

la combinación de verduras empaquetadas y variadas: tomates, pimientos y pepinos.

Los canadienses se apuntan también a la moda del producto de proximidad. Y para ello ofertan verduras y frutas de invernadero procedentes de Ontario como tomates, pepinos, pimientos, lechugas, berenjenas y fresas, el último grito del que están orgullosos al considerar que estas son rojas, dulces, atractivas y deliciosas.

Y a partir de los vegetales nacen combinaciones de platos que se comercializan como tal: sandía, pepino, queso feta y menta fresca; avena con surtido de lechugas, algas y láminas de queso, rollos de ensalada con salsa vinagreta o lechuga con zanahorias y rabanitos.

¿Y QUÉ OCURRE EN LONDRES?

Según la revista The Grocer, las verduras baby o minis se popularizan a un ritmo imparable por su atractivo, colorido y sabor, con un tratamiento que, en ocasiones, las hace más dulces y aptas para los niños. Su presentación parecida a la de un sándwich o bocadillo y en porciones pequeñas las hace aún más apetecibles. Las micro-verduras se empaquetan en bandejas pequeñas

que exaltan sabores como los guisantes con curry verde tailandés, los brotes de maíz, el brócoli o las hojas de menta. Pero el reto ahora es eliminar los plásticos de estas ofertas.

Londres se ha rendido también a la comida étnica global que sufre constantes cambios en sus ofertas. Así, la fruta del dragón o pitahaya ha dejado paso entre el público londinense al taro (colocasia esculenta) de la familia de las aráceas, con unas hojas que son venenosas en crudo por la presencia de oxalato de calcio y rafidios en las células vegetales, pero el cormo (tubérculo) se come cocido y se acompaña como hortaliza con platos de carne. Crece la popularidad de los boniatos o batatas, así como los tomates cherry de colores diversos.

La máxima de comer por los ojos se eleva a la máxima expresión con unos lineales llenos de frutas y verduras apetecibles con diversidad de colores que van del verde al naranja, del amarillo al rojo, del blanco al morado, del rosado al púrpura. Es tiempo de imaginación.

EL CASO ESPAÑOL

Un informe sobre distribución elaborado en 2017 por la consultora Kantar indica que el mercado ha crecido en volumen

Lo mejor de
tus platos...
la cuchara



#COMETELACUCHARA

REDUCE
el uso de plásticos
PROTEGE
la naturaleza



La cuchara más crujiente, sabrosa y dulce que hayas imaginado se llama **Lechuga Snack, ¡naturalmente!**



FRUIT ATTRACTION
PREMIO A LA INNOVACIÓN
Y EL EMPRENDIMIENTO 2018