



## **Elige el sello azul de MSC para unas Navidades respetuosas con el mar**

**Madrid, 20 de diciembre de 2018.-**

**Los chefs Joaquín Felipe (España), Fabrizio Ferrari (Italia) y Juan Arbelaez (Francia) han colaborado de forma solidaria en la campaña de Navidad 2018 de MSC España, Francia e Italia.**

**El sello azul de MSC comparte protagonismo con Filippo Guidi, un joven chef italiano participante del programa de cocina Bake Off Junior Italia 3.**

La ONG Marine Stewardship Council lanza su campaña de Navidad 2018 para España, Italia y Francia con dos protagonistas muy especiales: su sello azul y Filippo Guido, participante del emblemático concurso de cocina Bake Off Junior Italia, en su tercera edición.

En la campaña, Filippo cocina tres recetas especialmente creadas para MSC por los grandes chefs Joaquín Felipe, Fabrizio Ferrari y Juan Arbelaez: dumplings de bonito del norte (España), sopa exótica de almejas (Italia) y ceviche de salmón (Francia).

Todos los ingredientes principales de las tres recetas, las almejas, el salmón y el bonito del norte, llevan el sello azul de MSC, que aseguran un origen sostenible de los pescados y mariscos.

El objetivo de la campaña es concienciar del consumo responsable de pescado sostenible certificado con el sello azul de MSC. Filippo tiene un deseo estas Navidades: que todos los consumidores sean conscientes de que sus elecciones de consumo tienen un impacto en los recursos de los océanos y que pueden colaborar a preservarlos con una simple elección de sus pescados y mariscos. Entre todos, podemos hacer realidad su sueño.

Actualmente, más del 33% de las poblaciones del mundo de peces salvajes están hoy sobreexplotadas: en los años 70, rondaban el 10%. Por eso es urgente actuar. MSC es muy consciente de que todos los consumidores pueden influir de forma significativa en esta tendencia, eligiendo pescados y mariscos con el sello azul de MSC, que garantiza que han sido pescados de forma respetuosa con el

medio ambiente marino. Es por ello que MSC pide a todos los consumidores que contribuyan a la sostenibilidad de los mares y océanos a la vez que disfrutan de la gastronomía y de las comidas en familia en estas fiestas tan señaladas donde el consumo de pescados y mariscos se incrementa de forma notable.

Joaquín Felipe comenta al respecto: *Para mí, como cocinero, pienso que tengo un compromiso con la salud pública y nuestro entorno. El pescado sostenible es el futuro inmediato para la salud de nuestros mares.*

Las tres propuestas de pescado con sello azul de MSC son unas buenas alternativas al pavo tradicional de Navidad u otros alimentos, originales y fáciles de hacer en familia. MSC y Filippo dan las claves de dichas recetas en los vídeos de la campaña. Fáciles y, sobre todo, sostenibles con los mares y océanos que heredarán la generación actual y las próximas.

Descarga de los vídeos:

[Dumplings de bonito del norte](#), de Joaquín Felipe.

[Sopa exótica de almejas](#), de Fabrizio Ferrari.

[Ceviche de salmón](#), de Juan Arbelaez.

### **[Sobre Marine Stewardship Council \(MSC\)](#)**

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Su visión son océanos llenos de vida, y los recursos marinos salvaguardados para las generaciones presentes y futuras. Su sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las mejores prácticas pesqueras y ayuda a crear un mercado de productos del mar más sostenible.

El sello azul de MSC en un producto del mar significa:

- Que proviene de una pesquería de pesca extractiva que se ha certificado de manera independiente respecto al estándar de MSC para la pesca sostenible respetuosa con el medio ambiente.
- Es totalmente trazable hasta un origen sostenible.

Más de 300 pesquerías en 34 países están certificados respecto al Estándar MSC. Estas pesquerías, en conjunto, tienen una producción anual de pesca de más de diez millones de toneladas representando el 12,5% de las capturas marinas globales. Más de 30.000 productos en el mundo portan el sello azul de MSC. Para más información: [www.msc.org](http://www.msc.org)

Conoce nuestra campaña de comunicación *#MaresParaSiempre*:

<https://www.msc.org/es/acerca-de-msc/mares-para-siempre>

### **[Contacto prensa:](#)**

Asun Talavera

MSC PR Manager Spain & Portugal

[asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org)

+34 676 016 630