



Promueve Slow Food el consumo de langosta certificada Ofrece cena para dar a conocer el producto entre chefs mexicanos

CIUDAD DE MÉXICO.- Slow Food, asociación internacional que apoya la ecogastronomía y a los productores pequeños y artesanales del sector alimenticio y el Restaurante El Tajín realizaron una cena-degustación de langosta certificada de Baja California para promover el consumo de este producto en México.

“En Slow Food estamos concientes del peligro que corren numerosas especies animales y vegetales, las técnicas de producción tradicionales y los lugares donde se practican. De ahí nuestro interés por promover que las langostas certificadas, que tanto éxito tienen en otros países y que son fruto de prácticas sustentables que ayudan a conservar los océanos, se conozcan en México”, dijo Giorgio De’ Angeli, representante de esta asociación en México.

Con este fin, el chef invitado Ricardo Muñoz Zurita preparó tres platillos a base de langosta – ensalada de langosta, sopa de langosta en mole amarillo de Oaxaca y langosta al estilo Puerto Nuevo- que se ofrecieron durante una cena-degustación a un grupo integrado por socios de Slow Food, restauranteros, gourmets, chefs y personas interesadas en la gastronomía.

Durante el evento, Alicia Gironella De’ Angelli y el chef Muñoz Zurita dieron a conocer las recetas para cocinar la langosta, mientras De’ Angeli presentó una introducción a los Laboratorios del Gusto de Slow Food, que exaltan la comida como una experiencia formativa y de conocimiento.

“Nos enorgullece que las langostas de nuestras cooperativas sean preparadas por manos mexicanas. Esfuerzos como éste nos ayudan a dar a conocer nuestro producto y ojalá que en un futuro cercano tengamos más consumidores nacionales”, indicó Loreto Villavicencio, Secretario del Consejo de Administración de la Federación de Cooperativas Pesqueras de Baja California (FEDECOOP), México, al explicar a los asistentes el trabajo de los pescadores y la importancia de la pesca para la sobrevivencia de estas comunidades.

La pesquería de langosta roja de la FEDECOOP obtuvo la certificación del Consejo para la Administración Marina (MSC) en abril del 2004, al aprobar la estricta revisión establecida bajo criterios internacionales para pesquerías sustentables y bien administradas, con lo que se convirtió en la primera pesquería comunitaria en países en vías de desarrollo en obtener esta certificación.

Esta pesquería se localiza entre Isla Cedros y Punta Abreojos en la Península de Baja California. La FEDECOOP agrupa a nueve cooperativas con una captura anual de 1,400 toneladas de langosta, 90% de las cuales se exporta principalmente a Asia, una pequeña cantidad a Francia y Estados Unidos, mientras el 10% restante se vende localmente.

La eco-etiqueta del MSC ofrece a los consumidores la certeza de que los productos que la ostentan provienen de las pesquerías bien manejadas, que ayudan a mejorar el estado de los océanos y a resolver la crisis que están enfrentando las pesquerías a nivel mundial. Según la Organización de las Naciones Unidas, el 60 por ciento de las pesquerías más valiosas comercialmente en el ámbito mundial están sobre explotadas o han llegado a su límite.

“La sobre pesca está ocurriendo a una tasa tan acelerada que las economías y los medios de vida locales están siendo puestos en riesgo. El mercado puede jugar un papel fundamental. Los consumidores pueden aprovechar su poder de compra para apoyar prácticas socialmente responsables y amigables con el ambiente”, dijo Omar Vidal, director de WWF-México, organización que colaboró con la organización mexicana no gubernamental Comunidad y Biodiversidad (COBI), las autoridades pesqueras mexicanas y la FEDECOOP para obtener la certificación.

En la actualidad, más de 100 compradores de alimentos marinos, incluyendo a grandes cadenas de supermercados de Francia, Alemania, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos, se han comprometido a comprar productos con el logo del MSC.

Información de apoyo para editores:

- Slow Food es una asociación sin ánimo de lucro nacida en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora de la “fast food” y el frenesí de la “fast life”. Actualmente agrupa a más de 100 mil personas alrededor del mundo. Slow Food existe en México desde hace ocho años. El Distrito Federal fue la primera ciudad de América Latina en abrir un convivio, es decir, en reunir a un grupo de socios. Slow Food restituye la dignidad cultural de la comida, la producción alimentaria artesanal, la pequeña agricultura y las técnicas de pesca y de ganadería sostenibles. Giorgio De’Angeli es el representante de Slow Food en México y junto con su esposa Alicia Gironella, propietarios del Restaurante El Tajín, en el Centro Cultural Veracruzano, promueve la preservación y difusión de la cocina tradicional.
- El Consejo para la Administración Marina (MSC) es una organización internacional, no gubernamental y sin fines de lucro, creada por WWF y Unilever, una de las procesadoras de pescado más grandes del mundo. Junto con científicos expertos a nivel mundial, ha desarrollado los estándares globales usados para evaluar el manejo de pesquerías responsables. www.msc.org
- Comunidad y Biodiversidad (COBI) es una organización no gubernamental que trabaja en apoyo a la conservación de la biodiversidad y mejoras en las prácticas de pesca a través de la participación comunitaria en el noroeste de México. www.cobi.org.mx
- WWF es una de las organizaciones independientes de conservación más grandes y con mayor experiencia en el mundo. WWF nació en 1961 y es conocida por el símbolo del Panda. Actualmente, cerca de 5 millones de personas cooperan con WWF, y cuenta con una red mundial que trabaja en más de 100 países. www.wwf.org.mx

Para mayor información, favor de contactar a:

Jatziri Pérez, Coordinadora de Comunicación WWF-México Slow Food México
Tel. 52 86 56 31 Ext. 223 jperez@wwfmex.org 56 59 57 59, giorgio@avantel.net