

1. Algunas cofradías como la del Bonito del Norte (en la foto) trabajan de forma artesanal y sostenible.

La extraordinaria biodiversidad marina que alimenta a casi 3.000 millones de ciudadanos en el mundo está en juego. El mar no da más de sí aunque la sostenibilidad no abarca toda la cadena. Por suerte, hay eslabones valientes que luchan por poner en valor la pesca sostenible.

Texto—Ana Montes

Los buenos del mar

La

2. Pescador de bajura haciendo a pocas millas de la costa.
3. Sello de la ONG internacional MSC (Marine Stewardship Council), Mares para Siempre, que identifica la pesca sostenible.

sostenibilidad está en boca de todos, valga la ironía, ya que aún no somos todo lo sostenibles que deberíamos. En cuestión de mares y pesca se traduce en un 39% menos de poblaciones de especies en los últimos 40 años y en un 90% de especies sobreexplotadas en el Mediterráneo (más del 80% en el mundo), según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación (FAO). Esto en España hace saltar la alarma por el arraigo que tenemos al pescado que un 13% consume diariamente, un 71% semanalmente y el 8%, mensualmente, según el estudio de mayo de 2018 elaborado por la ONG internacional MSC (Marine Stewardship Council) encargada de preservar los recursos marinos.

Hay que aflojar el ritmo, relajar la presión en los mares y océanos porque, además de la contaminación por químicos y plásticos, la pesca aguanta malas prácticas –imposibles de imaginar en nuestros mares– como la extracción de peces con explosivos o venenos; si no se impone la pesca sostenible y certificada en todo el mundo, pueden llegar a nuestra mesa. Proveedor, intermediario y consumidor pueden tener orígenes diferentes. Por eso, cada vez más empresas y pesquerías preservan la cadena de valor apostando por la trazabilidad de la pesca sostenible para salvaguardar la marca.

Vestidos de etiqueta

La certificación y el ecoetiquetado azul MSC que asegura cumplir con los requisitos establecidos por la FAO, la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (ISEAL) y la Iniciativa Global para los Alimentos del Mar Sostenibles (GSSI),

avalan y acreditan que las pesquerías –analizadas durante 18 meses– trabajan de forma artesanal y manual, sostenible, y se someten a auditorías anuales independientes reevaluadas cada cinco años. Lo hacen por ejemplo, las cofradías de la anchoa del Cantábrico, Bonito del Norte y sardinas del Golfo de Guipúzcoa.

En España ya llevan el certificado de cadena de custodia de MSC unos 905 productos de marisco y pescado y 193 empresas como las de congelados y conservas. También el canal de venta, con lonjas y cadenas adheridas a esta ecoetiqueta como Lidl, Aldi, El Corte Inglés, Alcampo, Carrefour y Makro. La campaña de MSC #MaresParaSiempre sigue planteando el reto, por eso continúa reclutando desde cocineros como Eneko Atxa a restaurantes tan diversos como Ikea, Mc Donalds y los del [grupo Iberostar entre los que el madrileño Gran Clavel anuncia con honores en su menú diario su bacalao al pil pil sostenible certificado.](#)

Cocineros sostenibles

La sociedad demanda modelos cada vez más respetuosos con los seres vivos, por eso los desechos, las mermas y los subproductos son un recurso que no podemos desperdiciar. Lo vio bien claro Ángel León (Aponiente y La Taberna del Chef del Mar) cuando empezó a elaborar chacinas marinas de toda esta casquería. Por eso también fue él quien convocó el pasado septiembre a más de 60 chefs estrellados en Despesques 2018 para reclamar el valor de la pesca en el plato y la necesidad de una "revolución sostenible". Los esteros de Pesquerías Lubimar le sirvieron en Cádiz