

Por un consumo responsable de pescado y marisco

La ciudad de Hong Kong es uno de los lugares donde se registra mayor consumo de marisco y pescado por habitante. Según el estudio de la organización ecologista WWF “La Huella Ecológica de Hong Kong”, llevado a cabo en 2008, la enorme demanda de estos alimentos está contribuyendo a la sobreexplotación de las reservas marinas del mundo entero.

El año pasado, WWF lanzaba su primera Campaña para la promoción del consumo responsable de pescado y marisco, en cuya presentación en España, otro de los mayores consumidores de pescado del mundo, Sergi Arola preparó un paella popular elaborada exclusivamente con pescado y marisco sostenible.

En Hong Kong, WWF cuenta cada vez con mayor apoyo por parte de las empresas locales de hostelería: este mes de diciembre, la organización ecologista ha publicado su acuerdo de colaboración con tres reconocidos chefs de Hong Kong, a quienes ha denominado como “Amigos del Océano”, para promover la utilización en la cocina de especies marinas que no se encuentren en peligro. Lau Chun, de Yellow Door Kitchen, Margaret Xu, de Yin Yang Fresh HK Cuisine y Jacky Yu, de Xiyan, han sido seleccionados para promover el consumo sostenible de pescado y marisco en sus restaurantes, y los tres han diseñado menús cuyo ingrediente principal es alguna de las especies recomendadas en la guía que la organización publica anualmente sobre la sostenibilidad de los alimentos marinos. “Si tuviera que vivir en una isla desierta, me gustaría poder al menos alimentarme de pescado”, afirma Xu en una entrevista. “El océano conforma el 70% de la superficie total de nuestro planeta. Si no lo cuidamos, nos quedaremos sin nada”. Sus recetas pueden encontrarse en la página web de la organización “Seafood Choice Initiative”.

Otro ejemplo de colaboración con la organización ecologista lo encontramos en la escuela Elegantia College, que en 2007 lanzó su primer día de pescado y marisco verde en Hong Kong para promocionar el consumo sostenible de estos alimentos. Desde entonces, todos los primeros viernes de mes Elegantia College ofrece a sus estudiantes el menú de pescado y marisco verde, en el que se incluyen al menos una de las especies recomendadas en la guía de WWF y se evitan todas las no recomendadas. Tso Kai Lok, director del colegio, afirma: “Es fundamental que no restrinjamos la enseñanza sobre la protección del medioambiente a las aulas, sino que la llevemos a la práctica y la integremos a la vida cotidiana de los estudiantes”. WWF tiene previsto extender estos acuerdos de colaboración a otras escuelas de la ciudad.

Por otro lado, el restaurante Dot Cod, el primero en Hong Kong que ha incorporado a su carta especies recomendadas en la guía publicada por WWF, describe esta iniciativa como un gran éxito. Desde que llevó a cabo esta introducción en febrero de 2008, la mitad de sus clientes se han decantado por estos platos elaborados con pescado y marisco sostenible. Dot Cod ha sido también el primer restaurante que ha eliminado de su carta todo pescado y marisco incluido en la lista de especies “no recomendadas”.

Clarus Chu, de la oficina de conservación marítima de WWF en Hong Kong, afirmaba durante una conferencia de prensa de los “Amigos del Océano”: “Se acercan las Navidades y es hora de plantearse un menú para estas fiestas que no ponga en peligro la vida marina. Este es el mejor regalo que podemos hacer a nuestros océanos”.

Más información

Compartir

(fin del artículo)