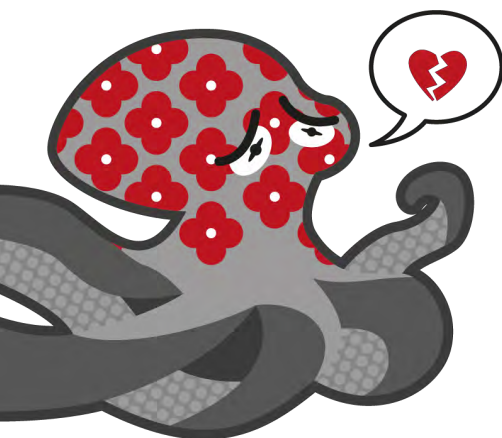


RETO 6 EL SABOR ESTÁ EN EL INTERIOR



¿Afecta el aspecto físico de frutas y verduras a su sabor? Conoce y degusta nuestros alimentos de temporada y variedades locales.

Altos, guapos, feos, bajitos, rubios, morenos... Los seres humanos no somos iguales. Entonces, ¿por qué damos tanta importancia al aspecto físico de frutas y verduras?

Un tercio de los alimentos que se producen nunca llegan a comercializarse. En el caso de las frutas y hortalizas, casi la mitad a nivel mundial según la FAO (un 45%) se descarta por motivos estéticos.

Sin embargo, los **“alimentos feos”** tienen las mismas características nutricionales y organolépticas que aquellos que sí cumplen los cánones de belleza que les exigimos. Rechazando un alimento solo por su aspecto estético, estamos desperdiciando muchísimos recursos y trabajo: las semillas empleadas, la tierra utilizada para el cultivo, el trabajo de las personas agricultoras y el gasto en otros recursos como agua o combustible. **Todos estos recursos se pierden cuando se pierde el fruto de este trabajo.**

¿POR QUÉ SE DESECHAN?

A veces, los alimentos tienen que pasar una especie de casting para poder llegar a las tiendas. En ocasiones, los estudios que se realizan sobre preferencias de compra dicen que las personas consumidoras prefieren frutas y verduras de un color y forma concreta. Como consecuencia de esto, por ejemplo, en torno a **un 25-30% de las zanahorias se consideran “defectuosas” y no llegan a la tienda** por no cumplir con los cánones físicos o estéticos. En los mercados o en la venta directa en granjas, estas reglas no tienen la misma importancia y seguramente puedas encontrar zanahorias “feas” a las que rescatar.

Como dice la FAO:



Amar las frutas y verduras de aspecto diferente es bueno para el medio ambiente, la economía y un mundo con #HambreCero.



Y tú, ¿compras juzgando el aspecto? ¿Quieres dejar de hacerlo?

Estas son algunas de las herramientas que están a tu alcance:



GUÍATE CON EL CALENDARIO DE ALIMENTOS DE TEMPORADA DE NIREA:

Consulta nuestro calendario de alimentos de temporada. Podrás conocer qué alimentos se producen en Euskadi y cuándo, para poder planificar tu compra de alimentos de cercanía.

<http://www.nirea.eus/es/saborea-nuestros-productos/productos-de-temporada-mensual>

CONOCE LAS RAZAS Y VARIETADES AUTÓCTONAS DE EUSKADI:

Un gran ejemplo de la variedad que existe en la naturaleza son nuestras razas y variedades autóctonas.

Si quieres conocer las variedades locales vegetales, acércate a **Euskal Herriko Hazien Sarea** donde, además, podrás convertirte en guardián o guardiana de semillas.

También puedes consultar los alimentos registrados en el Arca del Gusto de Slow Food, un proyecto que

“ recupera y cataloga alimentos, agrupa razas singulares y productos gastronómicos artesanos de excelencia contrastada y elaborados en pequeña escala, que se encuentran en peligro de desaparición. ”

Además, en la web de **Euskal Abereak** podrás conocer mejor nuestras razas ganaderas, como la vaca Betizu o las gallinas Euskal Oiloa.

VISITA CASERÍOS Y LONJAS DE PESCADORES/AS:

Quienes mejor pueden enseñarte qué alimentos tenemos disponibles y/o cómo se producen son las personas baserri-tarras y arrantzales de Euskadi, aquellas que realizan con mimo todo el año su labor esencial.

Hay muchos caseríos y lonjas que abren sus puertas a visitantes y ofrecen degustaciones y experiencias únicas.

¡Acércate a visitarlos!

COMPRA EN MERCADOS DE PRODUCTORES/AS:

Porque ellas y ellos son quiénes mejor van a aconsejarte qué comprar y cómo almacenarlo correctamente para evitar el despilfarro. Podrás ver en sus puestos la amplia variedad de formas, colores, olores y sabores que ofrecen sus caseríos y tener el privilegio de disfrutar de esos alimentos en tu casa.

<http://www.nirea.eus/es/saborea-nuestros-productos/ferias-agricolas-ganaderas-y-pesqueras-de-euskadi>

ACÉRCATE A LOS CENTROS DE INTERPRETACIÓN ENOGASTRONÓMICOS

En los centros de interpretación enogastronómicos conocerás además qué hay detrás de esos productos y de nuestros caseríos. Hay muchos en Euskadi, acércate a disfrutarlos y complementa tu visita a los caseríos.

<https://gastromuseums.com/>

<https://www.euskadigastronomika.eus/es/gastromapa>

SI AÚN QUIERES SABER MÁS, PROFUNDIZA EN EL MOVIMIENTO UGLY FOOD

Existe un movimiento en defensa de la “Comida fea”. Su nombre es “**Ugly Food**”, y aboga por dar una oportunidad a alimentos que normalmente terminan en la basura.

Un buen ejemplo lo encontramos en Catalunya. La **Fundació Espigoladors** recupera la antigua actividad del espigamiento, “que consiste en la recogida, mediante acuerdo con el productor o productora, de frutas y verduras que son descartadas del circuito comercial por excedentes de producción, descenso de ventas o cuestiones estéticas”. Lo hace, además, dando empleo a personas en riesgo de exclusión social.

Existen otro tipo de iniciativas como la de EROSKI. Desde febrero de 2016, organiza cada año la campaña “**Tan feas como buenas**”, destinada a dar salida, a un precio más bajo, a frutas con un aspecto distinto pero con el mismo sabor y la misma calidad que el resto. Son productos con las mismas garantías de seguridad, pero que no cumplen con los estándares normales de forma y aspecto. Uno de sus objetivos es frenar el despilfarro de alimentos.

¿Conoces alguna iniciativa parecida cerca de ti? Anímate a conocer qué se está haciendo en tu entorno. Seguro que aplicar los principios del movimiento “Ugly Food” es más fácil de lo que piensas.

Déjate acompañar por nirea y accede a toda esta información a través de su web:

www.nirea.eus

SUMA TUS PROPIAS EXPERIENCIAS

En la web www.zerodespilfarro.eus iremos publicando mes a mes las herramientas, talleres, etc. y cualquier otra iniciativa para pasar a la acción contra el despilfarro alimentario que nos hagáis llegar.

En la web de Nirea www.nirea.eus pondremos el foco en el valor de los alimentos y de nuestro sector primario: publicaremos información sobre nuestros baserritarras, alimentos de temporada, mercados locales, experiencias en el medio rural...¡Forma parte!

#0despilfarrourtea

Sigue todo lo que pase alrededor del reto con el hashtag **#0despilfarrourtea** y específico que elijas; y utilízalos tu también para visibilizar tus iniciativas a través de las Redes Sociales.

