

Hóteis Marriott, com o apoio da ANP|WWF, lançam nova ementa mais sustentável para com os oceanos.

HOTÉIS MARRIOTT PIONEIROS NO CONSUMO RESPONSÁVEL DE PESCADO

É já a partir de 17 de setembro que os restaurantes dos hotéis da cadeia Marriott irão apresentar uma nova ementa mais responsável para com os oceanos, 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 criada em parceria com a ANP|WWF, em vigor em todos os restaurantes dos hotéis da Marriott, a partir de 17 de setembro.

“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”, reforçou Ângela Morgado, Diretora Executiva da ANP|WWF, continuando “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”.

“Elmar Derkitsch, Diretor Geral do Lisbon Marriott Hotel acrescenta : 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).