

IVG

No agli sprechi di Capodanno, Coldiretti: “Salvato mezzo miliardo di euro di avanzi di cenoni”

di **Redazione**

02 Gennaio 2012 - 11:33



Al bando gli sprechi di Capodanno: circa mezzo miliardo di euro in cibi e bevande rimasti sulle tavole delle feste sono stati salvati dalla spazzatura con la cucina degli avanzi, i cosiddetti piatti del giorno dopo. E' quanto stima la Coldiretti alla fine delle feste di Capodanno nel sottolineare che “solo per il cenone, gli italiani hanno speso ben 2,4 miliardi, il 12 per cento in meno rispetto allo scorso anno soprattutto perché si è preferito imbandire le tavole casalinghe piuttosto che festeggiare nei ristoranti”.

Secondo la Coldiretti esistono ottime soluzioni per utilizzare gli avanzi secondo le preziose ricette della nonna. “In un momento di difficoltà economica è infatti importante raccogliere l'invito alla sobrietà e - sottolinea la Coldiretti - utilizzare la fantasia e il tempo libero delle feste per recuperare con gusto, come hanno fatto molti italiani, i cibi rimasti sulle tavole”. “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 la ratatouille. La frutta secca, inoltre, può essere facilmente caramellata per diventare un ottimo ‘torrone’ mentre con quella fresca si ottengono pasticciate, marmellate o macedonie”.

Secondo la Coldiretti, inoltre, “per dare un nuovo sapore ai dolci più tradizionali, come il pandoro o il panettone, si ricorre spesso alla farcitura con creme mentre lo spumante avanzato può essere utilizzato per fare un buon risotto o per rendere più saporito il pollo alla cacciatora”. “Recuperare il cibo è una scelta che - conclude la Coldiretti - fa bene all'economia e all'ambiente con una minore produzione di rifiuti, in un momento come le festività di fine anno in cui, peraltro, c'è una maggiore disponibilità di tempo libero e sono in molti a cogliere l'occasione per dedicare un po' più di tempo ai fornelli”.

