Giornata contro lo spreco alimentare: gustosi consigli firmati Syngenta

asparago-bf207755

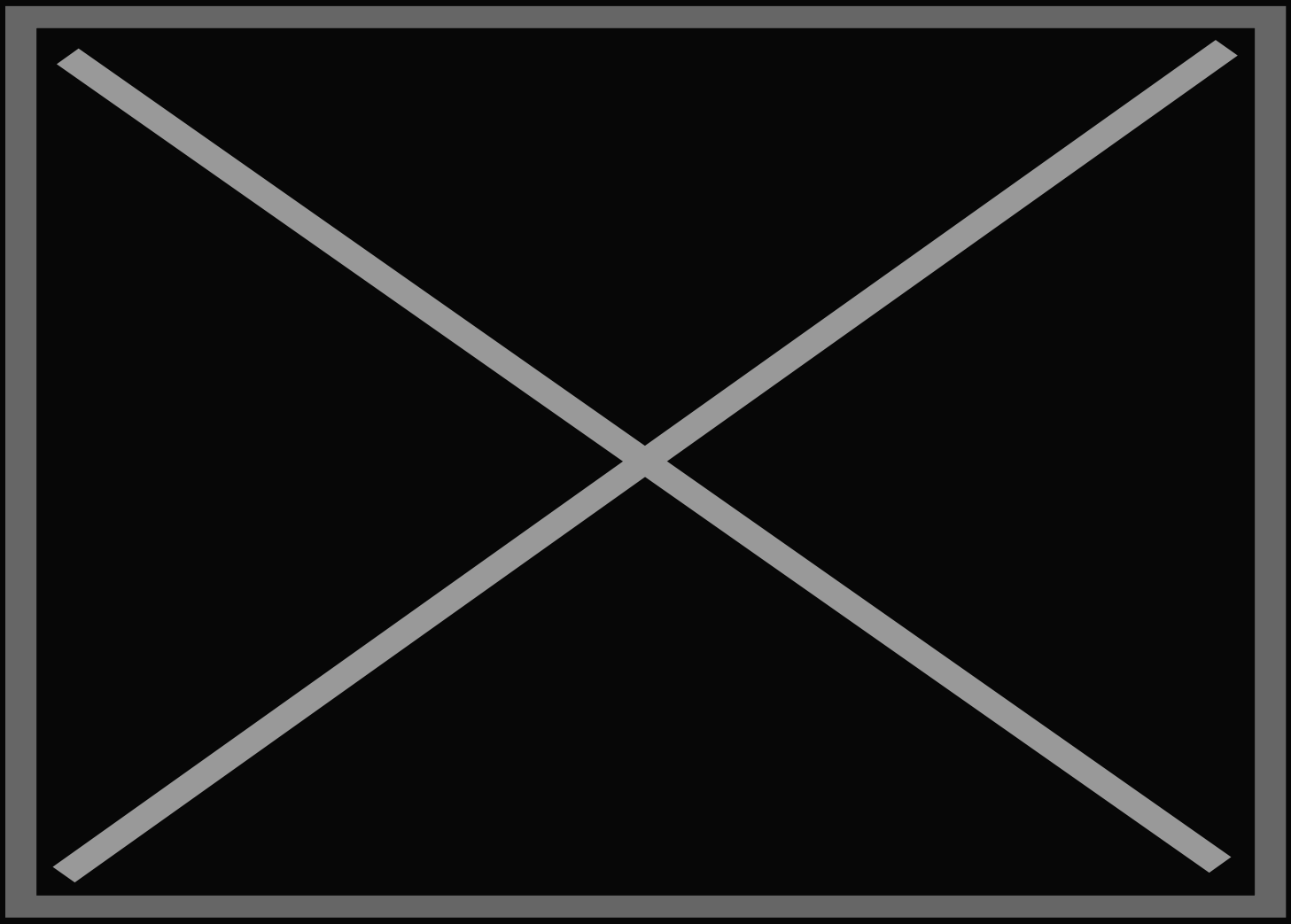
Lunedì 5 febbraio si celebra la “**Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare**”. **Syngenta** si occupa da sempre di agricoltura e sa bene quanto il tema dello spreco alimentare sia importante, proprio perché coinvolge tutti i passaggi che portano il cibo dai campi alle nostre tavole, implicando grandi costi economici, ambientali, ma anche etici e sociali.

Siamo davvero consapevoli di quanto i nostri comportamenti quotidiani a tavola siano importanti per contrastare questo fenomeno? Lo spreco alimentare è uno dei paradossi più inaccettabili del nostro tempo: infatti se **da un lato nel mondo si butta oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l’80% sarebbe ancora consumabile**, dall’altro vi è la **necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentate del 60-70%** per nutrire una popolazione che si stima raggiungerà quota 10 miliardi di persone il 2050. È questa la più grande sfida del nostro pianeta.

SPRECARE MENO oggi significa FARE DI PIÙ per il pianeta di domani. La nostra più grande scommessa? Contribuire ad assicurare una maggiore quantità di cibo senza intaccare le preziose risorse del pianeta. Proprio per questo motivo è necessario stimolare un cambiamento in ogni anello della filiera: tutti noi, ogni giorno, possiamo contribuire e fare la differenza partendo da una **maggiore attenzione all'utilizzo del cibo e al riutilizzo degli scarti in cucina**. Proprio oggi vogliamo proporti qualche suggerimento interessante.

Si tratta di idee semplici, veloci e gustose, tratte da “**In cucina io non spreco: Ricette e consigli, dal campo alla tavola**”, un ricettario realizzato in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare e *La Cucina Italiana* che vuole promuovere comportamenti virtuosi a tavola come nei campi, grazie a suggerimenti di chef e agricoltori sulle buone pratiche da seguire per evitare sprechi.

I CONSIGLI ANTI-SPRECO DI SYNGENTA PER RIUTILIZZARE GLI SCARTI IN CUCINA E CREARE NUOVE RICETTE



GLI SCARTI DEL FINOCCHIO - La prima guaina del finocchio, una volta ben lavata, può essere cotta in una pentola con coperchio, insieme con una patata a pezzetti, due cucchiai di olio, uno scalogno tritato, mezzo litro di acqua e sale. Frullate poi il tutto e completate con le foglioline verdi del finocchio e dei pezzettini di salmone scottati in una padella appena unta e ben calda. Otterrete una crema ve llutata, dal sapore scandinavo, elegante e nutriente.

IL GAMBO DEGLI ASPARAGI - La parte terminale e dura degli asparagi può essere pelata in modo deciso; una volta recuperata la parte interna, la si può bollire per un tempo doppio rispetto alla parte tenera e poi frullarla a crema. Si può usare per condire una pasta, unendo poco formaggio e olio.



GLI AVANZI DEL RISO - Il riso che avanza è facile da riutilizzare, basta, ad esempio, aggiungere un uovo e un cucchiaio di pangrattato per poi schiacciarlo in una padella antiaderente: si cuoce il tortino come si trattasse di una frittata, sino a renderlo dorato, per circa 3 o 4 minuti per lato a fuoco medio. L'unica piccola difficoltà sta nel girarlo, ma potete aiutarvi con un coperchio, magari leggermente imburrato.

Syngenta lavora ogni giorno al fianco degli agricoltori, con l'obiettivo di aiutarli a produrre più cibo promuovendo al tempo stesso un'**agricoltura sostenibile**, attenta nell'evitare lo spreco di risorse naturali e nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Vuoi saperne di più? Per scoprire tutte le ricette con i suggerimenti degli agricoltori e degli chef Syngenta **clicca qui per sfogliare il ricettario**.