Il ristorante Glauco aderisce al programma Sustainable Restaurant di Friend of the Sea

glauco-piatto-friend-of-the-sea-99ca34e9

Aumentano per i milanesi le possibilità di mangiare pesce certificato sostenibile. Anche il ristorante meneghino Glauco Seafood Restaurant accoglie la sfida lanciata dall'organizzazione internazionale Friend of the Sea (FoS) che certifica la sostenibilità dei prodotti da pesca e acquacoltura a rifornirsi responsabilmente. Aderendo al Sustainable Restaurant Program promosso dallo schema internazionale di certificazione Friend of the Sea (FoS), il ristorante segnala alla propria clientela di rifornirsi di alcune specie ittiche approvate FoS, tra cui il prestigioso gambero rosso del Mediterraneo Rosso di Mazara.

"Siamo felici di aderire al programma Friend of the Sea per la ristorazione sostenibile perché siamo convinti che l'attenzione per l'ambiente debba essere pilastro fondamentale nel nostro lavoro. L'eccellenza enogastronomica italiana deve fare della tracciabilità e della eco sostenibilità un plus, il valore aggiunto, la vera spinta innovativa per il nostro futuro" commenta lo chef **Luca Gragnano**, Miglior Chef Under 30 all'edizione 2018 di Chef Awards.

"L'adesione di Glauco è per noi la conferma che anche nell'alta ristorazione esiste un'attenzione crescente per la salvaguardia del mare e delle sue risorse" spiega **Paolo Bray**, direttore e fondatore di Friend of Sea *"e che coinvolgendo tutta la filiera, è possibile mantenere alti standard di qualità del prodotto senza che questo vada a discapito della sostenibilità ambientale e del rispetto dei lavoratori."*



Situato a Milano in una zona centrale ma tranquilla, Glauco Seafood Restaurant nasce nel 2014 dall'idea degli imprenditori Vincenzo e Domenico Panuccio. Da subito si è

guadagnato un posto di riguardo nell’affollatissima scena milanese; si caratterizza per l’uso di materie prime di altissimo livello, per l’attenzione alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche italiane e per una predilezione per i pesci e i crostacei anch’essi nostrani. I ristoranti italiani che hanno detto sì al progetto di Friend of the Sea sono oltre 40. Tutti gli esercizi offrono prodotti ittici certificati Friend of the Sea che garantiscono: risorse ittiche non sovra sfruttate, metodi di pesca selettiva, la tutela di specie in pericolo di estinzione e il rispetto degli equipaggi.