

“SEASONALITY” PARA EL DÍA MUNDIAL DE LOS OCÉANOS

RELAIS & CHATEAUX TOMA MEDIDAS
PARA LA SOSTENIBILIDAD DE LA CAPTURA
DE PECES, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Desde 2009, en más de 60 países, los establecimientos de los 580 miembros de Relais & Châteaux vienen trabajando conjuntamente para concienciar a sus clientes sobre la importancia de los productos marinos sostenibles. Por sexto año consecutivo, Relais & Châteaux celebrará el Día Mundial de los Océanos el 8 de junio, en colaboración con Ethic Ocean.



© Sebastian Pena Lambarri

[Enlace para las imágenes.](#)

EL DÍA MUNDIAL DE LOS OCÉANOS DE NACIONES UNIDAS ES EL 8 DE JUNIO y el evento de este año se denomina «Planet Ocean: The Tides are Changing» (Planeta océano: la marea está cambiando). Los océanos cubren la mayor parte de nuestro planeta y este día está pensado para que la protección de los océanos sea una prioridad a los ojos del público, lo que significa que ya no se pueden agotar sus recursos y se deben recuperar proactivamente los ecosistemas marinos.

Relais & Châteaux quiere destacar este tema fundamental, ya que cerca del 20 % de los establecimientos pertenecientes a la asociación están muy próximos a una masa de agua dulce o salada. Muchos de sus restaurantes servirán platos que respetan la sostenibilidad de los productos marinos.

SEAsonality: descubra lo que significa «de temporada» en los productos marinos

Respecto a la definición de «de temporada», los peces, crustáceos y moluscos no tienen nada que ver con las frutas y las verduras. Aunque es posible establecer un calendario de temporada para los productos marinos, es importante entender que la temporalidad en tierra es radicalmente distinta a la de los animales marinos, que se refieren a los periodos en los que una determinada especie abunda más en los mercados, que en su mayoría coinciden con sus periodos de reproducción. Las especies se agrupan en bancos para desovar, convirtiendo este momento en el más fácil para capturarlas, por lo que la noción de «temporalidad» no es necesariamente un criterio de sostenibilidad. Por tanto, es nuestro deber colectivo saber qué representa la sostenibilidad para esta forma de vida. El primer y principal criterio es la verificación de la situación de la población. La pesca sostenible también implica conocer y dar cabida a los ciclos de reproducción de los animales marinos.

Para ello, Relais & Châteaux ha aunado fuerzas con Ethic Ocean para aclarar lo que significa realmente la temporalidad y ofrecer ejemplos concretos:

- Para la **lubina** (*Dicentrarchus labrax*), esto significa **evitar consumirla durante su periodo de desove**, cuando se pesca intensivamente, siendo un objetivo para los pescadores debido a que forma grandes bancos para reproducirse. Fuera de este periodo, las lubinas son solitarias y solo se pescan de manera accidental.
- En cuanto a los **peces planos** (lenguado, platija, etc.), **debe evitarse el consumo durante sus periodos de reproducción**, que varían según la zona de pesca. Su carne es más blanda y cuesta más trabajarla, dando lugar a importantes pérdidas y a restos de comida innecesarios. A las hembras, los huevos que portan también les afectan a su peso, aumentando su precio para el consumidor.
- En cuanto al **atún rojo del Atlántico oriental y el Mediterráneo** (*Thunnus thynnus*), Relais & Châteaux, junto con Ethic Ocean, se comprometió en 2009 a no servir más este pescado. Gracias a las medidas de gestión puestas en práctica, esta población ha mejorado en los últimos once años. Se captura cuando los adultos se agrupan en bancos en zonas de pesca más accesible, lo que significa que su estación para su disponibilidad en el mercado coincide con el momento en el que migran hacia el Mediterráneo y el periodo de desove. **La cría del atún rojo está ahora estrictamente regulada.**



© Clint Busirillos



© Jean Wimmerlin

- La **anguila europea** (*Anguilla anguilla*) es una especie que se encuentra al borde de su extinción y su **consumo debe evitarse a toda costa**. Esta crítica situación está originada por la sobrepesca, la pesca ilegal, la pérdida de hábitats (presas, contaminación, etc.) y el cambio climático, y la cría de anguilas no mejora esta peligrosa situación. La reproducción de las anguilas no está controlada en cautividad y las conocidas como piscifactorías de anguilas en realidad son granjas de engorde: por ejemplo, las angulas jóvenes se capturan en estado salvaje para «criarlas» hasta que se comercializan.
- Para los **pectinados**, el comienzo y la finalización de los periodos de pesca se establecen en interés de **la gestión de las poblaciones y la conservación de las especies**. Este es el caso de la **vieira** (*Pecten maximus*) **en Francia**, pero también de la segunda especie de vieira más pescada del mundo, la **vieira del Atlántico** (*Placopecten magellanicus*) en algunas zonas concretas de **las aguas canadienses**.
- Las **especies de acuicultura**, como la trucha, la lubina y la dorada, pueden consumirse **durante todo el año**. Pero deben verificarse las condiciones de cría (alimentación, bienestar animal, cuidados veterinarios, condiciones operativas, etc.).



© Zhan Zang



© Brandon En

Respetemos la temporalidad de los océanos (#SEAsoualite #SEAsouality) para formar parte de la ola del cambio (#planetocean #tidesarechanging)

La implicación de los miembros de Relais & Châteaux en esta iniciativa anual es una continuación del **Estatuto de Ethic Ocean**, un compromiso firmado en 2009 **para conservar los recursos marinos**, y el **Manifiesto de Relais & Châteaux** presentado a la UNESCO en 2014 con el objetivo de «conseguir un mundo mejor a través de la cocina y la hospitalidad».

De los 20 compromisos del Manifiesto Relais & Châteaux adoptados por los miembros, el n.º 4 es, en parte, «promover el diálogo continuado con los miembros de los sectores agrícolas y marítimos», mientras que el n.º 5 incluye la finalidad de «contribuir a la preservación de los recursos pesqueros y de la biodiversidad marina».

A lo largo del mes de junio, **cientos de chefs de Relais & Châteaux mostrarán los productos marinos sostenibles y explicarán esta precisa definición de temporalidad que contradice muchas ideas preconcebidas**. Ya sea en sus menús o en sus clases de cocina, las especies sostenibles elegidas y las opciones responsables adoptadas se darán a probar y se someterán a debate para animar a los consumidores de todo el mundo a que reconsideren sus opciones a la hora de comer y generen una nueva ola de cambio beneficioso para proteger nuestros océanos.

La campaña del Día Mundial de los Océanos de 2023 de Relais & Châteaux

Cada día, tres miembros de Relais & Châteaux abordarán en sus establecimientos las implicaciones de la temporalidad* en relación con la pesca en los océanos y en aguas dulces, así como la acuicultura:

- **La chef Elena Arzak** (del restaurante **Arzak** en Donostia, San Sebastián) centra la atención en el **boquerón** (*Engraulis encrasicolus*), cuya población se ha recuperado en la bahía de Vizcaya gracias a una prohibición de su pesca de cinco años entre 2005 y 2010. Este recurso se controla ahora cuidadosamente y la chef sigue constantemente implicada en el proceso con los pescadores locales y el centro de investigación AZTI local.



© The Pineapple Chef



©The Ivy

- El **chef Scott Bacon** (The Ivy Hotel – restaurante **Magdalena**, Baltimore, Maryland, EE. UU.) ha añadido al menú una especie invasiva de la bahía de Chesapeake, el **bagre azul** (*Ictalurus furcatus*), para centrar la atención en una especie poco conocida que, cuando se trata como especie para consumo, puede afectar a todo el ecosistema.



© Stéphanie Tetu

- **Hannes Bareiss** (propietario del **Hotel Bareiss**, Baiersbronn-Mitteltal, Alemania) ha creado una de las más modernas e innovadoras piscifactorías de Baden-Württemberg para la eclosión, cría y maduración de truchas. Con la modernización del centro acuícola Forellenhof Buhlbad durante un periodo de cinco años, ha desarrollado un vanguardista modelo de acuicultura sostenible que respeta el medio ambiente y el bienestar animal.

ESPAÑA Y PORTUGAL: Iniciativas y eventos locales

Para conmemorar el Día Mundial de los Océanos, se celebrarán muchos eventos en todo el mundo, como menús especiales para los clientes –protagonizados por especies sostenibles–, clases de cocina o menús sin pescado. En la Península Ibérica, además de Arzak, seis establecimientos han querido sumarse a la iniciativa:

- **Fortaleza do Guincho (Cascáis, Portugal).** El chef de este establecimiento volcado en el Atlántico, Gil Fernández, propone un menú gastronómico basado en los pilares de su filosofía (producto, calidad, sabor, tradición, estética y estacionalidad). Protagonizado por especies de pescados sostenibles, se divide en tres capítulos: Flores, Mar y Agricultura. Todos los platos cuentan una historia que se entrelaza con los recuerdos y la memoria del chef. Entre otros, incluye *Nasturtium* (planta capuchina) y jurel del Atlántico (*Trachurus trachurus*); el llamado ‘Jardín del vecino’, con percebe (*Pollicipes pollicipes*) y flor de saúco; cangrejo de las Azores (*Necora puber*), achar casero y pulpo (*Octopus vulgaris*) y ‘Lobo con piel de oveja’: corvina (*Argyrosomus regius*), morena frita (*Muraenidae*), ajo negro, espárragos y calabaza.



