

Quesos de semen de atún y aceitunas marinas para el aperitivo de Aponiente

Puede chirriar mentalmente, pero no gustativamente. Los quesos elaborados con hueva de leche de atún rojo e inyectados con el mismo hongo que el camembert han sido una de las atracciones de San Sebastián Gastronomika propuestas por Ángel León, con tres estrellas Michelin en Aponiente.

Efeagro

Después de una sesión inaugural en la que se ha rendido homenaje a la **herencia de la cocina francesa** en todo el mundo, la ponencia del gaditano (elegida para cerrar la jornada) mantuvo al público este lunes en el [auditorio del Kursaal](#) sólo para comprobar sus nuevos descubrimientos **marinos**: desde los quesos elaborados con las huevas de leche del atún rojo a unas aceitunas que crecen en las marismas.

“Son unos quesazos”, ha asegurado durante su presentación León, refrendado por congresistas de [Gastronomika](#) que han subido al escenario a degustarlos.



Quesos de semen de atún y aceitunas marinas para el aperitivo de Aponiente. Foto: Consumidor Global

En cuanto a las “*aceitunas del mar*” que el biólogo que trabaja para [Aponiente](#), Juan Martín, descubrió en **Venezuela**, aunque de ellas no se pueda extraer aceite, sí servirán de aperitivo - junto con el jamón y el queso marinos- en la temporada 2022 del restaurante, gracias a procesos de ósmosis con hierbas y adobos tradicionales.

Cultivos marinos

Igual que trabaja en el cultivo del cereal marino - investigación que le ha merecido este año un Premio Nacional de Gastronomía- León ha comenzado a plantar estas aceitunas marinas en Cádiz para avanzar en su proyecto de descubrir una nueva despensa marina, con aportaciones ya extendidas al mundo como el plancton.



"Estas aceitunas ofrecen cosecha cada tres meses y, aunque tienen un 95 % de agua, saben a aceitunas terrestres", ha asegurado.

Su sueño es que el mundo se pueda alimentar de proteínas marinas, que por lo que ahora ha descubierto son "sanas y ricas" y porque cree que "muchas de las soluciones que se buscan en la tierra están en el fondo del mar".