**Uso de pescados azules en cocina peruana ayudan a la sostenibilidad de lenguado, corvina y chita**

* *Como parte de su campaña “Salvemos al Cebiche”, la Sociedad Nacional de Pesquería junto a CENFOTUR sostienen que el bonito, caballa y jurel pueden utilizarse con buenos resultados en la carta de restaurantes.*

**Lima, 1° de junio del 2017.-** En el marco de la campaña “Salvemos al Cebiche”, la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) informó hoy que el uso de pescados azules en la cocina peruana ayudará a la sostenibilidad de especies como el lenguado, corvina y chita, los cuales presentan señales de alerta en su sostenibilidad.

Cabe recordar que en mayo del 2016, la SNP junto a la ONG CeDePesca firmaron un convenio para el desarrollo de un proyecto de mejora de las pesquerías del lenguado, corvina y chita.

Los resultados, presentados en las últimas semanas dan cuenta que estas pesquerías reciben una elevada demanda comercial por formar parte de los platos marinos más tradicionales en el Perú, como el cebiche de lenguado, la corvina a la plancha o la chita a la sal.

En ese sentido, el gremio pesquero firmó un convenio con CENFOTUR para promover el uso de los denominados pescados azules (bonito, caballa y jurel) en la carrera de Cocina Peruana, y así los futuros chefs de esta casa de estudios tengan insertado “el chip de la sostenibilidad”.

En conferencia de prensa, la presidenta de la SNP, Elena Conterno sostuvo que la sostenibilidad es una tarea de todos, y por ello la participación de CENFOTUR en este esfuerzo resulta relevante de replicar.

“Como SNP, creemos que parte del programa de mejoras para el lenguado, corvina y chita en el que venimos trabajando es que estas especies no dejen de ser la materia prima para los platos más emblemáticos de la gastronomía peruana sino que exista una conducta de sostenibilidad a lo largo de toda cadena de valor siguiendo pautas específicas para consumirlas de manera responsable”, anotó.

Por su parte, la directora nacional del CENFOTUR, Madeleine Burns, resaltó la importancia de la inclusión de pescados azules en la malla curricular de los futuros cocineros, promotores de nuestra gastronomía peruana.

“Sabemos que los cocineros cumplen un rol muy importante en la cadena de consumo de pescado, si ellos ofrecen a los consumidores platos en base a pescados azules que son nutritivos, agradables pero sobre todo abundantes, se estará cuidando la supervivencia de otras especies”, subrayó.

La conferencia de prensa contó con una cocina en vivo a cargo del reconocido chef Alvaro Barrera, coordinador de la carrera de Cocina Peruana del CENFOTUR, quien preparó un sudado de caballa, saltado de bonito y parihuela de jurel.

Los asistentes participaron y degustaron de estos platos de fácil preparación, hechos a base de pescados azules, comprobando que el bonito, caballa y jurel pueden utilizarse con buenos resultados en la carta de restaurantes, pues además de tener buen sabor y buen precio, tienen un alto valor proteico al contener Omega 3 (EPA y DHA), así como calcio, hierro y vitaminas A, B, D y E, entre otros nutrientes.

**Sobre la campaña Salvemos al Cebiche**

La campaña “Salvemos el Cebiche” es una de las líneas de trabajo de la Sociedad Nacional de Pesquería en consonancia con su preocupación por la sostenibilidad de las pesquerías así como el consumo responsable de pescado.

En ese sentido, sus mensajes claves son: Promover el consumo responsable, que significa respetar las tallas mínimas así como las temporadas de vedas. Asimismo, impulsar las buenas prácticas en las faenas de pesca artesanal, concientizar a la población que la sostenibilidad de los recursos pesqueros es tarea de todos, y finalmente, promover el consumo de la pesca del día.