- **The Yeatman (Oporto, Portugal).** El menú degustación principal del restaurante gastronómico de The Yeatman incluirá durante el mes de junio un plato especial protagonizado por la santola (centolla), que se presentará al personal explicando su papel como ejemplo de un marisco sostenible y su porqué: la centolla es un crustáceo abundante y con una larga vida, que no se encuentra en la lista de especies en peligro de extinción. Estos cangrejos son capturados en la costa por pescadores que utilizan nasas o redes que tienen poco impacto en el fondo marino. Desempeña, además, un papel positivo en cuanto a sostenibilidad, como uno de los principales descomponedores del ecosistema marino, ya que, al consumir materia vegetal y animal, ayuda a limpiar el fondo del mar. Nutricionalmente es rico en proteínas y ácidos grasos Omega-3, vitamina B12 y selenio, responsables de un crecimiento saludable. The Yeatman se enorgullece de ser titular de las certificaciones de sostenibilidad Green Key y Travelife en reconocimiento a sus altos estándares en materia de sostenibilidad y de su compromiso continuo con un futuro sostenible para el planeta, en línea con la visión de Relais & Châteaux.

Otros miembros como **Bela Vista & Spa** (Algarve, Portugal), **Casa Velha do Palheiro** (Funchal, Portugal), **Faustino Gran** (Menorca, España) y **Herdade da Malhadinha** (Albernoa, Portugal) contarán con un menú especial para conmemorar el Día Mundial de los Océanos.

«Los establecimientos de los miembros de Relais & Châteaux están unidos en su compromiso de lograr que el mundo sea un mejor lugar a través de la cocina y la hospitalidad», señaló el presidente de **Relais & Châteaux, Laurent Gardinier**. «Aunque nuestros chefs siempre han sido conscientes de la importancia de la pesca sostenible, la implicación de la asociación en el Día Mundial de los Océanos otorga a sus actuaciones diarias un mayor impacto y alcance, destacando la función de Relais & Châteaux gracias a su presencia global en los cinco continentes».

«Trabajar en la temporalidad de los productos marinos significa hacer frente a muchas ideas preconcebidas y empezar a pensar en la población de peces, crustáceos y moluscos, así como en las condiciones de pesca que existen a la hora de su captura. Para aprender a respetar la vida marina y reconsiderar este concepto de temporalidad, gracias al trabajo de Ethic Ocean, los chefs Relais & Châteaux tienen acceso a los datos científicos más actualizados sobre la situación de la población de especies marinas. De este modo, se convierten en embajadores públicos de las mejores prácticas, no solo en el restaurante, sino también en las pescaderías. Esta idea de temporalidad nos ayuda a entender mejor la verdadera urgencia de proteger los océanos», señala **Mauro Colagreco, vicepresidente de Relais & Châteaux**.

«Ethic Ocean está muy orgullosa de apoyar a los miembros de Relais & Châteaux en este proceso. Los chefs de la asociación fueron pioneros ya en 2009 cuando se comprometieron a salvar al atún rojo en el Atlántico oriental y el Mediterráneo, una especie que estaba al borde del colapso. Este poderoso compromiso demostró el tipo de impacto que puede generarse cuando toda una red actúa unida. Este trabajo continuo y creciente de los miembros en problemas complejos como estos genera un cambio generalizado en las prácticas de todos», señala el **presidente de Ethic Ocean, Gilles Boeuf**.



© Philip Ducap



© Matteo Carassale

Únase a nosotros en el Día Mundial de los Océanos de Naciones Unidas (#UNWorldOceansDay) para celebrar la temporalidad (#SEAsonality #SEAsonnalité) e inspirar al mundo para que actúe y ponga en marcha una ola de cambio (#tidesarechanging #planetocean).

Para ver las campañas de años anteriores, visite el sitio web del magacín de Relais & Châteaux *Instants*:

<https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>



RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMIENTO SIGNIFICATIVO

RELAIS & CHÂTEAUX, CREADA EN 1954, es una asociación de 580 hoteles y restaurantes exclusivos en todo el mundo, de propiedad y gestionados por emprendedores independientes, la mayoría familias, a quienes les apasiona su trabajo y poseen un profundo compromiso con el establecimiento de relaciones estrechas y duraderas con sus clientes.

Los miembros de Relais & Châteaux protegen y promueven la riqueza y diversidad de las tradiciones culinarias y hosteleras del mundo para garantizar que sigan prosperando. Igualmente, se dedican a conservar el legado y el medio ambiente locales, según se establece en el Manifiesto de la asociación presentado a la UNESCO en noviembre de 2014.

ACERCA DE ETHIC OCEAN

Ethic Ocean es una organización medioambiental no gubernamental dedicada a la conservación de caladeros de pesca y ecosistemas marinos. Su misión es crear oportunidades para el cambio y contribuir a implementar prácticas sostenibles en el sector pesquero. Ethic Ocean trabaja con todas las partes interesadas para ayudarles a obtener especies que posean poblaciones que no sufran una sobrepesca o que se hayan criado de forma responsable. Para más información, visite www.ethic-ocean.org.

CONTACTO

Heleana Suárez: heleanasuarez@accionycomunicacion.com +34 630 859 250

Loli Santamaría: lolisantamaria@accionycomunicacion.com +34 686 163 744

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)
