Nota de prensa
21 enero 2022

Javier Olleros, chef de Culler de Pau, se une al movimiento Mares Para Siempre de Marine Stewardship Council

Culler de pau cuenta con dos estrellas Michelin, una estrella Verde Michelin y tres soles Repsol

Desde 2009, es un referente de la cocina gallega

Desde hoy, la organización sin ánimo de lucro Marine Stewardship Council (MSC) cuenta con un Embajador Azul más, Javier Olleros, chef de Culler de pau, espacio gastronómico galardonado con dos estrellas Michelin, una estrella Verde Michelin y tres soles Repsol.

Para Olleros, *"apostar por la pesca sostenible es una forma de vivir y entender que no estamos solos en el planeta y que es el momento de apostar por esa responsabilidad que tenemos cada uno a la hora de cuidar, de pensar en el futuro y de respetar ese gran elemento que es el mar que forma parte de mi vida, y tengo que darle no solo quitarle. El sello azul es una garantía para el consumidor de una buena elección, un pescado con garantías de una pesca sostenible".* Y es que *"el mar no es solo mi referencia en el espacio, lo llevo en las venas, es la base de mi inspiración…",* comenta.

El programa de Embajadores y Embajadoras Azules surgió hace más de 20 años en el seno de la organización sin ánimo de lucro, como respuesta a la necesidad de un movimiento que uniera a todos los elementos clave de la cadena de valor de la sostenibilidad del mar, que enraíza con la visión de MSC de océanos de todo el mundo llenos de vida y reservas de productos del mar garantizadas para la generación actual y futuras.

La misión de MSC es utilizar nuestro sello azul y nuestro programa de certificación de pesquerías para contribuir a mejorar la salud de los océanos del mundo, reconociendo y recompensando las prácticas de pesca sostenibles, influyendo en la decisión de los consumidores y trabajando con nuestros colaboradores por la transformación del mercado de los productos pesqueros hacia un nivel sostenible.

MSC comparte esta visión y misión con todos sus Embajadores y Embajadoras Azules, una visión de futuro para los mares y los recursos que viven en ellos, en el marco de su iniciativa más reconocida, #MaresParaSiempre, que en 2021 celebró su primera Semana Mares Para Siempre, en un esfuezo conjunto de empresas y entidades de diversos sectores por acelerar la adopción de la pesca sostenible en el mundo y la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación MSC

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org | Tel.: +34 676 016 630

Marine Stewardship Council

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica y mundialmente reconocidos en materia de pesca sostenible y de trazabilidad de productos pesqueros. Su sello azul y su programa de certificación reconocen y premian las prácticas pesqueras sostenibles y, además, ayudan a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. Se trata del único programa de certificación y etiquetado ecológico para pesquerías de captura que cumple los requisitos de buenas prácticas establecidos por la **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)** y por **ISEAL**, la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental. Para más información, visite nuestra web en **msc.org** o nuestras redes sociales:

Sobre Culler de pau

El gallego Javier Olleros, que pertenece a una familia de tradición hotelera de O Grove (Pontevedra), ha realizado *stages* en cocinas de todo el mundo, al lado de grandes chefs como Martín Berasategui y Seiji Yamamoto, y es miembro del Grupo Nove que persigue visibilizar la cocina atlántica. En 2009, abrió Culler de Pau (dos estrellas Michelin, una estrella Verde Michelin y tres soles Repsol), un restaurante que con los años ha ido adquiriendo personalidad y conocimiento del mundo vegetal. Aquí, Olleros está inmerso en el redescubrimiento del valor gastronómico que tienen los productos de su entorno. Para más información, visite la web **cullerdepau.com** o las redes sociales: