

Coraz więcej restauracji rezygnuje z awokado

23 grudnia 2018

Odżywczy, bogaty w witaminy i błonnik, a także w obniżający poziom cholesterolu kwas oleinowy – to właśnie popularny owoc awokado. Niestety, uprawa uwielbianego na całym świecie awokado prowadzi do degradacji środowiska naturalnego, a przy tym pozwala się wzbogacać kartelom narkotykowym.



Choć większości z nas awokado kojarzy się z jedynie z delikatnym, kremowym smakiem, wyśmienitym meksykańskim sosem guacamole oraz z powszechnym zastosowaniem w produktach kosmetycznych, to owoc ten coraz częściej nazywany jest też „krwawym diamentem Meksyku”. Wszystko to dlatego, że uprawa awokado prowadzona jest w wielu regionach rabunkowo, a pod plantacje krzewów owocowych wycina się coraz większe połacie lasów.

Co gorsza, uprawa awokado stała się na tyle dochodowa, że zaangażowały się w nią na szeroką skalę meksykańskie kartele narkotykowe. Kartele, które za nic mają degradację środowiska naturalnego i wyzysk ludzi podczas uprawy, zarabiają na wysyłce awokado do Stanów Zjednoczonych i Europy nawet 150-200

mln dolarów rocznie. – W niektórych regionach Meksyku w produkcję awokado zaangażowały się kartele, wymuszając nawet haracze. Powinniśmy o tym pomyśleć – powiedział JP McMahon, znany irlandzki kucharz, który z tego względu zrezygnował ze stosowania awokado w prowadzonych przez siebie restauracjach.

Krytycy globalizacji zwracają również uwagę na fakt, że produkowane w Ameryce Środkowej i Południowej awokado jest transportowane do innych części świata samolotem, co przyczynia się do zanieczyszczenia powietrza. Aktywiści na rzecz ochrony klimatu wzywają do jedzenia produktów lokalnych, których transport nie przyczynia się do emisji gazów cieplarnianych.

Zdjęcie: [Kjokkenutstyr](#) (CC0)

Źródło: [PolishExpress.co.uk](#)