ATTUALITÀ

Giornata dell'alimentazione, Coldiretti: "Una persona su tre taglierà gli sprechi ". Iniziative nel weekend nella città per ricette salva-cibo

di **Maria Ylenia Manzo** · 15 ottobre 2022, 15:32

Spinti dall'inflazione e dai rincari di gas e bollette, **più di un italiano su 3 (35%) taglierà gli sprechi nei prossimi mesi**, adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola. Sono i risultati che emergono da un'analisi operata dalla Coldiretti su dati Coop ricavati da sondaggi relativi ai comportamenti degli italiani nei prossimi 6-12 mesi riguardo allo spreco alimentare. Analisi che è stata diffusa in occasione della **Giornata dell'alimentazione che si celebra il 16 ottobre**, con iniziative anti-spreco nel weekend nei mercati di Campagna Amica dove si potranno apprendere (anche sul sito web) i 'trucchi' dei cuochi contadini che durante le iniziative organizzate in questi due giorni mostreranno come organizzare e preparare un pasto completo a spreco zero e ad alto tasso di risparmio.

Afferma la **Coldiretti**: "Molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella".

Anche la frutta può rivivere se caramellata o trasformata in marmellata oppure macedonia. Inoltre, ciò che viene usato durante la preparazione dei pasti può tornare utile, come l'acqua della pasta o della bollitura di verdure, che si può dunque conservare in frigo per usarla come base per il brodo per risotti, carni, verdure in padella. O anche il brodo delle carni e dei pesci lessati, congelato e utilizzato per cotture successive o per piatti liquidi come le minestre. **Ma nonostante**

la maggiore attenzione, il tema dello spreco alimentare resta rilevante“.

La Coldiretti ricorda inoltre i dati raccolti dall’Onu: “**Ogni anno nel mondo viene gettato quasi un miliardo di tonnellate di cibo**, pari al 17% di tutto quello prodotto, con in testa le abitazioni private dove se ne butta mediamente circa l’11% mentre mense e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%”. Da qui “l’opera si sensibilizzazione della Coldiretti – rileva il presidente, **Ettore Prandini** – attraverso la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero”.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2022/10/15/giornata-dellalimentazione-coldiretti-una-persona-su-tre-tagliera-gli-sprechi-iniziative-nel-weekend-nella-citta-per-ricette-salva-cibo/

© 2026 Istituzioni24