

Nota de prensa

4 febrero 2022



María José San Román, chef de Monastrell, se une al movimiento Mares Para Siempre de Marine Stewardship Council

Monastrell cuenta con dos soles Repsol

San Román es presidenta de la asociación Mujeres en Gastronomía, que pone en valor el talento femenino y defiende la igualdad bajo el lema *El talento no tiene género*

Desde hoy, la organización sin ánimo de lucro [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) cuenta con una nueva Embajadora Azul más, la chef alicantina María José San Román, de [Monastrell](#), espacio emblemático referente de la gastronomía mediterránea galardonado con dos soles Repsol.

Para San Román y el grupo gastronómico que dirige, [Grupo Gourmet](#), referente de la gastronomía alicantina desde hace más de 45 años, es muy importante la búsqueda de soluciones más eficientes, innovadoras y comprometidas con el medioambiente, y poder sumarse al movimiento de la pesca sostenible de MSC, es un paso más.

Según la chef, *“deberíamos de elegir pescado con sello azul [de MSC] porque nosotros no estamos en el mar, necesitamos a alguien que avale que lo que estamos consumiendo realmente es sostenible, así que [nosotros, el consumidor y el restaurador] busquemos pescados que lleven este sello MSC para tener una garantía de que en el mar seguirá habiendo peces en el futuro”*. Para ella, *“azulinar es contribuir a una pesca sostenible, saber de dónde vienen los peces que consumimos y es una grandísima ayuda porque nosotros no somos conscientes de qué hay detrás de la pesca y el [sello MSC] nos lo garantiza, lo que no es sostenible es insostenible y tenemos que ayudar para que la gente de las siguientes generaciones tenga los pescados que nosotros tenemos ahora”*.

“A mí me hizo azulinar mi último viaje a las Maldivas donde fui a cocinar y estaban prohibidos el consumo de la mayoría de los pescados a los que estoy acostumbrada y el motivo, en su mayoría, es debido sus stocks están sobreexplotados. Así que vamos a ser conscientes solo comprar pescados locales y de pesca sostenible demostrada”, añade la conocida restauradora alicantina.

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. En España, el programa cuenta con la colaboración desinteresada de [26 Embajadores y Embajadoras Azules](#), que ayudan a que la pesca sostenible siga siendo una realidad: los chefs [Martín Berasategui](#), [Eneko Atxa](#), [Diego Guerrero](#), [Joaquín Felipe](#), [Chef Tita](#), [Rebeca Hernández](#), [Charo Val](#), [David de Jorge](#), [Tatiana Zanardi](#), [Javier Olleros](#), y [María José San Román](#); tres generaciones de la

familia Uranga, [Jesús María, Íñigo y Joel Uranga](#); la medallista olímpica [Támara Echehoven](#); la escritora e *influencer* [Isasaweis](#); el periodista de viajes y divulgador [Paco Nadal](#), las blogueras de viajes [Lucía Sánchez](#) y [Diana Rodríguez](#); el naturalista, explorador profesional y divulgador [Nacho Dean](#); la científica de AZTI [Sonia Sánchez](#); los surfistas [Kepa Acero](#), [Aritz Aramburu](#) y [Garazi Sánchez](#); la artista [Eva Díez](#) y el académico universitario [Juan José González Trueba](#).

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 esfuerzo 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 María José San Román y Monastrell

María José es una chef y restauradora española, galardonada con dos soles Repsol y una estrella Michelin (hasta 2021), *alma mater* de Grupo Gourmet, referente gastronómico desde hace 45 años. Reconocida por la celebración, exaltación y compromiso con la cultura gastronómica de los sabores originales, utilización de las nuevas tecnologías, preponderancia de los productos autóctonos y de temporada, reinterpretación de las raíces y de la tradición mediterráneas, siempre en búsqueda de los contrastes sensoriales y por encima de todo, de la armonía. Podríamos decir que es una cocinera en constante formación que combina la innovación con la tradición mediterránea en sus recetas. Continúa sus investigaciones en torno al azafrán (considerada experta a nivel internacional), el aceite de oliva virgen extra, el arroz y ahora también el pan.

Ponente y formadora en distintos eventos y foros internacionales, con una pasión creciente por compartir sus descubrimientos para un mejor futuro, San Román también es embajadora

de la dieta mediterránea nombrada por un comité científico en Casa Mediterráneo en el 2019 y Embajadora de la ciudad de Alicante. Ha viajado invitada a países de los cinco continentes, en términos culinarios, donde ha presentado su cocina española-mediterránea. Finalmente, es presidenta de [Mujeres en Gastronomía \(MEG\)](#), donde pone en valor el talento femenino y defiende la igualdad bajo el lema *El talento no tiene género*. Para más información, visite www.monastrell.com o las redes sociales:

