

Il cuoco contadino contro lo spreco alimentare

Al Mercato di Campagna Amica la cucina degli avanzi



04 Febbraio 2022 La cucina degli avanzi dalle tradizioni contadine sarà protagonista domani, sabato 5 febbraio, Giornata nazionale di prevenzione contro lo spreco alimentare, negli agriturismi e nei mercati di Campagna Amica.

Al Mercato Contadino coperto di Ravenna (via Canalazzo 59, aperto dalle 8.30 alle 13) presentazione delle ricette anti-spreco realizzate dai cuochi contadini, mentre negli agriturismi Terranostra saranno presenti nei menù piatti salva-cibo della tradizione contadina a base di pane raffermo, in grado di esaltare sapori e fantasia nel segno del risparmio e della sostenibilità. Dalle polpette al sugo ai passatelli in brodo al pancotto all'emiliana, dai pisarei e faso al salame di panettone, dalla torta dolce di pane alla ravennate al polpettone goloso di pane delle colline faentine. Saranno tante le ricette che verranno proposte per non sprecare scarti o prodotti "brutti".

Il cibo che resta dopo pranzi e cene rappresenta una fetta rilevante degli sprechi alimentari che possono essere combattuti con la riscoperta dei piatti del giorno dopo che valorizzano gli avanzi e aiutano a conservare e trasmettere le tradizioni culinarie del passato alle nuove generazioni.

Per l'appuntamento verrà diffuso l'esclusivo focus di Coldiretti su "Le nuove vite del pane", cibo simbolico nella lotta allo spreco che è un sacrilegio buttare e per questo sono nate molteplici ricette per recuperarlo e non mancheranno consigli per contenere gli sprechi domestici.

Nella foto: il cuoco contadino Martelli

