

CHEFS Y PESCADORES FOMENTAN LA PESCA RESPONSABLE



La Buena Pesca es una iniciativa que busca promover la pesca y el consumo responsables de recursos marinos en todo el país. En este boletín te contaremos los avances, logros e historias de personas comprometidas con la sostenibilidad de nuestro mar.

La iniciativa La Buena Pesca organizó un conversatorio que reunió a chefs de renombrados restaurantes limeños, pescadores artesanales y estudiantes de gastronomía del Instituto de Educación Superior Columbia, con el fin de dar a conocer la importancia de la pesca artesanal para la sostenibilidad del mar, la preservación de las comunidades pesqueras peruanas y la gastronomía nacional; así como informar sobre las diferencias con la pesca industrial.



La jornada resaltó el rol de los pescadores artesanales, quienes desempeñan un papel crucial en el cuidado de los recursos marinos, a través del uso de artes y métodos de pesca amigables con las especies y con el medioambiente. “Los pescadores artesanales usamos artes de pesca pasivos, es decir, aquellos que capturan a la especie como resultado de su entrada voluntaria; en contraste con la pesca industrial, que a menudo utiliza grandes redes y prioriza la cantidad sobre la calidad y la sostenibilidad”, explicó Pedro Román, pescador artesanal de Marcona.

Chefs y pescadores: aliados por la pesca

Los chefs que participaron del conversatorio indicaron que colaborar directamente con pescadores artesanales no solo enriquece sus platos con ingredientes de calidad, sino que también contribuye a la protección del medioambiente y al bienestar de las comunidades costeras.

Alejandro Bravo, pescador artesanal y presidente de la Asociación de Pescadores Artesanales de Bujama Baja, destacó que “ahora con el apoyo de Future of Fish hemos podido llegar con nuestro producto a Lima y ampliar nuestros clientes. Nuestro recurso está llegando a los mejores restaurantes y, a través de nuestras prácticas sostenibles, garantizamos la salud de los ecosistemas marinos y la preservación de las especies. Nosotros estamos entusiasmados por continuar construyendo estas relaciones y para seguir avanzando hacia una pesca más sostenible y justa. Gracias a todos los chefs que nos apoyan y a todos los que creen en la importancia de proteger nuestros recursos marinos.”

Úrsula Ormeño, directora de Programas Pesqueros de Future of Fish, agradeció la participación de chefs y pescadores artesanales resaltando su importancia para la sostenibilidad de los mares: “Estamos orgullosos de haber reunido a chefs de prestigiosos restaurantes de Lima, quienes han demostrado un compromiso firme con la sostenibilidad y la colaboración directa con los pescadores artesanales. Además, la participación activa de los estudiantes de gastronomía del Instituto Columbia nos llena de esperanza, ya que ellos son los futuros embajadores de una cocina consciente y responsable.”

Esta actividad fue parte de las capacitaciones realizadas por la iniciativa La Buena Pesca. Puedes ver futuras capacitaciones en nuestras redes sociales.

Generando alianzas



¡Celebramos el Día del Ceviche junto al Ministerio de Cultura y Asociación de Restauradores Marinos y Afines del Perú (ARMAP)!

El ceviche peruano, un ícono de nuestra gastronomía y cultura, tiene su día especial el 28 de junio. Este plato no solo representa la riqueza de nuestros mares, sino también la creatividad y tradición de nuestra cocina. En esta importante celebración, participamos en el conversatorio “Pesca y consumo responsable del pescado a través del ceviche”, organizado por el Ministerio de Cultura y ARMAP (Asociación de Restauradores Marinos y Afines del Perú). Nuestra Directora de Programas Pesqueros, Úrsula Ormeño, representó la iniciativa La Buena Pesca, con la cual promovemos la pesca y el consumo responsables de los recursos marinos para su sostenibilidad. “Juntos, podemos proteger nuestros océanos y garantizar que futuras generaciones sigan disfrutando de delicias como el ceviche”, resaltó Ormeño.

EVENTOS



Participamos del evento gastronómico más importante del Perú en el 2024.

T'impuy 2024 es un evento que reunió a chefs de varias regiones del mundo, que se congregaron para debatir sobre los alimentos que preparamos y consumimos, y sobre las implicancias de todo lo relacionado a la cultura culinaria. Desarrollado el 19 de junio, con la presencia de más de 400 personas del sector gastronómico, el evento contó con la participación de destacadas personalidades como Gastón Acurio y Pía León, célebres chefs de Perú, quienes sirvieron de anfitriones junto al International Basque Culinary Center Council. El evento subrayó la importante contribución del Perú al panorama culinario mundial durante las últimas décadas.

Este destacado evento contó con la participación de 2 representantes de La Buena Pesca en dos de los paneles. En el panel “Mar Adentro”, Coco Tomita, representante del restaurante Shizen y miembro de la iniciativa, resaltó el propósito de su restaurante en la gastronomía, subrayando la importancia de trabajar en conjunto para un bien mayor: la sostenibilidad y preservación de los recursos marinos. Por otro lado, Manuel Milla, representante de los pescadores artesanales de Marcona y también miembro de La Buena Pesca, destacó el esfuerzo conjunto de todos los pescadores por la sostenibilidad de los recursos marinos, cuidando la biodiversidad y resaltando la importancia de la asociatividad.

Maido, miembro de La Buena Pesca, es calificado como uno de los 50 mejores restaurantes del mundo.

El mejor restaurante de Sudamérica del 2024, según The Worlds 50 Best, promueve la pesca y el consumo responsable. Felicitamos a Mitsuharu Tsumura “Micha”, dueño de Maido, por ser un faro de inspiración para la industria gastronómica peruana y un ejemplo de cómo la colaboración entre pescadores artesanales y chefs puede llevar a un futuro sostenible y justo para todos y todas.



ESTE BOLETÍN SE ELABORA EN EL MARCO DEL PROYECTO POR LA PESCA