

LA ATERRADORA HISTORIA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Aunque no lo parezca el desperdicio alimentario y Halloween están muy relacionados. Esta festividad está cada vez más extendida por el mundo y con ella el uso de calabazas para hacer linternas para decorar las casas.

95%

De las calabazas cultivadas en Inglaterra son utilizadas para Halloween

En países como Estados Unidos o Inglaterra, mecas de Halloween, el desperdicio alimentario derivado de esta celebración es altísimo. Tanto es así que en Inglaterra las calabazas desechadas en 2014 supusieron

18.000

toneladas de desperdicio alimentario.

La Comisión Europea estima que cada año se desaprovecha 1/3 de la producción mundial de alimentos, principalmente frutas y verduras, de los que 89 millones de toneladas de comida en buen estado corresponden a la UE.

Y nosotros ¿qué podemos hacer?

COCINA LA PULPA

Opta por comprar calabazas comestibles y sabrosas, como la calabaza para asar. En internet puedes encontrar muchas recetas para aprovechar su pulpa.

GUARDA LAS SEMILLAS

Las semillas de calabaza pueden ser ricos snaks si las horneas y aderezas. También puedes guardarlas para cultivar tus propias calabazas.

COMPOSTA LOS RESTOS

Si la calabaza no es comestible haz compost con ella y así completar el ciclo. Además en internet puedes encontrar manualidades para aprovechar la cáscara.