

## Lanzan la primera Guía de Fondas Veganas y Recetas Chilenas para celebrar Fiestas Patrias sin carne

Septiembre se caracteriza por ser un mes de celebración en Chile, principalmente en torno a la comida típica del país, como las empanadas o las parrilladas. Con el fin promover el consumo de sustitutos vegetales de la carne e invitar a celebrar estas fechas sin sufrimiento animal, Veganuary, organización que promueve el veganismo en el mundo, lanza una nueva versión de su campaña Mi Asado Vegano, desde el 13 al 20 de septiembre.

Este año, además de entregar información, consejos y recetas, a través de su [sitio web](#) y canales sociales, y dar a conocer que existen sustitutos de la carne a base de plantas, así como múltiples opciones para veganizar los asados y comidas tradicionales, Veganuary presenta la primera edición de su Guía de Fondas Veganas y Recetas Chilenas.

### Anuncio Patrocinado

La **Guía de Fondas Veganas y Recetas Chilenas** recopila las fondas, ferias, actividades e iniciativas veganas -así como también otras que cuentan con opciones basadas en plantas- que se realizarán a lo largo de Chile, durante los días de celebración de Fiestas Patrias, entregando más de 25 alternativas en las diferentes regiones del país.

“Si bien septiembre es un mes que históricamente ha estado asociado al consumo de carne, con esta nueva campaña y la guía que hemos lanzado este año, queremos evidenciar que cada vez hay más alternativas para festejar las Fiestas Patrias sin carne ni productos de origen animal, y aquellos que hemos eliminado la carne de nuestra alimentación no tenemos por qué quedar marginados del asado o de toda celebración característica de este mes”, comenta Mauricio Serrano, director de Veganuary Latinoamérica.



**WAVM | PUBLICIDAD**

**AGENCIA DE PUBLICIDAD**

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Además, para todos aquellos que no pueden salir de sus casas por diferentes motivos, esta guía incluye recetas de cocina vegana para llevar las fondas hasta nuestros hogares, para que nadie se quede sin comer vegano estas Fiestas Patrias, porque es muy sencillo reemplazar la carne en recetas típicas, por vegetales o sustitutos a base de plantas. Preparaciones como empanadas de pino veganas, alfajores chilenos o sopaipillas, será posible encontrar en la guía de la ONG. El documento se encuentra disponible para descarga gratuita en [Veganuary.es](https://veganuary.es).

### **Producción de carne y efectos en el medioambiente**

Según datos de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, la producción de carnes en Chile es liderada por la de aves (675 mil toneladas); seguido por la producción de carne de cerdo (584 mil toneladas) y finalmente la producción bovina (200 mil toneladas).

Además de impactar en la vida de millones de animales, que mueren para su consumo, la industria cárnica es altamente contaminante e insostenible. Por ejemplo, para producir 227 gr. de carne se utilizan más de 4.000 litros de agua, cantidad que se utiliza para producir los granos y forraje para alimentar al ganado, además de lo utilizado para beber y otros servicios como lavado. En este contexto, la comida obtenida de animales, en efecto, consume entre cinco y diez veces más agua que la necesaria para una alimentación vegana.

## Lanzan la primera Guía de Fondas Veganas y Recetas Chilenas para celebrar Fiestas Patrias sin carne

Además, durante todo el proceso productivo de carne y leche se generan el 22% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero.

La iniciativa #MiAsadoVegano de Veganuary contará con el apoyo de varias marcas y negocios presentes en el país, que ofrecerán ofertas especiales durante toda la semana de campaña. Estas incluyen a Protteina Food, Vegusta, Vilay, Machete Carnicería Vegana, La Casa del Vegan y Doña Rosita, entre otras. El detalle de las promociones está disponible en la sección Ofertas Especiales del sitio web [Veganuary.es](https://veganuary.es).

Puedes descargar la Guía de Fondas Veganas y Recetas Chilenas de Veganuary [aquí](#).



y tú, ¿qué opinas?