

18 DE JUNIO

DÍA INTERNACIONAL DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

¿QUÉS ES LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE?

ES LA COCINA QUE TIENE EN CUENTA EL ORIGEN DE LOS INGREDIENTES, CÓMO SON CULTIVADOS, CÓMO LLEGAN A LOS MERCADOS Y, FINALMENTE, A LOS PLATOS. PARA APOYAR LA PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE Y LA PRESERVACIÓN DE LA CULTURA CULINARIA.

¿QUÉS VENTAJAS TIENE?

- PROMUEVE ALIMENTOS LOCALES SANOS Y NUTRITIVOS AL ALCANCE DE LA COMUNIDAD
- PROTEGE A LOS AGRICULTORES Y CONSUMIDORES
- PROPONE LA UTILIZACIÓN DE RECURSOS DE FORMA EFICIENTE EN TODAS LAS ETAPAS, DESDE EL CAMPO HASTA LA MESA
- CONVIERTE PRODUCTOS RESIDUALES COMO LOS DESPERDICIOS Y EL ESTIÉRCOL EN FERTILIZANTES O ENERGÍA