

Los “Chefs” protegen las especies en peligro de extinción

Los jefes de cocina de la asociación mundial de hoteles y restaurantes “Relais & Châteaux” se movilizan por la conservación de especies marinas en peligro de extinción.

Su recién nombrado vice-presidente, el famoso cocinero Olivier Roellinger, se ha encargado de fomentar esta iniciativa cuyo objetivo es implantar unas medidas de urgencia dirigidas a salvar las especies marinas en vías de extinción y adoptar una gestión más sostenible en la política de compras de la asociación de hostelería de lujo.

Según Olivier Roellinger, “la sobreexplotación de recursos naturales obliga a los pescadores a alejarse cada vez un poco más para conseguir sus capturas. Se estima que un 1% de los pesqueros del mundo acaparan un 60% de las reservas halieúticas”. La acuicultura tampoco se revela como la solución ideal: “las piscifactorías utilizan 5 kilos de pescados salvajes para alimentar un kilo de pescado cautivo. Esta cantidad, en el caso del atún rojo, se puede elevar hasta los 18 o 20 kilos. De seguir este ritmo, en 2050 los peces habrán desaparecido de nuestros mares”, se lamenta Olivier Roellinger, que decidió proponer a sus colegas un compromiso para “la protección de la mayor despensa de la humanidad, el mar”.

“Es esencial que nosotros, como representantes de la hostelería, nos comprometamos a ser responsables. Este compromiso concierne tanto a “Chefs” como al resto del sector, desde proveedores hasta clientes”

Los miembros de la asociación “Relais & Châteaux” se comprometieron, durante el congreso anual de noviembre de 2009, a respetar 6 compromisos. Conscientes de la escasez de recursos, a partir de ahora se abastecerán de productos del mar sostenibles, comunicarán su compromiso a los clientes, no volverán a servir especies amenazadas y las retirarán progresivamente de sus cartas a partir del 1 de enero de 2010. Asimismo, eliminarán completamente el atún rojo independientemente de su procedencia.

Ejemplo

“Tratamos, siempre que es posible, de servir verduras y carne ecológicas y utilizamos bombillas de bajo consumo, pero hasta ahora, no habíamos hecho nada por el pescado. Debemos prestar atención a las condiciones de pesca, al origen de los pescados, a la temporada de cada una de las especies y a respetar los periodos de desove. Ahora es el momento adecuado para demostrar nuestra creatividad y cocinar especies que habitualmente han estado apartadas de las cartas”, comenta Olivier Roellinger.

Para garantizar el cumplimiento de estos compromisos, Olivier Roellinger se apoya en la ONG “Seafood Choices” cuyos expertos compartirán las listas de especies amenazadas con los “Chefs” de cocina de la asociación “Relais & Châteaux”. Es necesario actualizar la información sobre ciertas especies, por ejemplo, en Japón el Jurel es el rey de los “Sushis” mientras que en Europa es prácticamente despreciado”, explica Olivier Roellinger, quien desea que este acuerdo se extienda a los “Chefs” de todo el mundo e incluso a los aficionados.

Fuente

Seafoodchoices

Relais & Châteaux

(fin del artículo)