# Too Good To Go e Knam: trucchi antispreco per il cioccolato delle feste

ricetta-anti-spreco-mousse-cioccolato-fondente-e-torrone-2bb774be

Le feste natalizie si avvicinano, accompagnate da un incremento degli acquisti e dei consumi di cibo, prodotti agroalimentari e dolci in primis. **Too Good To Go**, l'app numero uno contro lo **spreco alimentare**, si impegna a informare e sensibilizzare contro lo spreco a livello domestico, anche grazie ai consigli di un vero e proprio esperto in tema di dolci e ricette creative, lo chef e maître chocolatier **Ernst Knam**.

Consapevolezza e soluzioni alla portata di tutti diventano infatti di particolare importanza nel mese di dicembre, quando si registra un picco sia dei consumi che dello spreco: si stima che **in Italia 500mila tonnellate di cibo sono sprecate solo nel periodo natalizio**, che equivalgono a 80 euro per famiglia. E quest'anno, con restrizioni di movimento e l'invito a evitare assembramenti, il rischio che molto cibo venga preparato ma poi non consumato è ancora più grande. Too Good To Go ha deciso quindi di lanciare la campagna "**Fai durare il Natale più a lungo**", che è anche e soprattutto un invito a **prestare attenzione agli avanzi e al cibo in eccesso**, per condividerlo quando possibile, congelarlo, conservarlo e riutilizzarlo, tramite ricette creative, piccoli accorgimenti e trucchi, così da limitare il più possibile lo spreco di cibo e risorse.

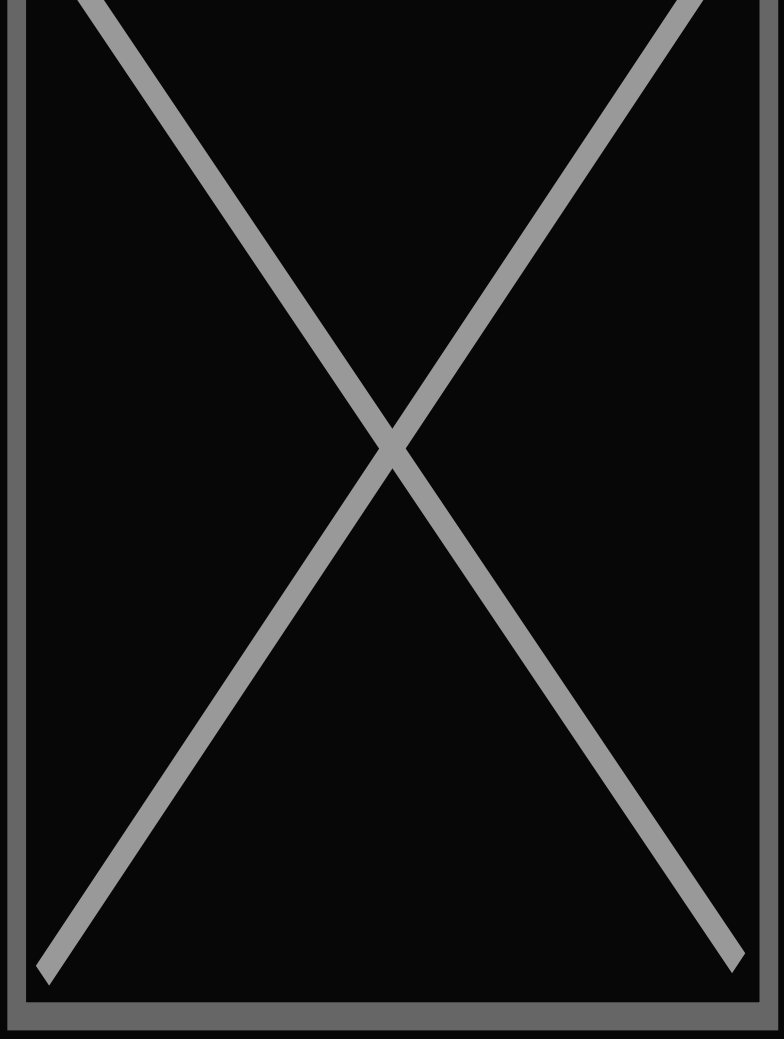
"Sensibilizzare contro lo spreco alimentare, soprattutto in un momento delicato come le festività natalizie, è particolarmente importante per Too Good To Go, che si pone come mission principale l'eliminazione dello spreco a 360 gradi. Lo spreco alimentare tra le mura domestiche è quantificabile infatti come il 53% dello spreco totale: un consumatore consapevole e informato è imprescindibile se si vuole davvero fare la differenza", spiega **Eugenio Sapora**, Country Manager Italia di Too Good To Go.

