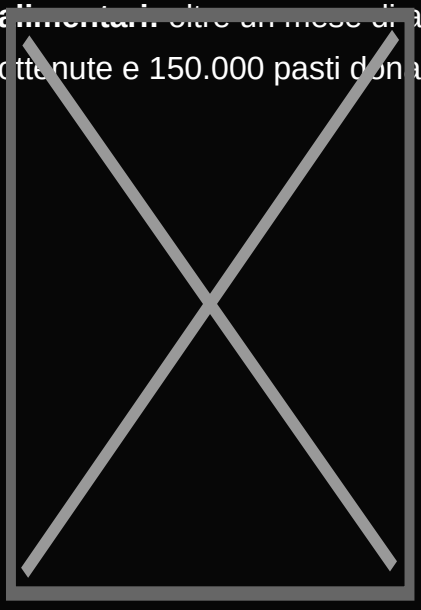
Stop agli sprechi in cucina, l'interessante iniziativa di Saclà

counter-sacla-4683eda5

Si è chiusa mercoledì 3 novembre la prima Social Live Series per **sensibilizzare contro gli sprechi alimentari**: oltre un mese di appuntamenti, sei food blogger d'eccezione, più di 15.000 visualizzazioni ottenute e 150.000 pasti donati.



Vivaci dirette che hanno visto passare in rassegna nelle cucine dei sei foodblogger, **ricette sfiziosissime create con amore e creatività**, che i più appassionati di cibo avranno indubbiamente segnato nel vecchio libro delle ricette ereditato dalla nonna. I creators coinvolti, che si sono passati il testimone tutti i mercoledì **dal 29 settembre al 3 novembre**, hanno così svelato alcuni **segreti svuota-frigo**, cucinando veri e propri piatti dal sapore sostenibile: gustosissimi Burger vegani arricchiti dal riso cotto avanzato dalla sera prima, Gnocchi rustici realizzati con pane raffermo e patate, appetitoso Wrap per dar nuova vita agli avanzi, senza buttare via nulla, soffici Pancake salati con l'aggiunta di gambi, foglie di broccoli, crema di lenticchie e crumble di pane raffermo e olive, colorata e nutriente Pokè, perfetto piatto svuotafrigo grazie alla sua versatilità, e per finire sfiziose Polpette di pane del giorno prima arricchite da avanzi di verdure miste.

La lotta agli sprechi fa parte, da sempre, del DNA di Saclà ed è proprio sulla scorta di questo **principio sociale, ambientale e solidaristico che l'azienda ha chiuso il cerchio di questa sfidante iniziativa a sostegno di Banco Alimentare** che ha visto raggiunto l'obiettivo ambizioso di donare 150.000 pasti ai più bisognosi.

"È con orgoglio e soddisfazione che Saclà annuncia di aver raggiunto le 15.000 visualizzazioni complessive necessarie a centrare il bersaglio, anzi siamo felici di averle superate raggiungendo quota 23.000. Saclà donerà un contributo economico a Banco Alimentare che consentirà la distribuzione di alimenti pari a 150.000 pasti a chi si trova in difficoltà. Invitare le persone a non sprecare cibo per noi significa ispirare modelli di vita positivi, improntati al benessere collettivo e del Pianeta, nonché fornire un aiuto tangibile a chi ha realmente bisogno" - racconta **Chiara Ercole**, Amministratore Delegato F.lli Saclà.

Il progetto "I Mercoledì Antispreco" si inserisce all'interno del percorso #Thanksplanet, **l'impegno di sostenibilità che l'azienda sta intraprendendo da alcuni anni**, con l'obiettivo di ispirare modelli di vita positivi, agendo responsabilmente per il bene del Pianeta.