

Así es la nevera de Miguel Ángel Muñoz: saludable y sostenible

Con motivo del Día de la Gastronomía Sostenible, Florette lanzó la semana pasada una iniciativa para concienciar sobre la importancia de llevar una alimentación saludable y que cuide del planeta

Ser consciente de lo que se consume y cómo se hace es beneficioso para la salud de las personas, pero también para la del planeta. Con esta filosofía, cada 18 de junio se celebra el Día de la Gastronomía Sostenible, una fecha que Florette aprovechó para recordar la importancia de adoptar hábitos que promuevan un consumo respetuoso con el entorno.

Con motivo de este día, y dentro de su compromiso con el medioambiente, Florette anunció la semana pasada el lanzamiento de #MiNeveraSostenible. La campaña está protagonizada por el actor y embajador de marca, Miguel Ángel Muñoz, y tiene el objetivo animar a la sociedad a mantener una alimentación que cuide del planeta. Para ello, el actor muestra, a través de un vídeo, cómo lograr tener una nevera sostenible y algunos consejos para ser más respetuoso con el entorno.

“Formar parte de acciones como esta, que tienen la sostenibilidad como eje central, es un auténtico placer. Florette tiene un fuerte compromiso con el medioambiente, pero nosotros, como consumidores, también debemos asumir la responsabilidad de poner en práctica hábitos de consumo más saludables para nosotros y para el planeta”, asegura Miguel Ángel Muñoz.

Por ello, Florette y el reconocido actor han querido compartir una serie de consejos para ayudar a sumarse a la filosofía del Día de la Gastronomía Sostenible.

Optar por productos de proximidad. En el carrito de la compra deben predominar productos de cercanía que garanticen su calidad y frescura. Esta es una de las principales señas de identidad de marcas como Florette, que tiene sus campos de cultivo repartidos por todo el territorio nacional. Al decantarte por productos de proximidad, no solo disfrutarás de alimentos realmente frescos, sino que también estarás apoyando el empleo y la economía local. Asimismo, elegir producto de cercanía supone acortar la distancia entre su lugar de procedencia y el de consumo, reduciendo así las emisiones de CO2 derivadas de su transporte. Por esta razón Florette, en su compromiso con la sostenibilidad, tiene campos de cultivo cercanos a sus centros de producción para mantener siempre la máxima frescura de la materia prima y, al mismo tiempo, reducir su impacto en el entorno.

Conservar bien los alimentos para que no se pierda nada. Lo primero que se debe valorar es si ese producto debe ir en la nevera o en la despensa. Por ejemplo, los vegetales frescos que ya se encuentran listos para consumir, como los de Florette, deben ir a la nevera en su propio envase, que está diseñado para mantener su contenido en un estado óptimo de frescura el máximo tiempo posible. Una vez abierto, ciérralo con una pinza y de vuelta a la nevera. Para conservar frutas y verduras a granel, lo ideal es meterlas en bolsas de rejilla, que permitirán prolongar su frescura. También las puedes llevar a la compra y evitar así el uso de bolsas de plástico.

Aumentar el consumo de vegetales. Además de ser saludables, son más sostenibles. Por esta razón, y conscientes de la tendencia creciente hacia una dieta centrada en el consumo de vegetales, Florette lanza la Ensalada Completa César Vegetariana. Esta nueva ensalada tiene lo mejor de la clásica Ensalada Completa César, pero sustituye el pollo por proteína de origen 100% vegetal.

Separar los residuos. El cuidado del medioambiente es tarea de todos, tanto de las empresas como de la sociedad. Como consumidores, una actividad sencilla que se puede llevar a cabo es separar los residuos de forma correcta. Por su parte, empresas como Florette trabajan por diseñar sus envases de manera que generen el menor impacto posible en el medioambiente. En ese sentido, los boles de las Ensaladas Completas de Florette son de origen 100% reciclado y además son 100% reciclables, al igual que sus ensaladas envasadas, por lo que se les podrá dar otra vida tras su uso si se desechan en el contenedor adecuado, el amarillo. Igualmente, es importante separar papel, cartón, vidrio y orgánico del resto de desechos.

Adoptar la filosofía zero waste. De acuerdo con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cada español tiró a la basura 31 kilos/litros de comida y bebida en 2020. Para reducir esa cifra y sumarte al Día de la Gastronomía Sostenible, sigue los principios de la filosofía zero waste, cuyo objetivo es eliminar el desperdicio alimentario. Una manera de hacerlo es sacar partido de la comida del día anterior para elaborar recetas sabrosas y sorprendentes. Por ejemplo, Miguel Ángel Muñoz propone aprovechar unos chipirones en su tinta y acompañarlos de unas verduras como las Micro al Vapor de Florette.

“Estos consejos son el punto de partida perfecto para iniciarse en una alimentación sostenible. El compromiso reside en mantener este estilo de vida en el tiempo y ser consciente de los beneficios que supone a nivel personal, pero también para el planeta. En Florette trabajamos diariamente para reforzar este compromiso con el entorno en todos nuestros ámbitos de influencia”, concluye Núria Alias, directora de marketing de Florette.

Datos de contacto:

Everythink PR

91 551 98 91

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Sociedad](#) [Ecología](#) [Consumo](#) [Electrodomésticos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>