
Capodanno: Coldiretti, "circa mezzo miliardo di avanzi è rimasto sulle tavole"

“Circa mezzo miliardo di avanzi è rimasto sulle tavole imbandite per le feste di fine anno che nella stragrande maggioranza delle famiglie vengono riciclati in cucina anche per una crescente sensibilità verso il taglio degli sprechi per motivi economici, etici ed ambientali”. È quanto emerge da una analisi Coldiretti/Ixè, nella quale si evidenzia che “più di otto italiani su dieci (83%) dopo la grande festa mettono a casa nel piatto gli avanzi dei cenoni. Solo il 15% delle famiglie è stata oculata e dichiara di non avanzare niente mentre il 2% dona in beneficenza e nessuno sostiene di buttare il cibo nel bidone”. “Per molti continua dunque il ‘tour de force’ in cucina con polpette o polpettoni a base di carne o tartare di pesce che 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 in più può 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 più tradizionali, come il pandoro o il panettone, si ricorre spesso alla farcitura con creme”. “Recuperare il cibo è una scelta che – spiega 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 2,4 miliardi di euro, il 14% in più rispetto allo scorso anno”. “Con il Capodanno si stima che – conclude la Coldiretti – siano state stappate in Italia circa 74 milioni di bottiglie di spumante, ma durante la notte più lunga dell’anno sono stati consumati anche 6 milioni di chili di cotechini e zamponi serviti assieme a milioni di chili di lenticchie, ‘chiamate’ secondo tradizione a portar fortuna”.

Andrea Regimenti