

Guacamolito come alternativa sostenibile all'avocado fresco: Luis Doporto Alejandro

MILANO, MILANO, ITALY, February 9, 2025 /EINPresswire.com/ -- Il consumo globale di avocado continua a crescere, ma le sfide legate alla logistica e ai costi di produzione e distribuzione sono sempre più evidenti. Nei primi sei mesi del 2024, il Messico ha esportato 654.297 tonnellate di avocado, registrando un calo dell'8,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente,



Di fronte alle sfide legate alla disponibilità e ai costi dell'avocado fresco, soluzioni innovative come Guacamolito stanno acquisendo sempre più rilevanza”

Luis Doporto Alejandro

secondo il Servizio di Informazione Agroalimentare e della Pesca (SIAP). Di fronte a questo scenario, [Luis Doporto Alejandro](#) propone [Guacamolito](#) come alternativa innovativa.

L'avocado fresco presenta difficoltà logistiche dovute alla sua breve durata e alla sensibilità alle condizioni di conservazione e trasporto. Secondo il Ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale del Messico, nel 2023 il paese ha prodotto 1.904.604 tonnellate di avocado, ma una parte significativa è andata persa a causa di

maturazione irregolare e sprechi nei punti vendita.

Luis Doporto Alejandro ha sviluppato Guacamolito per ridurre le perdite legate alla gestione dell'avocado fresco, offrendo a ristoranti e aziende del settore alimentare un maggiore controllo sugli stock e una gestione più efficiente delle risorse.

L'azienda utilizza la tecnologia di Alta Pressione Idrostatica (HPP) per conservare il prodotto senza conservanti o additivi. Questo metodo inattiva i microrganismi mantenendo il colore verde naturale, il sapore e le proprietà nutrizionali fino a 24 mesi in congelamento o sei settimane dopo lo scongelamento. Rispetto all'avocado fresco, che ha una durata di conservazione molto più breve e subisce rapidi cambiamenti di consistenza e sapore, Guacamolito offre un'opzione più stabile e affidabile.

Durante eventi di grande consumo come il Super Bowl, la richiesta di guacamole aumenta notevolmente, con un impatto diretto sulla filiera. Per l'edizione del 2025, oltre 250 milioni di avocado saranno importati negli Stati Uniti, creando sfide logistiche e di stoccaggio. Guacamolito si presenta come una soluzione pratica e pronta all'uso, eliminando la necessità di maturazione e garantendo costi più stabili durante tutto l'anno.

"La stabilità dei prezzi e la riduzione degli sprechi sono fattori chiave per l'adozione di soluzioni innovative nel settore alimentare. Eliminare le perdite dovute a maturazione irregolare e migliorare la gestione degli stock consente alle aziende di aumentare i margini di profitto senza compromettere la qualità dei prodotti", ha dichiarato Luis Doporto Alejandro.

Dal punto di vista ambientale, Guacamolito rappresenta anche un'alternativa sostenibile, poiché la coltivazione dell'avocado richiede grandi quantità d'acqua e ampie superfici agricole, sollevando preoccupazioni sul suo impatto ecologico. Questo prodotto contribuisce a ridurre gli sprechi di frutta e ottimizzare le risorse utilizzate nella produzione e distribuzione, permettendo al settore della ristorazione di adottare pratiche più sostenibili senza compromettere l'esperienza del consumatore.

L'uso di Guacamolito non si limita al tradizionale guacamole, ma si adatta perfettamente alla preparazione di poké, hamburger, salse e condimenti. Il suo formato pratico e la consistenza omogenea lo rendono un'opzione ideale per le cucine professionali che puntano all'efficienza senza rinunciare a gusto e qualità.

"Di fronte alle sfide legate alla disponibilità e ai costi dell'avocado fresco, soluzioni innovative come Guacamolito stanno acquisendo sempre più rilevanza. Questo prodotto offre un'alternativa efficiente e sostenibile, con il potenziale di trasformare l'uso dell'avocado nell'industria alimentare", ha concluso Luis Doporto Alejandro.

Carolina Fuentes

Independent

[email us here](#)

Visit us on social media:

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

[TikTok](#)

[Facebook](#)

[X](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/784351026>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.