Asomafrut y '5 al Día' organizan 'Sabores del mundo'

ASOMAFRUT y la Asociación 5 al día participan en Madrid Fusión, Congreso Global de Gastronomía, para promocionar el consumo de frutas y hortalizas, así como poner en valor la especialización y servicio de las empresas hortofrutícolas instaladas en Mercamadrid, que cada día, ponen a disposición del sector de restauración y hostelería la oferta más diversa y cuidada de frutas y hortalizas, permitiendo así fomentar el consumo de estos productos también en la alimentación fuera del hogar.

Organizan hoy **martes 29 de 11.00 a 13.00 horas la Jornada Gastronómica "Sabores del mundo" que permitirá degustar una selección de las frutas y hortalizas** más **originales y selectas** a todos los participantes de Madrid Fusión que acudan al estand de Mercamadrid, ubicado en el Pabellón 14.1, E220.

Los visitantes , además de sorprenderse probando sabores nuevos, tendrán a su disposición la información nutricional, curiosidades o sabores de los productos que están degustando.

Además podrán conocer y recibir un ejemplar de la guía "**Cómo aprovechar al máximo las frutas y hortalizas".** Esta guía ofrece consejos de almacenamiento y conservación a temperatura ambiente, refrigeración y congelación para reducir el desperdicio alimentario en el hogar: planificar la compra, limpiar superficies y desinfectar frutas y hortalizas que se consuman en crudo, no rechazar productos hortofrutícolas por su tamaño o aspecto, controlar la rotación y cocinar las más maduras o servir las raciones que se van a consumir. También recomienda las técnicas culinarias más adecuadas para las hortalizas: plancha, horno, hervido, brasa, guiso, vapor, sofrito, microondas…

Esta guía nace del compromiso de ambas entidades con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario. Según el último informe sobre consumo en 2020 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo medio por persona de fruta es de 100 kg al año y 64 kg de hortalizas frescas.

Respecto al **desperdicio alimentario**, queda mucho camino por recorrer, ya que en España se tiran anualmente a la basura más de 1.364 millones de kilos de alimentos, una media de **31 kilos por persona.** El desperdicio perjudica a la población por el encarecimiento de los productos de primera necesidad, el malgasto de recursos naturales escasos aumentando los residuos y el impacto ambiental.