



Nota de prensa

21 de enero de 2021

MSC publica el Libro de Cocina Azul de pesca sostenible en el que colaboran chefs de renombre internacional

Entre los chefs participantes, figura la española **Rebeca Hernández**, directora de La Berenjena, ex aspirante de Top Chef España y Embajadora Azul de la organización sin ánimo de lucro

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 ecologista sin ánimo de lucro, lanza su primer libro de cocina del pescado sostenible en colaboración con diez chefs de primera línea de todo el mundo. Se trata de una iniciativa cuyo objetivo es animar al consumidor a 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 es una colección de diez recetas, elaboradas con una gran variedad de especies de pesca sostenible certificada y de estilos diferentes, atractivas para una amplia variedad de gustos y preferencias. Entre las recetas, están **mejillones nórdicos cremosos**, **merluza a la vasca**, **risotto de langosta al azafrán** o **fletán al vapor con vino de arroz**. Sus páginas también enseñan cómo elegir pescado para proteger los océanos y la vida que habita en ellos.

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; la chef y directora gastronómica sueca **Frida Ronge**; **Otto Goh**, chef ejecutivo de la cadena hotelera Shangri-La de China o la chef española **Rebeca Hernández**. Todos los participantes son firmes defensores de la pesca sostenible y de las prácticas de abastecimiento responsable.

Rebeca Hernández, chef, restauradora, antigua concursante del programa Top Chef España, además es Embajadora Azul de MSC. Dirige el restaurante La Berenjena en Madrid. La chef define su cocina como intuitiva, sencilla, original y muy personal. Para el **Libro de Cocina Azul de MSC**, ha elaborado una receta con uno de los pescados más consumido por los españoles, la merluza. Su receta de **Merluza con glaseado cantonés**, de exótica inspiración asiática, puede elaborarse también con cualquier otro pescase elabora con un pescado muy popular en España (u otro pescado blanco en filetes de su misma textura, como el bacalao, fletán o la platija).

“Creo firmemente que cocinar es un valor cultural que debemos poner en valor y proteger, y, por ello, intento transmitir mi apoyo a la sostenibilidad a través de mis platos”, afirma

Hernández. “El respeto a la naturaleza y su grandeza es algo en lo que me han educado desde pequeña. La certificación es muy importante ya que establece unas normas de consumo y de cuidado a las especies y al medio, que garantizan el control de las especies, del mar y de la vida de todos aquellos que viven de él. Imprescindible para todos. MSC es una buena noticia para la naturaleza y para las personas. El desarrollo de su trabajo me parece imprescindible”, concluye.

Según Nicolas Guichoux, responsable de Programa de Marine Stewardship Council: “Ha llegado un nuevo año y con él la oportunidad de poder elegir mejor para nosotros mismos, para nuestro planeta y para nuestros océanos. Hemos formado un equipo con diez chefs increíbles para presentar un libro de cocina único con recetas de todo el mundo deliciosas, saludables, respetuosas con el futuro y elaboradas con productos pesqueros sostenibles. Todos podemos ayudar a garantizar que podamos seguir disfrutando durante muchos años del pescado que tanto nos gusta, si optamos por comprar a proveedores sostenibles”.

El océano es un aspecto esencial de la vida humana en nuestro planeta. Es una importante fuente de proteínas para más de 3.000 millones de personas¹, millones de personas dependen de las pesquerías para subsistir². Sin embargo, los océanos están amenazados, un 34% de las pesquerías del mundo han sido explotadas más allá de los límites sostenibles, una tendencia que sigue empeorando³.

MSC, a través de su programa de certificación y etiquetado, lleva más de 20 años combatiendo el problema de la sobrepesca y animando a la gente a cambiar su conducta a la hora de comprar productos pesqueros. Trabajamos codo con codo, con la colaboración de nuestros distintos socios internacionales, entre científicos, ONG, pesquerías, empresas pesqueras, distribuidoras y restaurantes, para garantizar que los productos pesqueros sean naturales, deliciosos y, por encima de todo, sostenibles.

-FIN-

Información complementaria

Recursos

- [Libro de Cocina Azul de MSC.](#)
- Recursos gráficos: [recursos del Libro de Cocina Azul.](#)
- Las declaraciones de los demás chefs colaboradores del proyecto están disponibles previa petición.

Referencias:

[1] Pág. 67 del [Informe](#) del Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura (SOFIA) de 2020, elaborado por la FAO.

[2] Pág. 95 del [Informe](#) del Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura (SOFIA) de 2020, elaborado por la FAO.

[3] Pág. 7 del [Informe](#) del Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura (SOFIA) de 2020, elaborado por la FAO.

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. Nuestra visión es la de unos océanos llenos de vida en todo el mundo y recursos marinos protegidos para nuestra generación y las venideras. Su sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles además de ayudar a crear un mercado más sostenible para los productos del mar.

El sello azul de MSC sobre un producto significa que:

- procede de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar de MSC, un indicador científico para la pesca sostenible con el medio ambiente.
- es de origen sostenible con trazabilidad garantizada.

Actualmente, más de 395 pesquerías en más de 36 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC y más de 41.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC por todo el mundo. Para más información, visite nuestra web en: [msc.org/es](https://www.msc.org/es)

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

