

## En el Parlamento europeo se cocina ecológico

Varios cientos de menús ecológicos se sirven semanalmente. Los funcionarios europeos reclaman este tipo de alimentos y se muestran seducidos por ellos.

Desde 1997 se sirven comidas elaboradas con alimentos ecológicos en el auto servicio del Parlamento. Al comienzo se proponían sólo platos vegetarianos e incluso por falta de materias primas en aquel entonces, se tuvo que suspender la iniciativa culinaria. A partir de 2004 se intensificó la preparación de platos elaborados con productos ecológicos, conjuntamente con el desarrollo del mercado y una clara demanda por parte de los comensales del Parlamento.

Todos los jueves se sirve el “Chief’s Corner”, plato 100% ecológico. Además, a diario, se sirven yogurts, dulces, zumos de frutas, quesos, etc.

En total se elaboran aproximadamente de 400 a 500 platos 100% ecológicos todos los jueves.

En junio se celebra en la cantina del Parlamento la “Semana Bio” durante la cual se prepara un plato 100% ecológico a diario. Para la ocasión de la semana bio, se invita a productores o artesanos para que presenten sus productos, el éxito de la semana bio es muy grande entre los comensales y muy válido para los productores y artesanos ya que pueden presentar sus productos a un público muy especial.

Además, en la cantina del Parlamento se elaboran cocktails 100% ecológicos, canapés, zumos, vinos etc. Todo en función del mercado que, por desgracia, no aporta siempre la cantidad ni la variedad de productos que se desearía. Por ejemplo, la carne ecológica es más problemática de encontrar que las verduras o las frutas.

La procedencia de los productos es variada y se utiliza mucho producto proveniente del comercio justo, ya sea ecológico o no. Se intenta trabajar con productos de temporada siempre que sea posible.

Los comensales de la cantina del Parlamento europeo se decantan por los platos ecológicos principalmente por el sabor. La carne ecológica goza de una gran aceptación con más de un 20% de comensales que la demandan siempre que sea posible.

Los encargados de la cocina del Parlamento explican que pese a ser partidarios de trabajar con productos locales y ecológicos, no pueden elaborar todo con este tipo de productos principalmente por causa del abastecimiento.

Hay que tomar buena nota y pedir a los gobiernos europeos que amplíen las ayudas para la conversión de tierras a la agricultura ecológica, la demanda, y el Parlamento es un buen ejemplo de ello, no será un problema.

Fuente

Sodexo

*(fin del artículo)*