

Nueva York, libre de grasas

La batalla por la comida sana lleva al alcalde de La Gran Manzana a prohibir las grasas saturadas en los menús de los restaurantes.

Sandro Pozzi - Nueva York

Lo natural, es mejor. Es el mantra de Michael Bloomberg. El alcalde de Nueva York tiene emprendida una dura batalla desde hace dos años por la comida sana. Fue el primero en instaurar en EE UU una legislación para eliminar la presencia de grasas saturadas en los menús, las conocidas como trans-fats, y hacer frente al creciente problema del exceso de peso, diabetes y enfermedades cardíacas. La medida entró en vigor el pasado 1° de julio.

La iniciativa, no exenta de polémica, se hizo pública hace dos años. Se calcula que los neoyorquinos consumen a diario un tercio de las calorías fuera de sus casas. Eso explica que en la ciudad de los rascacielos haya 25.000 restaurantes o locales donde se vende comida. Han tenido 18 meses para adaptar sus recetas y cocinas para que la comida que sirven tenga menos de 0,5 gramos de estos aceites por plato.

Para facilitar la transición se creó un centro dirigido por Laura Stanley, la mano derecha de Martha Stewart, el ama de casa televisiva más popular entre los estadounidenses. Los locales que no acaten la legislación pueden ser sancionados con hasta 2.000 dólares (1.260 euros). Las grandes cadenas



de restaurantes (más de 15 locales) están obligadas a presentar el contenido calórico de los alimentos, con el mismo tipo de letra y tamaño que el precio.

La asociación de restaurantes considera que la legislación viola sus derechos y dirige la atención hacia la cantidad de calorías y grasas saturadas que se consume en los hogares. Otros intentan esquivar la prohibición ofreciendo dos versiones del mismo producto: elaborado con o sin aceites vegetales saturados. Los dos tienen el mismo contenido en calorías y es el cliente el que elige si pegar bocado al donut prohibido.

La medida es pionera en EE UU. California podría ir más allá y convertirse en el primer estado en prohibir el uso de estos aceites vegetales saturados en los restaurantes, si el gobernador, Arnold Schwarzenegger, estampa su firma en una legislación recientemente aprobada por su legislativo. La American Heart Association asegura que las trans-fats aumentan los riesgos de enfermedades coronarias, al elevar los niveles de colesterol malo.

Fuente: www.elpais.com 



Indupalma, un gran paso hacia adelante

Con nuevos frentes empresariales creemos y dirigimos ahora nuestra misión, a impulsar, asesorar, promover y apertar nuevos cultivos de palma de aceite dentro y fuera de Colombia, como un negocio promisorio que genera riqueza. Nuestra nueva imagen lo expresa:

INDUSTRIAL AGRARIA LA PALMA
Calle 67 No. 7-64 Piso 8 Tel: (571) 347 0810 • Bogotá, D.C. • Colombia
E-mail: mercado@indupalma.com • www.indupalma.com



INDUPALMA®

Negocios en la palma de su mano

Diseño y estructuración de negocios social empresarial.
Operación administrativa y logística.
Asistencia técnica agropecuaria e industrial.
Comercialización de la producción.
Planificación y análisis estratégicos.
Fijación de esquemas de responsabilidad agroindustriales.
Banco de tierras y proyectos.



