Save The Panettone, torna l'iniziativa contro gli sprechi dei cibi delle feste

20240108104638it-savethepanettone-2f788320

Anche quest'anno **Too Good To Go rinnova la sua campagna "Save The Panettone"**, giunta alla quarta edizione, con l'obiettivo di **dare nuova vita ai dolci e altri alimenti tipici delle feste rimasti invenduti.**

"Vogliamo incoraggiare un consumo più attento e l'adozione di buone pratiche per contrastare il più possibile lo ***spreco di cibo****, in un periodo dell'anno nel quale questo si fa particolarmente sentire"*, commenta **Mirco Cerisola**, Country Director Italia di Too Good To Go. *"L'iniziativa punta quindi ad aiutare negozianti e consumatori a* ***recuperare tutti quei prodotti alimentari legati a Natale, Capodanno ed Epifania*** *che rischiano di essere gettati, anche se ancora in perfette condizioni*".

All'interno delle **Surprise Bag** "Save The Panettone", **acquistabili** tramite l'app di Too Good To Go **fino al 28 gennaio**, sarà possibile trovare, oltre ai dolci del periodo come panettoni e pandori, anche altri prodotti tipici delle feste rimasti invenduti come panettoni gastronomici, salatini, cioccolatini e molto altro. Le Bag speciali potranno essere acquistate attraverso pochi click, cercando "Save the Panettone" o semplicemente "panettone" all'interno della app e scegliendo il proprio negozio preferito tra gli oltre 600 che hanno aderito all'iniziativa, tra cui Carrefour Italia.

DUE RICETTE ANTISPRECO

Secondo una recente ricerca di Too Good To Go in collaborazione con YouGov, **6 italiani su 10 tendono ad acquistare più alimenti rispetto al necessario durante le festività**, con il 37% che ammette di gettarne via oltre un quarto.

Al fine di arginare quanto più possibile lo spreco di cibo, ecco due ricette per "riciclare" alcuni degli ingredienti di cui si dispone solitamente alla fine delle festività natalizie:

Cassatine di panettone

Per trasformare il panettone avanzato in cassatine ripiene di ricotta e cioccolato, iniziate schiacciando gli avanzi di panettone, creando un composto abbastanza compatto da essere lavorato. Riempite poi degli stampi per muffin con metà del composto ottenuto, pressando bene fino a ottenere una base solida e riponete il tutto in freezer fino a quando la base non risulterà solida. Nell'attesa, prendete della ricotta fresca e mescolatela con gocce di cioccolato o canditi assortiti, fino a ottenere una crema omogenea.

A questo punto, recuperate gli stampini e riempiteli con la crema di ricotta e cioccolato. Ricoprite il tutto con il rimanente impasto di panettone, sigillando accuratamente i bordi.

Come tocco finale, ricoprite i vostri muffin con il cioccolato fuso e lasciate riposare nuovamente in freezer. Una volta solidificati, potete spennellare la parte superiore delle cassatine con una glassa a base di zucchero a velo, albume e poche gocce di limone e terminare la preparazione decorandole con le gocce di cioccolato e i canditi avanzati.

Cioccolatini di pandoro

Spezzettate e tritate il pandoro avanzato, aggiungendovi due cucchiai di marmellata di arancia (meglio se già aperta così da non sprecarla), un goccio di liquore cointreau e un cucchiaio di crema di nocciole. Mescolate il tutto e formate un composto omogeneo.

Preparate delle palline non troppo grandi, modellandole con le mani, e riponetele in frigorifero per una notte. Una volta indurite, potete ricoprirle con del cioccolato fuso a bagnomaria e lasciarle nuovamente in frigo a riposare per qualche ora, prima di servirle.

Si conservano poi nei giorni successivi direttamente in frigo.