Il Provolone Valpadana DOP dice no allo spreco alimentare

provolone-zuccaarrosto-web-c4da6b8e

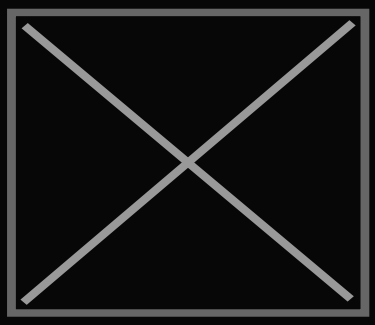
In occasione della Giornata Nazionale Contro lo Spreco Alimentare che si è celebrata lo scorso 5 febbraio, il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha invitato le sue migliaia di estimatori a un gesto semplice e concreto: cucinare in modo sostenibile, senza rinunciare al gusto.

Il primo ricettario **“Zero Waste”** nasce all’interno del progetto “CHOOSE YOUR TASTE, SWEET OR SPICY, ONLY FROM EUROPE”, promosso dallo stesso Consorzio grazie al sostegno dell’Unione Europea, che ha messo il consumo responsabile e consapevole al centro delle sue priorità.

Con il termine cucina “zero waste”, si fa riferimento e tutti quegli accorgimenti che è possibile mettere in atto nell’ambito culinario, al fine di **impattare il meno possibile sull’ambiente e ridurre lo** spreco alimentare, ovvero preparazioni semplici, con un risvolto green, per ridare una **seconda vita agli scarti alimentari e dare un impatto positivo sull’ambiente**. Nel mondo, ogni anno, circa un terzo del cibo prodotto per consumo umano viene sprecato. In Italia questo significa centotrenta chili di cibo buttato per ognuno di noi. Un modo per invertire questa tendenza è guardare gli avanzi da un nuovo punto di vista.

Basta un po’ di originalità e l’ingrediente giusto: il Provolone Valpadana DOP **formaggio versatile che nelle sue declinazioni dolce e piccante**, ben si sposa con moltissimi ingredienti presenti nelle nostre dispense.

Ecco un piccolo assaggio dei consigli e delle videoricette che troverete sul portale sweetorspicycheese.eu:



Non sapete come utilizzare quel sedano rapa rimasto nel frigo? Avete del pane raffermo che aspetta solo di essere grattugiato? Ecco che il ricettario vi viene in aiuto proponendovi un gustosissimo **Sedano rapa alla milanese con Provolone Valpadana DOP dolce e asparagi ripassati, un trionfo di croccantezza e sapidità**!

E cosa fare, invece, di quella simpatica zucca che vi hanno regalato? La ricetta della Zucca arrosto, crema di Provolone Valpadana DOP dolce, cipolle rosse caramellate e pane atturrato, vi stupirà! Un **piatto vegetariano davvero invitante e saporito da preparare sia a pranzo che a cena** e se vi avanzano dei pezzi di zucca basterà tagliarli un po' più sottili e si otterranno al forno, delle buonissime chips da aperitivo.



E ancora… volete stupire i vostri ospiti con un primo delizioso e volete utilizzare delle verdure di stagione avanzate? Lo chef consiglia per voi **Fusilli con crema di coste, pancetta steccata e Provolone Valpadana DOP piccante grattugiato**, una ricetta che si potrà realizzare con tante altre verdure, buonissima anche con broccoli, cavoli di ogni tipo o erbette, spinaci, tarassaco … basterà scatenare la fantasia e accendere i fuochi.

Promotore del progetto è il Consorzio Tutela Provolone Valpadana, che da sempre affianca all'attività di **informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana DOP**, un intenso impegno a sostegno della **sostenibilità ambientale**, economica e sociale.