

Hotéis Marriott pioneiros no consumo responsável de pescado

19 de Agosto, 2019

A partir do dia 17 de setembro, os restaurantes dos hotéis da Marriott vão apresentar uma nova ementa mais responsável para com os oceanos, anuncia a cadeia hoteleira em comunicado, ressaltando que esta ação foi fruto de um trabalho pioneiro realizado em parceria com a organização de conservação da natureza Associação Natureza Portugal, em associação com a WWF (ANP|WWF).

Ao longo dos últimos dois anos, a ONG analisou as espécies de peixe e marisco mais consumidas nos restaurantes dos hotéis Marriott, aplicando a sua metodologia de avaliação que analisa as espécies, a forma de captura ou produção e a zona geográfica, com vista a definir o pescado com menos impacto ambiental e social e criar ementas mais responsáveis. Diversificar as espécies de peixe na ementa, oferecer mais e melhor informação aos consumidores sobre a origem do peixe e marisco que consomem, escolher pescado com certificação e ter atenção aos tamanhos mínimos para cada espécie são as recomendações que os hotéis Marriott irão implementar na nova ementa.

“Os hotéis Marriott foram a primeira empresa a analisar as espécies de pescado que estavam a comprar e a aceitar implementar um plano de melhoria com vista a criar uma carta mais sustentável e responsável para com os nossos oceanos”, afirmou Ângela Morgado, diretora executiva da ANP|WWF, destacando que “desde cedo que os hotéis Marriott compreenderam a nossa mensagem: nem tudo o que vem à rede é peixe para comer. Há muitos fatores a ter em conta antes do peixe chegar ao nosso prato, e esta cadeia é um exemplo de como é possível ter uma carta sustentável sem perder qualidade, variedade e sabor”.

Já Elmar Derkitsch, diretor-geral do Lisbon Marriott Hotel refere que “sustentabilidade será a próxima vanguarda da nossa cozinha. A maioria das pessoas, simplesmente, encaram os peixes e marisco como alimento, infinitamente abundante, além de ignorar a sua importância para a biodiversidade, A realidade é que algumas espécies já se encontram ameaçadas e em vias de extinção. É com imenso orgulho que associamos a este projecto com o intuito de incentivar os hóspedes e clientes a fazer a escolha certa. Abraçando esta causa, os nossos restaurantes apresentarão uma nova carta com uma maior diversidade de peixes e marisco que tenham o selo de pesca sustentável”.

O trabalho de análise e a proposta de plano de melhoria resulta de uma parceria realizada pela cadeia de hotéis Marriott e a ANP|WWF, organização de conservação da natureza, ao abrigo do projeto Fish Forward – Por um consumo responsável de peixe e marisco. Este projeto europeu tem vindo a sensibilizar e mudar comportamentos de consumidores, empresas e autoridades, de forma a permitir a recuperação das unidades populacionais de peixe, atualmente sob pressão. O estado das populações de peixes ameaça a segurança alimentar humana devido ao sério declínio em que estas se encontram por todo o mundo, sendo que algumas apresentam um risco sério de colapso, como refere a WWF no

relatório 'Living Blue Planet Report' (setembro de 2015). Neste relatório conclui-se ainda que, em média, a nível global e nas últimas quatro décadas, as populações de mamíferos marinhos, aves, répteis e peixes foram reduzidas para metade.

Perante este cenário, o projeto Fish Forward tem vindo nos últimos 4 anos a sensibilizar os europeus para o facto de que o tamanho do peixe e marisco que consumimos conta, que há mais peixe no mar e que as etiquetas são nossas amigas (tamanho, diversidade e rotulagem).