7 regole per un Natale senza sprechi con Fipe

pranzo-di-natale-al-ristorante-864x400-c-680a6d08

Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, segnala le sette regole di buon senso per vivere un Natale senza sprechi:

1. **Acquistare prodotti di stagione**: sono più buoni e questa è una valida ragione per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura
2. **Scegliere le ricette della tradizione**: consentono un uso più versatile del prodotto (ad esempio gallina o cappone per il brodo, per il ripieno dei tortelli e come secondo piatto)
3. **Scrivere il menù, non tenerlo a mente**: è un modo efficace per avere una visione d'insieme della quantità di cibo che verrà servita evitando di concentrarsi su ogni singola portata
4. **Pesare il prodotto**: è il miglior modo per assicurarsi equilibrio tra il prodotto utilizzato e il fabbisogno dei commensali (esempio, lenticchie a crudo 70g, cotechino a crudo 150g)
5. **Abbattere la temperatura del prodotto avanzato**: con abbattitori per uso domestico è possibile allungare la conservazione, in frigorifero a temperature positive, del cibo avanzato sino a 10 giorni
6. **Riutilizzare le eccedenze**: il panettone, ad esempio, può essere riutilizzato come pan di spagna per la zuppa inglese o per il tiramisù
7. **Andare al ristorante**: è una valida alternativa per ridurre gli sprechi in cucina, ma quello che non si mangia si porta a casa chiedendo il "doggy bag"