

## Nota de prensa

10 febrero 2022



# Susi Díaz, chef de La Finca, se une al movimiento Mares Para Siempre de Marine Stewardship Council

**La Finca cuenta con una estrella Michelin y dos soles Repsol**

**Además de Embajadora Azul de MSC, Díaz es embajadora de la dieta mediterránea por la ASDM**

Desde hoy, la organización sin ánimo de lucro [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) cuenta con una nueva Embajadora Azul más, la **chef alicantina Susi Díaz**, de [La Finca](#), espacio emblemático referente de la gastronomía mediterránea galardonado con una estrella Michelin y dos soles Repsol.

Para Díaz, referente de la gastronomía alicantina desde hace más de 35 años, el mar y la pesca han estado muy presentes, tanto en su faceta personal como en la profesional. Es por ello que al convertirse en Embajadora Azul de MSC nos lanza un mensaje de esperanza: *“El mar es algo maravilloso, que tenemos que cuidar y respetar, porque es un lujo que realmente nos ha dado la vida”. De momento, estamos fallando, Así que ha llegado el momento de actuar, de actuar ya, Juntos lo vamos a conseguir”.*

El *“sello azul [de MSC] es una garantía, es un certificado de que ese pescado o ese marisco que estamos comprando o que estamos consumiendo, viene y procede de una pesca sostenible”*, prosigue la galardona restauradora.

*“Azulinar es cuando llega un momento en que dices basta y entonces te pones y tienes que actuar. ¿Cómo tienes que actuar? Evidentemente, comprando una pesca sostenible. El premio es ver un mar lleno de vida, lleno de luz. Tenemos que tener Mares Para Siempre. A mí me hizo azulinar un día que cogí a mi nieto y me lo llevé a la lonja de Santa Pola y cuando el vio pasar todas las cajas de pescado, me mira y me dice: Abuela, ¿el pescado no se acaba nunca?”,* finaliza.

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 [27 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](#), [María José San Román](#) y [Susi Díaz](#); tres generaciones de la familia Uranga, [Jesús María](#), [Íñigo](#) y [Joel Uranga](#); la medallista olímpica [Támara Echevoyen](#); 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](mailto: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](http://msc.org) o nuestras redes sociales:



### Sobre Susi Díaz y La finca

Susi Díaz es una chef y restauradora española, galardonada con una estrella Michelin y dos soles Repsol, *alma mater* de La Finca (Elche, Alicante) referente gastronómico de la cocina alicantina y mediterránea desde hace más de 35 años.

Desde muy pequeña ha estado unida a la cocina gracias a sus dos abuelas, que además la educaron en los valores del esfuerzo y la tenacidad. Sin haber pisado una escuela de cocina, se enorgullece de ser autodidacta y su trabajo la ha llevado a conseguir un gran prestigio profesional y el reconocimiento de la crítica.

Su carta se caracteriza por cítricos, hierbas aromáticas y flores cultivadas en su jardín, con los que acompaña pescados y mariscos autóctonos. La creatividad e innovación presente en sus fogones queda patente en su forma de combinar los sabores tradicionales con las últimas tendencias de la cocina internacional.

Díaz colabora desde hace más de diez años en diferentes programas de radio y televisión, como “Las mañanas de Pepa Fernández” de RNE, “Proteína marina” y “Si las quieres las comes” de Canal Cocina, o “Top Chef”, el *talent show* de Antena3 donde ha formado parte

del jurado durante las cuatro temporadas que ha estado en emisión. También, participó junto a Paco Roncero y ACNUR en un documental rodado en los campos de refugiados de Ghana para promover valores solidarios. Desde 2021, es Embajadora Azul de MSC y Embajadora de la dieta mediterránea por la ASDM. Para más información, visite [www.lafinca.es](http://www.lafinca.es) o las redes sociales:

