación es dar de comer bien y lo hacemos teniendo en cuenta la importancia de una alimentación variada, saludable y sostenible. Para ello, es fundamental respetar nuestro compromiso con el mar, poniendo en valor su biodiversidad y promoviendo su protección. Nuestro objetivo con 'Pezconocidos' es implicar a nuestros comensales transmitiéndoles los beneficios que supone la elección consciente de estas recetas, elaboradas con especies marinas no tan valoradas y que tienen un gran sabor"*.

A este respecto el chef Ángel León destaca que *"solo conocemos el 40% de la despensa marina y somos tan selectivos y caprichosos que solo demandamos una serie de especies. Los recursos del mar son muchos, pero cada vez los limitamos más. Debemos tener una mente más abierta y apreciar la diversidad marina como método de conservación de nuestros mares. En este contexto, es necesario encontrar fórmulas para obtener el máximo rendimiento de la proteína procedente del mar"*.

Por su parte, **Juanjo de la Cerda**, director corporativo de I+D+i del Grupo Nueva Pescanova, tiene claro que *"los recursos del mar son limitados, por lo que es vital encontrar soluciones que nos permitan aprovechar al máximo todas las capturas pesqueras. El resultado no podría ser mejor: un producto que no solo contribuye a la sostenibilidad de los océanos, sino que además es rico, sano y nutritivo"*.

Acercando 'Pezconocidos' al gran público

'Pezconocidos' ha llegado a las calles de algunas ciudades españolas como Madrid, Barcelona o Vigo mediante una campaña con la que Pescanova quiere dar a conocer los objetivos de esta iniciativa: contribuir a que nuestros mares y océanos sean más sostenibles. Esto pasa por aprovechar el 100% de las capturas pesqueras poniendo en valor todas las especies de pescado y, para ello, es necesario darlas a conocer. Bajo esta premisa, y a través de gigantografías digitales, mupis o autobuses, la marca 'presenta' a estos peces menos conocidos, que juegan un papel fundamental para garantizar la salud de los océanos, e invita a los ciudadanos a saber más sobre 'Pezconocidos'. Entre los lugares emblemáticos en los que podrá visualizarse la campaña destacan la madrileña Plaza de Callao y Plaza Catalunya, en Barcelona.

Además, el 8 de junio, Día de los Océanos, todas las personas en Madrid que acudan entre las 13:00 y las 16:00 horas a las 'Terrazas del Museo Thyssen', y entre las 19:00 y las 21:00 horas a la terraza de 'La Consigna en Príncipe Pío', ambas gestionadas por Compass Group, podrán disfrutar de esta hamburguesa preparada con la receta de Ángel León y se llevarán un obsequio.

Noticias Relacionadas

- [Compass Group, Ángel León y Pescanova crean 'Pezconocidos', proyecto de pesca sostenible](#)
- [Compass celebra su 'Stop food waste day' para concienciar contra el desperdicio alimentario](#)
- [Compass Group España se asocia con Kyndryl para acelerar su transformación digital](#)
- [Compass Group avanza en sus políticas de igualdad de género e intergeneracional](#)