

Despesques 2024: Cocinando ideas para un futuro mejor

[Multimedia](#)

El compromiso de Ángel León con la sostenibilidad llega a su cuarta edición

Ángel León seduce a la cocina mundial y sumerge a los chefs en el planeta Cádiz

Despesques, el innovador encuentro de cocineros organizado por Ángel León celebrará su cuarta edición entre los próximos 19 y 21 de abril, con la asistencia de más de 80 chefs de todo el mundo, algunos de ellos en su primera visita a España viajando desde el otro lado del planeta. Este encuentro, de carácter bienal, reúne también a líderes y expertos de diferentes ámbitos y agentes de la industria alimentaria para abordar los desafíos medioambientales y fomentar la sostenibilidad en la hostelería.

Despesques 2024 ha sido presentado este mediodía en el restaurante Aponiente*** en El Puerto de Santa María, por el diputado de Turismo de la Diputación provincial de Cádiz, Germán Beardo, Ángel León y Juan Martín, coordinador de I+D y Medio Ambiente de Aponiente.

Germán Beardo. "El turismo gastronómico presenta mucho interés para el Patronato Provincial de Diputación de Cádiz debido a su capacidad para desestacionalizar el sector y atraer visitantes a lo largo de todos los meses del año".

Ángel León. "Después de recorrer medio mundo, cada día tengo más claro que vivimos en la mejor provincia del mundo, y me emociona mostrarles a mis colegas cocineros que la vanguardia está en la tortilla de camarones de Isabel Machaca, los garbanzos con pellejo de atún de Barbate y la berza gitana que hacen las mujeres de Jerez".

Juan Martín. "La gastronomía es una herramienta transformadora de la sociedad y clave para conservar nuestro paisaje y paisanaje. Despesques es la mejor oportunidad para sacar pecho por la gastronomía, cultura y naturaleza gaditana y enseñar al mundo la grandeza de Cádiz. Despesques es la mejor demostración de que la gastronomía es un altavoz para la conservación del territorio. Despesques 2024 es ciencia, música, gastronomía, reflexiones, aprendizaje y mucha naturaleza".

Ángel León cerró la presentación dando las gracias públicamente a Germán Beardo por su apoyo.

Con una visión de coherencia y compromiso con la naturaleza, Despesques se distingue por celebrarse siempre en espacios naturales protegidos, proporcionando un escenario propicio para la reflexión y la acción en un mundo donde la urgencia de proteger el planeta se hace cada vez más evidente.

Tras el primer Despesques celebrado en el Parque Natural Bahía de Cádiz, el segundo, en las Marismas del Barbate y el tercero, en el espacio Wakana, en pleno corazón del Parque Natural de los Alcornocales, esta vez los chefs comenzarán sumergiéndose en las marismas del Parque Natural Bahía de Cádiz para descubrir la pesca ancestral y sostenible, el trasmallo, la nasa y otras artes tradicionales conocidas como la pesca a pie. Tras la pureza de la marisma, emprenden la vuelta al paraíso de la última selva subtropical de Europa, Los Alcornocales; así, en Wakana se consolida un movimiento de cocineros que miran a la Naturaleza para evolucionar en la idea de que la gastronomía puede ser una fuerza transformadora para la conservación y la supervivencia.

Esta cuarta edición no solo es un hito en la travesía de Despesques, es también un recordatorio de que la búsqueda de la excelencia es un viaje continuo. Ángel León invita a sus colegas a enfrentarse de nuevo a un folio en blanco, simbolizando un nuevo comienzo "porque siempre hay más por descubrir, explorar, crear...y cambiar. Aunque hemos acumulado conocimientos muy valiosos, cada día es una oportunidad para ampliar nuestras perspectivas y profundizar en nuestro compromiso. Estamos listos para escribir el próximo capítulo de nuestra historia, llenándolo de nuevas intenciones y compromisos que nos impulsarán hacia metas aún más ambiciosas y significativas", señala Ángel León

Los participantes de Despesques se sumergen en debates profundos sobre el presente y el futuro de la cocina, definiendo el papel crucial que los chefs deben asumir en la sociedad como agentes de cambio.

En este reinicio, el chef y su tripulación vuelven a rodearse de expertos que aportarán nuevas ideas, enfoques innovadores y conocimientos especializados, mentes brillantes y apasionadas que enriquecerán el camino hacia adelante. Porque desde la introspección hasta la acción concreta, Despesques inspira a los participantes a traducir sus reflexiones en iniciativas tangibles en sus propias comunidades y restaurantes. Este enfoque íntimo y profesional se complementa con una experiencia de convivencia libre en la naturaleza, que ofrece momentos de conexión y conciencia con el entorno natural.

Despesques 2024 tiene un programa diverso que incluye conferencias magistrales, talleres prácticos y demostraciones culinarias. El periodista Manu Sánchez será el maestro de ceremonias que ordene un cartel de primeras figuras, que incluye al periodista Iñaki Gabilondo, el profesor de economía circular aplicada y economía regenerativa en la Universidad de Harvard, Manuel Maqueda, la escritora y divulgadora, Elsa Punset, el escritor y periodista John Carlin y la educadora, psicóloga, economista y CEO española, Sonia Díez.

Las reflexiones humanísticas de la vida se basarán en desnudar la cultura, territorios, flamenco, oficios con la naturaleza y gastronomía como nexo de unión

para a continuación abordar desafíos como la "insostenible dictadura del plástico en la cocina y en nuestras vidas", para aprender y utilizar herramientas para su erradicación de un solo uso.

Más de 80 estrellas Michelin alumbrarán el cielo gaditano. Entre los chefs internacionales que participarán en Despesques 2024 estará Janaina Torres Rueda, la chef brasileña elegida este año Best Female chef del Mundo por The World's 50 Best Restaurants; Pía León, la cocinera peruana mejor posicionada de su país, quien dirige junto a Virgilio Martínez Central, el Mejor Restaurante del Mundo en 2023, y está a cargo de Kjolle y del Centro MIL; el chef neozelandés Vaughan Mabee, el chileno Rodolfo Guzmán de Boragó, Mitsuharu "Micha" Tsumura el chef de Maido (Mejor Restaurante de América Latina en 2023 según The World's 50 Best Restaurants); el célebre Pastry Chef Antonio Bachour desde Miami.

Desde México llegan Jorge Vallejo, del restaurante Quintonil, Edgar Nuñez, de Sud777, Roberto Solís desde Yucatán, y el mexicano Santiago Lastra desde Londres. Además, participarán Atsushi Tanaka (A.T. en París), Jorge Avillez y João Oliveira (Portugal), el colombiano Álvaro Clavijo, Jaime Pesaque (Perú), Tomás Kalika (Argentina), así como otras talentosas y reconocidas chefs internacionales como Ana Ros (Eslovenia), Leonor Espinosa (Colombia) y Manu Buffara (Brasil).

A nivel nacional, serán más de 60 chefs, entre ellos, Jordi Roca, Albert Adrià, Eneko Atxa, Begoña Rodrigo, Ricard Camarena, Vicky Sevilla, Jordi Cruz, Sacha Hormaechea, Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, Paco Morales, Albert Raurich, Pedro Subijana, Fina Puigdevall o Martina Puigvert.

En Despesques 2024, la música será otro de los ingredientes principales para mostrar el destino Cádiz y facilitar la reflexión. Habrá mucho Festival, gastronómico y de ideas, de mentes abiertas a nuevas prácticas, a reconocer errores y a aplicar en las cocinas lo aprendido el día después.

Compañeros de viaje

Despesques 2024 cuenta con financiación de la Diputación de Cádiz, patrocinio de Makro, Distribución Mayorista como proveedor oficial del evento, Osborne, Moët & Chandon, Almadraba de Petaca Chico, Kampaoh, Esteros Lubimar, Alimentias, TGT Quesos y Estrella Galicia. Asimismo, colaboran Carpas Maho, principal fabricante de carpas tensadas y arquitectura efímera a nivel nacional, Espresso Lavazza, la Cámara oficial de Comercio, Industria, Servicio y Navegación de Ceuta, Electrolux Professional, Canela&Clavo, Mibrasa The Craftmen of Fire!, Triticum, Klimer, soluciones de emplatados y menaje de hostelería, Wakana, Salarte, Solera Motor, Grosso Napoletano y el Patronato provincial de Turismo de Cádiz.

Sobre Despesques

Es un foro de debate internacional que se celebra cada dos años, promovido por el cocinero Ángel León, con el objeto de fomentar una revolución gastronómica (o "de la sociedad") en favor de la naturaleza.

Pretende ser un paréntesis en el frenético ritmo cotidiano para dialogar y tomar conciencia del papel de la cocina en el territorio, de la manera de relacionarse con el medio ambiente, y una ocasión para escuchar y reflexionar sobre el papel que la hostelería quiere asumir en la sociedad actual, con la convicción de intentar generar un mundo más comprometido en el que vanguardia y tradición vayan de la mano.

Sobre el Restaurante Aponiente & el Chef Ángel León

*** Estrellas Michelin, Estrella Verde Michelin a la Sostenibilidad y Restaurante Sostenible 2022 The World`s 50 Best Restaurants. Aponiente ocupa el 64 en The World`s 50 Best.

El restaurante Aponiente está ubicado en un antiguo molino de mareas del siglo XIX. En el corazón del Parque Natural Bahía de Cádiz, en El Puerto de Santa María, el área está habitada por vida marina que está sujeta a cambios constantes, dadas las condiciones climáticas locales y el ritmo de las mareas.

Capitaneado por el chef Ángel León, Aponiente está llevando a cabo la recuperación del entorno en el que se sitúa, creando además un ecosistema para futuras generaciones. Referente en sostenibilidad, promueve la defensa del medio ambiente a través de la gastronomía. La pesca sostenible y la utilización de especies, que históricamente se han considerado productos de descarte, son señas de identidad de la propuesta gastronómica del "chef del Mar" junto a la innovación, creatividad y honestidad. Un genio revolucionario cuyo compromiso con la naturaleza le ha llevado a descubrir, utilizar y reinventar alimentos procedentes de la gran despensa del mar.
