Un Halloween más español con la calabaza cultiva en España

Influencers, nutricionistas y chefs se suman a la campaña 'Si me quieres, dame calabazas' para fomentar el consumo de calabaza nacional. Más de 5000 niños de 20 colegios de España y Portugal se unen a la iniciativa pintando cientos de calabazas.

Es la hortaliza reina por antonomasia de Halloween. Y aprovechando su reinado, los productores de calabaza de España y Portugal, junto con la empresa de semillas Sakata, se han unido en la iniciativa Love Klabaza para promocionar el consumo de esta hortaliza no sólo en otoño, sino durante todo el año. Esta semana lanzan la campaña 'Si me quieres, dame calabazas', en la que influencers, chefs como Martin Berasategui o los Hermanos Torres y nutricionistas se suman a este proyecto para a dar a conocer todas las ventajas de esta hortaliza, sana, versátil en la cocina y sostenible.

Además con esta iniciativa se da un paso adelante en la lucha contra el desperdicio alimentario. Debido a las características de la piel de la calabaza tipo cacahuete o butternut se puede pintar y decorar sin sufrir ningún deterioro y luego aprovecharla para consumir. Es lo que van a hacer más de 5.000 niños de 15 colegios tanto de España como de Portugal durante jueves y viernes 28 y 29 de octubre, los alumnos recibirán en las aulas calabazas de este tipo para decorar y después, cocinar en sus casas.

El objetivo de Love Klabaza es dar a conocer todas las ventajas de la calabaza, que es una joya gastronómica y nutricional. Chips, pan, hummus de calabaza, cómo pelar una calabaza con un simple pelador, trucos de belleza, etc. Recetas de todo tipo, consejos, curiosidades y la voz de los expertos destacando sus propiedades nutricionales es lo que va a encontrar el consumidor en www.loveklabaza.com y redes sociales. "Aspiramos a que sea un producto tan común en nuestra

cesta de la compra como la patata, ya que tiene usos muy similares y, además, es más sano” indica **Javier Bernabéu, portavoz de Love Klabaza.** “El consumo de la calabaza en España se reduce a cremas, sobre todo en edad infantil, y repostería, a diferencia de otros países que se utiliza en variedad de platos.” añade Bernabéu. Además de por su versatilidad en la cocina, destaca por ser muy sano, ya que tiene un alto contenido en betacarotenos, vitamina A, fibra y además es una verdura muy baja en calorías y grasas.

Otra de las propiedades de la calabaza es que es sostenible porque es un producto de proximidad, que tiene una buena conservación y se puede consumir todo el año por lo que es interesante para disminuir el impacto ambiental, al reducir la dependencia de países del hemisferio sur para su exportación. España y Portugal están actualmente entre los mayores productores y exportadores de calabaza de Europa.