



Nota de prensa

14 diciembre 2022

## Marine Stewardship Council y el chef Joaquín Felipe presentan el Libro de Cocina Azul de pesca sostenible

Joaquín Felipe es el chef que representa a España en la II edición de la edición global del libro, en el que participan hasta 18 chefs de renombre internacional

El objetivo es animar al consumidor a elegir pescado de pesca sostenible certificada para proteger los océanos y salvaguardar las especies

Marine Stewardship Council (MSC), organización sin ánimo de lucro, presenta hoy la segunda edición global del libro de cocina del pescado sostenible en colaboración con Joaquín Felipe, chef que representa a España en esta edición, junto a otros 17 chefs de primera línea de todo el mundo. Como novedad, esta segunda edición incluye las declaraciones y experiencias de 18 pescadores sostenibles de todo el mundo, unidos en la creencia de que la pesca sostenible es imprescindible para proteger nuestros océanos. La pesquería española seleccionada es la pesquería artesanal de atún blanco del Atlántico norte.

La iniciativa trata de animar al consumidor a elegir que elija pescado procedente de fuentes sostenibles certificadas cuando vaya a comprar pescado, con el objetivo de proteger los océanos y salvaguardar las especies que habitan en ellos.

**El Libro de Cocina Azul** se compone de una cuidada selección de 18 recetas (la edición española consta de 12), elaboradas con una gran variedad de especies de pesca sostenible certificada y de estilos diferentes, atractivas para una amplia variedad de gustos y preferencias, todas ellas fotografiadas por el fotógrafo gastronómico de renombre internacional, David Loftus. Sus páginas también enseñan cómo elegir pescado para proteger la diversidad marina y sus ecosistemas. Así, entre las recetas encontramos **Langostinos con ajo, chile y mantequilla a las finas hierbas; Atún al curry Lontong; Pasta con anchoas del Cantábrico al pesto rojo o Ventresca de bonito del Norte con sopa de espárragos y cuscús verde**, receta elaborada por el emblemático chef español Joaquín Felipe y Embajador Azul de MSC.

Entre los colaboradores del proyecto, participan chefs de reconocido prestigio internacional, como **Bart van Olphen**, chef, escritor y empresario holandés; la célebre chef **Siba Mtongana** de Sudáfrica o la chef y directora gastronómica sueca

**Frida Ronge.** Todos los participantes son firmes defensores de la pesca sostenible y de las prácticas de abastecimiento responsable.

**Joaquín Felipe Peira** es uno de los grandes chefs del panorama español. Su extensa trayectoria, inspirada en el ejemplo de su madre, cuyos conocimientos culinarios sentaron las bases de su cocina; le ha llevado a liderar los fogones de los restaurantes Florida Retiro, El Chaflán, el Hotel Villareal y el Hotel Urban, entre otros muchos.

Actualmente, Joaquín es chef ejecutivo y director del Restaurante Atocha 107 de Madrid, donde su espíritu de viajero incansable le lleva a perseguir el mejor producto. Materia prima de calidad, productos de la huerta, del mar, de las lonjas... todo para descubrir nuevas elaboraciones y texturas que sienten las bases de una cocina honesta. Para el Libro de Cocina Azul de MSC ha elaborado una receta con bonito del norte, Ventresca de bonito del Norte con sopa de espárragos y cuscús verde. La materia prima esencial de la receta, el bonito del Norte, procede de la pesquería certificada por Marine Stewardship Council en 2016 que actualmente reúne a 182 barcos de bajura del País Vasco, Cantabria y Asturias. El joven **Joel Uranga**, tercera generación de pescadores de Guetaria, da voz a los pescadores de esta emblemática especie de pesca sostenible en esta receta.

*“La defensa en el consumo de pesca de cercanía y de pequeños barcos pesqueros siempre ha sido el objetivo de mi cocina. Desde que soy Embajador Azul de Marine Stewardship Council y conozco lo que podemos hacer entre todos para tener unos mares y océanos saludables, tengo también el compromiso de transmitir mi experiencia para concienciar en el consumo de pesca sostenible y cuidar la biomasa pescable. Mares para Siempre, a través del Sello Azul, nos pone en camino para que se haga realidad.*

*Parafraseando al novelista americano Jack Kerouac: “Independientemente de cómo se viaje, de los atajos que se tomen, del cumplimiento o no de las expectativas, uno siempre acaba aprendiendo algo”, concluye.*

**Joaquín Felipe, chef Restaurante Atocha 107**

*“Con los consumidores mostrando una preocupación cada vez mayor por el medio ambiente y expresando un fuerte deseo de llevar una vida más respetuosa con el planeta, la iniciativa del Libro de Cocina Azul, quiere mostrar que el pescado con sello azul es un gran ingrediente para una dieta saludable y sostenible. Estamos muy agradecidos a todos los chefs y pescadores que han contribuido con su tiempo, recetas y energía para ayudar a crear este maravilloso libro de cocina”.*

**Laura Rodríguez, directora MSC España y Portugal**

### **Sobre el Libro de Cocina Azul de pesca sostenible de MSC**

La segunda edición del Libro de Cocina Azul de pesca sostenible recoge 18 recetas de chefs de Australia, Bélgica, Canadá, China, Alemania, Dinamarca, Finlandia, Francia, Indonesia, Italia, Japón, Países Bajos, Polonia, Suecia, Sudáfrica, España, Reino Unido y Estados Unidos. Las especies de pescados y mariscos que se encuentran en el libro incluyen la merluza del Cabo de Sudáfrica y Namibia, o la maruca islandesa, deliciosas alternativas al pescado blanco elegido con más frecuencia, como es la merluza. También, se presentan tres especies diferentes de atún, incluido un atún de aleta amarilla que se presenta en un curry de Lontong de Indonesia. Para enfatizar el viaje del océano al plato, cada chef y pescador involucrado en la producción del ingrediente de pescados y mariscos para cada

receta ha hablado sobre por qué eligieron cocinar y pescar con pescados y mariscos sostenibles.

La edición española recoge 12 recetas de chefs de Australia, Canadá, Dinamarca, Francia, Indonesia, Italia, Japón, Reino Unido, EE.UU., España, Sudáfrica y Suecia.

– FIN –

## Información complementaria

### Recursos

- [II Libro de Cocina Azul de MSC edición Global.](#)
- [II Libro de Cocina Azul de MSC edición España.](#)
- [Vídeo de Joel Uganda, pesquería artesanal de atún blanco el Atlántico norte.](#)
- [Joaquín Felipe](#)

### Contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal |  
asun.talavera@msc.org | Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +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](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales:

