



**Comunicado de Imprensa**  
**21 de janeiro de 2021**

## **MSC publica o Livro de Cozinha Azul de pesca sustentável com a colaboração de conceituados chefs internacionais**

**Esta colaboração visa encorajar os consumidores a fazerem uma escolha sustentável de peixes e mariscos que mais apreciam**

O Marine Stewardship Council (MSC) – uma organização ambiental sem fins lucrativos – lança o seu primeiro livro de receitas do mar sustentável, em colaboração com dez extraordinários chefs de cozinha de todo o mundo. Este livro parte de uma iniciativa que visa encorajar e inspirar os consumidores a assumirem o compromisso de uma escolha sustentável ao comprarem os peixes e mariscos que mais apreciam.

O *Livro de Receitas Azul* é uma coleção digital de dez deliciosas receitas com uma variedade de espécies e estilos que agradam aos mais variados paladares e preferências. As opções incluem **mexilhões nórdicos, pescada à basca, risoto de lavagante com açafão, alabote ao vapor com vinho de arroz, entre outras**. No interior das suas páginas, pode encontrar ainda, a informação ambiental por detrás do pescado que consumimos, que nos mostra como as nossas decisões podem ter um grande impacto na saúde dos oceanos.

Alguns dos colaboradores do projeto são o chef, autor e empresário holandês **Bart van Olphen**, a chef sul-africana **Siba Mtongana**, a chef e diretora culinária sueca **Frida Ronge** e o chef executivo **Otto Goh** do Shangri-La Hotel Group, na China. Todos os envolvidos são fortes defensores da pesca sustentável e de um aprovisionamento responsável.

**Nicolas Guichoux, Diretor do Programa no Marine Stewardship Council, afirmou:** «Chega um novo ano e, com ele, a oportunidade de fazermos melhores escolhas para nós próprios, para o planeta e para os oceanos. Juntamo-nos a dez notáveis chefs de cozinha para lançar um livro de receitas do mar sustentável, com pratos deliciosos, saudáveis e com uma visão de futuro, provenientes de todo o mundo. Ao optarmos por comprar produtos do mar de fontes sustentáveis, podemos ajudar a garantir que os peixes e mariscos que mais apreciamos possam ser saboreados por muitos anos.»

**Bart van Olphen, que contribuiu com uma receita de atum Mas Huni para a coleção, disse:** «Este livro é mais uma prova de que todos neste planeta podem apreciar produtos do mar, de uma forma responsável. Ao consumirmos peixe e marisco sustentável, não só mantemos o oceano saudável, como apoiamos os pescadores e todos os que dele dependem.»

**A chef Siba Mtongana, que contribuiu com um assado de arinca e brócolos, disse:** «Foi para mim uma grande honra este convite de colaboração num livro de receitas dado o que representa e pelo imenso significado que contém. Quanto mais cedo começarmos a respeitar os nossos corpos, os nossos oceanos e o nosso planeta, melhor!»

O oceano é uma parte vital da vida humana no planeta. Fornece uma importante fonte de proteína a mais de 3 mil milhões de pessoas<sup>1</sup>, e milhões dependem da pesca para a sua subsistência<sup>2</sup>. Contudo, os oceanos estão em risco: 34% dos recursos pesqueiros a nível mundial foram explorados para além dos limites sustentáveis – uma situação que pouco a pouco<sup>3</sup>, se tende a agravar.

Há mais de 20 anos que o MSC tem vindo a abordar o problema da sobrepesca, incentivando as pessoas a mudarem comportamentos na compra de produtos do mar, através do seu programa de certificação e selo azul. Graças à colaboração com parceiros internacionais, entre os quais cientistas, ONG, pescarias, empresas do setor, retalhistas e restaurantes, trabalham em conjunto para assegurar peixes e mariscos de captura selvagem, deliciosos e, acima de tudo, sustentáveis.

– FIM –

## NOTA PARA OS EDITORES

### Recursos

- O livro de receitas completo estará disponível a partir de quinta-feira, 21 de janeiro de 2021, em <https://stories.msc.org/pt/livro-de-cozinha-azul/>
- Recursos relacionados com o livro de receitas podem ser obtidos aqui: [recursos do Livro de Receitas Azul](#)
- Podem ser obtidas, mediante pedido, citações adicionais dos chefs colaboradores.

### Dados de contacto para os órgãos de comunicação social

Asun Talavera, assessora de imprensa do MSC Espanha e Portugal, [asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org) Tel.: + 34 918 31 59 63 | Telemóvel: +34 676 016 630

### Referências

[1] ONU/FAO – [Relatório «State of the World's Fisheries and Agriculture» de 2020](#), p. 67

[2] ONU/FAO – [Relatório «State of the World's Fisheries and Agriculture» de 2020](#), p. 95

[3] ONU/FAO – [Relatório «State of the World's Fisheries and Agriculture» de 2020](#), p. 7

### Marine Stewardship Council (MSC)

O Marine Stewardship Council (MSC) é uma organização internacional sem fins lucrativos. A nossa visão contempla que todos os oceanos continuem repletos de vida e que os recursos marinhos sejam protegidos para esta geração e para as gerações vindouras. Através do nosso selo azul de pesca sustentável e do nosso programa de certificação, reconhecemos e premiamos as práticas de pesca sustentáveis, além de ajudarmos a criar um mercado mais sustentável para os produtos do mar.

Um produto em que figure o selo azul do MSC:

- provém de pescarias certificadas conforme o padrão de pesca do MSC – um indicador científico para a pesca sustentável e respeitadora do ambiente.
- é de origem sustentável com rastreabilidade garantida.

Atualmente, mais de 395 empresas pesqueiras de mais de 36 países foram certificadas de acordo com o padrão de pescarias do MSC e mais de 41 000 produtos da pesca ostentam o selo azul do MSC no mundo inteiro. Para mais informações, visite o nosso site em: [msc.org/pt](https://msc.org/pt)

Visite as nossas páginas nas redes sociais

