

# IVG

## Capodanno, Coldiretti: “Avanzi del cenone, uno spreco pari a 800 mila euro”

di **Redazione**

02 Gennaio 2010 - 17:00



[thumb:5242:1]Sprecare è peccato, direbbero le nostre nonne, abituate a tempi ben più duri di quelli di adesso. Ecco perchè, all'indomani del cenone di Capodanno, dovremmo rispolverare le loro ricette per evitare che gli avanzi del lauto pasto finiscano nella spazzatura.

L'appello è della Coldiretti che fa sapere: "Sono avanzate circa un terzo delle portate preparate per il cenone di Capodanno per un valore di oltre 800mila euro che rischia di finire nel bidone della spazzatura. E' importante imparare a riutilizzare i cosiddetti avanzi cucinando polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia, così come ci insegnavano le nostre nonne".

"In un momento di difficoltà economica e' importante raccogliere l'invito alla sobrietà e - sottolinea la Coldiretti - utilizzare la fantasia e il tempo libero per recuperare con gusto i cibi rimasti sulle tavole della festa. Una usanza molto diffusa che nel passato ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta o le bragiole di carne, involtini ottenuti dal roastbeef avanzato con l'aggiunta di salame e formaggio".

"Polpette o polpettoni a base di carne o tartare di pesce sono una ottima soluzione per recuperare il cibo del giorno prima ma anche le frittate possono dare -continua la Coldiretti- un gusto nuovo ai piatti di verdura o di pasta, senza dimenticare il ratatouille. La frutta secca in piu' puo' essere facilmente caramellata per diventare un ottimo "torrone" mentre con quella fresca si ottengono pasticciate, marmellate o macedonie. E

---

per dare un nuovo sapore ai dolci piu' tradizionali, come il pandoro o il panettone, si ricorre spesso alla farcitura con creme".

"Recuperare il cibo e' una scelta di sobrieta' che -secondo la Coldiretti- fa bene all'economia e all'ambiente con una minore produzione di rifiuti in un momento in cui con le feste peraltro c'e' una maggiore disponibilita' di tempo libero e sono in molti a cogliere l'occasione per dedicare un po' piu' di tempo ai fornelli. Per Capodanno a finire nel bidone sono soprattutto - conclude la Coldiretti- i dolci e la frutta anche i secondi piatti di carne o pesce rischiano di passare frequentemente dalla cucina al bidone".