



FOTO: APONIENTE



Pilar Salas

Aponiente

PILAR SALAS ESPAÑA

Responsable de la información gastronómica de la Agencia EFE y corresponsal de la revista gastronómica "7 Caníbales". Vivió en África y las Américas, y trabajó en otros medios como la radio nacional RNE, la cadena mexicana Televisa y el diario "El Confidencial".



FOTO: APONIENTE

Dice que de no haber sido cocinero lo encontraríamos despachando pescado, pero no cualquiera. Desde que inauguró Aponiente, en 2007, se empeñó en demostrar que la humilde lisa puede estar a la altura de la mejor merluza, y que se pueden cocinar las 30.000 toneladas de peces que se tiran por la borda cada año. Su concepto culinario único, bañado de conciencia ambiental, sazonado con una inquietud constante, le valió dos estrellas Michelin para su local en una pequeña localidad de Cádiz, al sur de España, El Puerto de Santa María.

¿Qué hace de Aponiente una de las citas gastronómicas imprescindibles del país? Allí se va a descubrir el mar con nuevos ojos y sabores, guiado por un cocinero que cada temporada sorprende con novedades fruto de sus

investigaciones y su arrolladora creatividad: embutidos marinos, descubrimiento del plancton como ingrediente, civets marinos cocinados con la sangre de pescado. La suya es también una cocina divertida, llena de tramancojos, y lo más importante, succulenta, con la técnica al servicio del paladar.

El 1º de septiembre, la tripulación de Aponiente se mudará a un espacio más grande y único: un molino mareal desde donde prometen seguir sorprendiendo. También tiene la oportunidad de conocer su cocina en BistrEAU, en el Hotel Mandarin Oriental de Barcelona.

Aponiente. Calle Puerto Escondido, 6, 11500 El Puerto de Santa María, Cádiz, España. Tel. +34 956 85 18 70

CONTINÚA EN LA PÁGINA 76



Chef Ángel León, España

FOTO: APONIENTE