Cuna de Platero se adhiere al Pacto Mundial de las Naciones Unidas

La cooperativa Cuna de Platero se ha adherido al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, la iniciativa de sostenibilidad corporativa más importante del mundo, con más de 12.500 entidades adheridas en 163 países. El anuncio de la adhesión se realizó en la segunda jornada de Fruit Attraction, donde Cuna de Platero presentó su apuesta por la sostenibilidad, la I+D+i y la salud.

El acto de adhesión tuvo lugar en la presentación del papel del sector agroalimentario español en la Agenda 2030, en el stand de Fruits de Ponent. Según explicó el director general de Cuna de Platero, Juan Báñez, “la cooperativa alinea su actividad con los diez principios del Pacto Mundial de la ONU y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que buscan que todos vivamos en un mundo mejor”. En concreto, Cuna de Platero trabajará principalmente, en una fase inicial, para la consecución de los ODS número 3 (Salud y bienestar); 7 (Energía asequible y no contaminante); 9 (Industria, innovación e infraestructura).

Avance en I+D+i

Cuna de Platero ha puesto en marcha una finca experimental dedicada a la investigación y desarrollo de nuevos cultivos y variedades para sus socios. El director del área de I+D+i, Juan Carlos García, ha indicado que se trata de “una finca que contará con energía limpia, el control del agua de riego y técnicas de cultivo sostenibles, entre otras iniciativas”. En el mismo sentido, ha asegurado que este proyecto “se ha diseñado en consonancia con el cumplimiento de los ODS, para contribuir a proteger el planeta”.

Showcooking de frutos rojos

Cuna de Platero deleitó también a los visitantes con un aperitivo saludable elaborado con frutos rojos, demostrando que las berries tienen un importante hueco en la cocina, y no sólo para los postres, sino como un ingrediente sano, nutritivo y sabroso en cualquier plato. El comunicador y cocinero Daniel del Toro ha elaborado ‘Makis sushis con frutos rojos y atún de Isla Cristina’, rollos de alga nori rellenos de arroz sushi y berries; ‘Regañá del Condado con fresas y sashimi de caballa de Ayamonte’; y ‘Ensalada de frutos rojos, quinoa y melva canutera’.