Il primo focus è su **cioccolato e dolci**, il cui acquisto ha già subito un'impennata a causa del lockdown e della necessità di comfort food, con una crescita a due cifre durante tutto il 2020.

Tendenza che andrà ad aumentare nel mese di dicembre, considerando che il periodo natalizio è, dopo la Pasqua, il momento di punta per le vendite di cioccolato e derivati. Chi non riceve infatti una o più scatole di cioccolatini e simili durante le feste natalizie, per poi ritrovare la confezione integra mesi dopo, ormai inutilizzabile?

Ecco allora qualche spunto per evitare che tanto ottimo cioccolato venga sprecato.
1. **Non dimenticare il tuo cioccolato**! In occasioni speciali si ricevono talmente tante scatole di cioccolatini o prodotti simili che dopo un paio di giorni non ci si ricorda più della loro esistenza: diventa importante raccogliere tutte le confezioni di uno stesso alimento in un angolo della dispensa dedicato, così che si possa trovarle facilmente all'occorrenza.
2. **Non esagerare, ma cerca di pianificare**. Mangiare tanto durante le feste sembra inevitabile, ma bisogna prestare attenzione alle giuste quantità, soprattutto quando si parla di dolci. Non dare subito fondo alle scorte per golosità, ma pianifica il consumo nel tempo, sempre prestando attenzione alle date di scadenza. Un trucco che può aiutare è seguire la regola del Fifo (First In First Out): sistema la dispensa in modo che i primi prodotti sotto mano siano in realtà quelli acquistati più indietro nel tempo e che quindi hanno una scadenza più ravvicinata.
3. **Creare ricette alternative**. Cioccolatini e barrette la fanno da padrone durante le festività ed è possibile approfittarne appieno con creatività e fantasia anche nelle settimane successive: basta scioglierli a bagnomaria per preparare brownies, torte al cioccolato o utilizzarli come guarnizione per dolci e ricette sfiziose.
4. **Cioccolata calda fai da te**. Inverno e giornate uggiose e fredde a casa: è il momento ideale per preparare cioccolate calde per tutti i gusti. Basta tagliare a piccoli pezzi il cioccolato, unire il latte in un pentolino sul fuoco ed ecco la una bevanda calda con un tocco in più.
5. **Salvare cioccolato con le Magic Box**. Durante il mese di dicembre è possibile approfittare di cioccolato e dolci che altrimenti andrebbero sprecati grazie a Too Good To Go: sull'app tante box di pasticcerie, aziende e negozi di alimentari che, specialmente in questo momento delicato, potrebbero avere maggiori sprechi dovuti alla domanda altalenante e alle restrizioni in atto.

[caption id="attachment_181569" align="aligncenter" width="400"]



Ernst Knam con la mousse panettone e torrone antispreco[/caption]

E per l’occasione, Too Good To Go ha chiesto un consiglio speciale anche a un vero e proprio esperto in materia, il pasticcere e maître chocolatier Ernst Knam: “Nel periodo natalizio, quando si producono e consumano una grande quantità di dolci, è fondamentale pianificare attentamente e tenere conto del fatto che la domanda può variare: con ingredienti come il cioccolato, il possibile spreco si può però trasformare nell’**opportunità di sfornare o arricchire un’altra ricetta**... basta un pizzico di fantasia e creatività!”.

**Guarda nel video la ricetta della mousse panettone e torrone antispreco dello chef Ernst Knam**