



Lanzan iniciativa “Juntos por el Mero” con el objetivo de de promover el cuidado de la especie

- Chefs y pescadores legales de Yucatán se suman a la iniciativa.
- Buscan crear conciencia sobre la pesca y el consumo responsable entre futuros chefs.

Mérida, Yuc. 22 de enero 2020.- Con la participación de chefs, pescadores, empresarios, la Escuela Culinaria del Sureste y grupos organizados de la sociedad civil de la región de Yucatán, se lanzó la iniciativa denominada “Juntos por el Mero” que tiene como objetivo dar a conocer algunas alternativas de consumo ante el deterioro de la pesquería de de esta especie.

La directora del Centro de Desarrollo y Pesca Sustentable (CeDePesca), Minerva Alonso explicó en rueda de prensa que, dicha iniciativa surge como parte del programa de protección y mejora del mero y el negrilla, en la que participan organizaciones pesqueras, cooperativas, empresarios locales, nacionales y de Estados Unidos.

“Creemos que promover el consumo de otras especies locales puede ayudar a disminuir la presión sobre el mero. Crear opciones de consumo y de conciencia del estado de la pesquería de mero entre los consumidores es de gran ayuda para que el sector pesquero legal pueda enfrentar la situación actual y conservar la reproducción de la especie”, dijo.

Durante la presentación de la iniciativa se elaboraron cinco recetas cocinadas en conjunto entre reconocidos chefs locales acompañados de los propios productores de la especie. de la manos de 5 reconocidos pescadores y chefs locales, como marco para analizar la situación de la pesquería del mero y las propuestas de consumo responsable junto con futuros chefs. Estas recetas serán incluidas en un recetario digital, elaborado en colaboración con COMEPESCA y #PescaConFuturo.

“Esperamos que los futuros chefs, estén listos y preparados para contribuir con el consumo responsable de las especies marinas de la región cuando desarrollen sus capacidades en el mercado laboral”, agregó Luis Barocio, responsable de la Escuela Culinaria del Sureste y Embajador Académico de #PescaConFuturo.

Las especies que se recomienda consumir son canané, rubia, mojarra blanca, chac-chi, corvina, lisa, jurel, bonito, cojinuda, cochinita y sierra. Todas ellas son capturadas con redes y son buenas opciones de consumo durante la veda de mero que incia el 1º de febrero hasta el 31 de marzo. Durante estos dos meses no se debe consumir mero fresco.

El evento-degustación, realizado en la Escuela Culinaria del Sureste de Mérida, contó con la participaron del chef Luis Barocio, chef Alejandra Hurtado, chef Luis Ronzón, chef Vidal Elías Murillo y chef Martín Rodríguez y los pescadores Arsenio Solíz, Luis Roger Hoch Figueroa, Juan

Carlos Pech, Roger Solis e Irvin Cohuo Chale quienes representan a las comunidades de Chicxulub Puerto, Celestún, Sisal, Telchac y San Crisanto.

Minerva Alonso agregó que “CeDePesca – México colabora a nivel nacional con diversas organizaciones como Causa Natura, Comepesca, e Impacto Colectivo por la pesca mexicana (ICPMX) para promover la sustentabilidad de las pesquerías y su consumo responsable”.

CeDePesca-México lleva años trabajando por el cuidado del mero. Minerva Alonso recordó que a finales del 2018 se presentó la iniciativa “Yo cuido al mero” promoviendo una serie de mensajes clave que son vigentes todavía y que tienen como objetivo de crear “Consumidores Responsables”. Toda la información y materiales están disponibles en la página de Facebook de CeDePesca-México y se invita a toda la ciudadanía a compartirlas.

Al final el evento se agradeció públicamente la generosidad de los chefs y pescadores que aportaron su talento a este evento y a los patrocinadores entre los que se encuentran las organizaciones pesqueras federaciones cooperativas pesqueras de Sisal, Celestún y de Yucatán, PESMAR, Propesmar, Escuela Culinaria del Sureste A.C., Riviera Wines & Spirits, Restaurante Micaela, Hotel Las Nubes de Holbox, Chablé Resort & Spa.

Contacto de Prensa
Minerva Alonso
999 242 3250
minerva.alonso@cedepesca.net

Para mayor información

CeDePesca-México: cedepesca.net/tag/mexico

Escuela Culinaria del Sureste: culinaria.edu.mx

#PescaConFuturo: pescaconfuturo.com





















