

DOPO CAPODANNO: MANGIANDO GLI AVANZI RISPARMIATO MEZZO MILIARDO

2 Gennaio 2013

ROMA – 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, che con la crisi sono tornati prepotentemente sulle tavole degli italiani.

È quanto stima la Coldiretti alla fine delle feste di Capodanno nel sottolineare che con la crisi più di sette italiani su dieci (71 per cento) hanno trascorso a casa il cenone del Capodanno, anche seguendo i programmi televisivi che hanno avuto un ascolto record.

Le famiglie nelle feste di fine anno quest'anno hanno anche ridotto gli sprechi nella maggioranza del 62 per cento utilizzando quello che avanza nei giorni successivi magari combinando altre ricette, secondo l'indagine Coldiretti/Swg.

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 un gusto nuovo ai piatti di verdura o di pasta, senza dimenticare la ratatouille.

La frutta secca in più può essere facilmente caramellata per diventare un ottimo "torrone" mentre con quella fresca si ottengono pasticciate, marmellate o macedonie.

"Recuperare il cibo è una scelta che – continua la Coldiretti – fa bene all'economia e all'ambiente anche con una minore produzione di rifiuti. Per il tradizionale appuntamento di fine anno con la tavola gli italiani hanno speso quasi 2 miliardi di euro, il 3% in meno rispetto allo scorso anno".

"Con il Capodanno si stima che – rileva la Coldiretti – siano state stappate almeno 80 milioni di bottiglie di spumante, per una spesa complessiva di 600 milioni di euro. Ma durante la notte più lunga dell'anno sono stati consumati anche 6 milioni di chili di cotechini e zamponi, con un aumento dell'8 per cento rispetto all'anno scorso, serviti assieme a 10 milioni di chili di lenticchie".