

Fecha 11.05.2023	Sección Menú	Página 2
----------------------------	------------------------	--------------------



Notas sobre nuestro consumo de atún

Hace un par de años vi un documental que me dejó pensando sobre mi consumo de pescado. *Seaspiracy* aborda la pesca mundial a niveles biológicamente insostenibles, entre ellos, la del atún. Confieso que, tras verlo, reduje drásticamente mi consumo de atún. Al paso del tiempo la culpa se convirtió en concientización.

PRÁCTICAS SUSTENTABLES

Aunque ya pasó el día mundial del atún el cual fue el 2 de mayo, vale la pena tenerlo presente. En México, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) estableció una veda temporal para la pesca comercial de atunes aleta amarilla, azul, barrilete y patudo desde 2022, hasta el 2024. Esto quiere decir que grandes embarcaciones, de más de 182 toneladas métricas de capacidad de acarreo que utilizan redes de cerco, no pueden pescar atún #WIN.

No todo está perdido, restaurantes como Campobaja, promueven productos de temporada, trabajan con pequeñas cooperativas y tratan al ingrediente con respeto. En otras palabras, me parece un buen lugar para disfrutar del atún. Ya sea en forma de sashimi, tartar o en algo más "mexa" como tostadas o tacos.

Pedí la tostada de atún normal (hay de panza y una especial). De tamaño recatado, pero con una porción bondadosa de pescado, lleva aguacate por debajo y por encima, tiras de cebollín, un ying yang de ajonjolí, ponzu y salsa tare (salsa de anguila japonesa). Con una mordida recordarás el famoso eslogan de las papas fritas: a que no puedes comer solo una, pero vale la

pena probar más platillos de su carta.

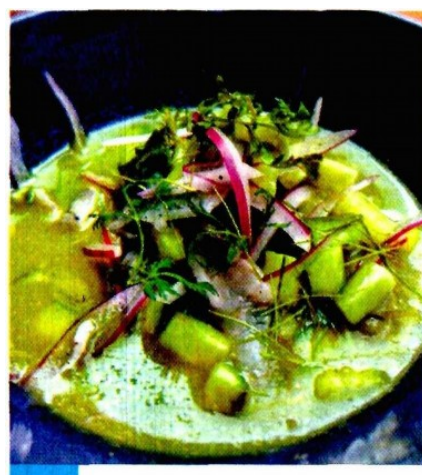
Se sumaron tres tacos de atún, arropados por tortillas de maíz cubiertos con alga kombu, huevas de mujol, guacamole y furikake (condimento japonés). Sí, aquí aman cocinar con ingredientes nipones. El bocado grita jumami! pero después de unas mordidas, a mí me saturó un poco la salazón (a mi cómplice culinario en turno, no). Nada que no pueda ser remediado con unos tragos de cerveza artesanal.

Y, como estar aquí y no pedir un aguachile es pecado, pedimos uno verde con camarón azul de Altata, Sinaloa, lugar donde pescan de forma sustentable en panga con suriperas o redes que funcionan con las corrientes marinas, diseñadas para pescar solamente camarones.

Son mantequilla en la boca. El aguachile tiene un toque de curry que lo hace especial. Se me acaban las líneas. Sin embargo no quisiera despedirme sin decirle que no es regaño: este texto tiene la intención de dejar un granito de conciencia para poder seguir disfrutando del atún por más generaciones #persuatación-gracias, Vean lo que hace Finless Foods, puede ser nuestro futuro alimentario.

— Diana Féito es periodista gastronómica, apasionada por descubrir historias. Siempre la encontrarás comiendo algo rico y compartiéndolo en sus redes.

"Actualmente en México existe una pesca de más de 7 millones de toneladas de atún y especies afines".



Campobaja

Dirección: Colima 124-E, colonia Roma
Tel: 7091 5660
Horario: mar.-sáb. 13:00 a 01:00 hrs.,
dom. 13:00 a 19:00 hrs.

