# Giornata contro lo spreco alimentare: gustosi consigli firmati Syngenta

asparago-bf207755

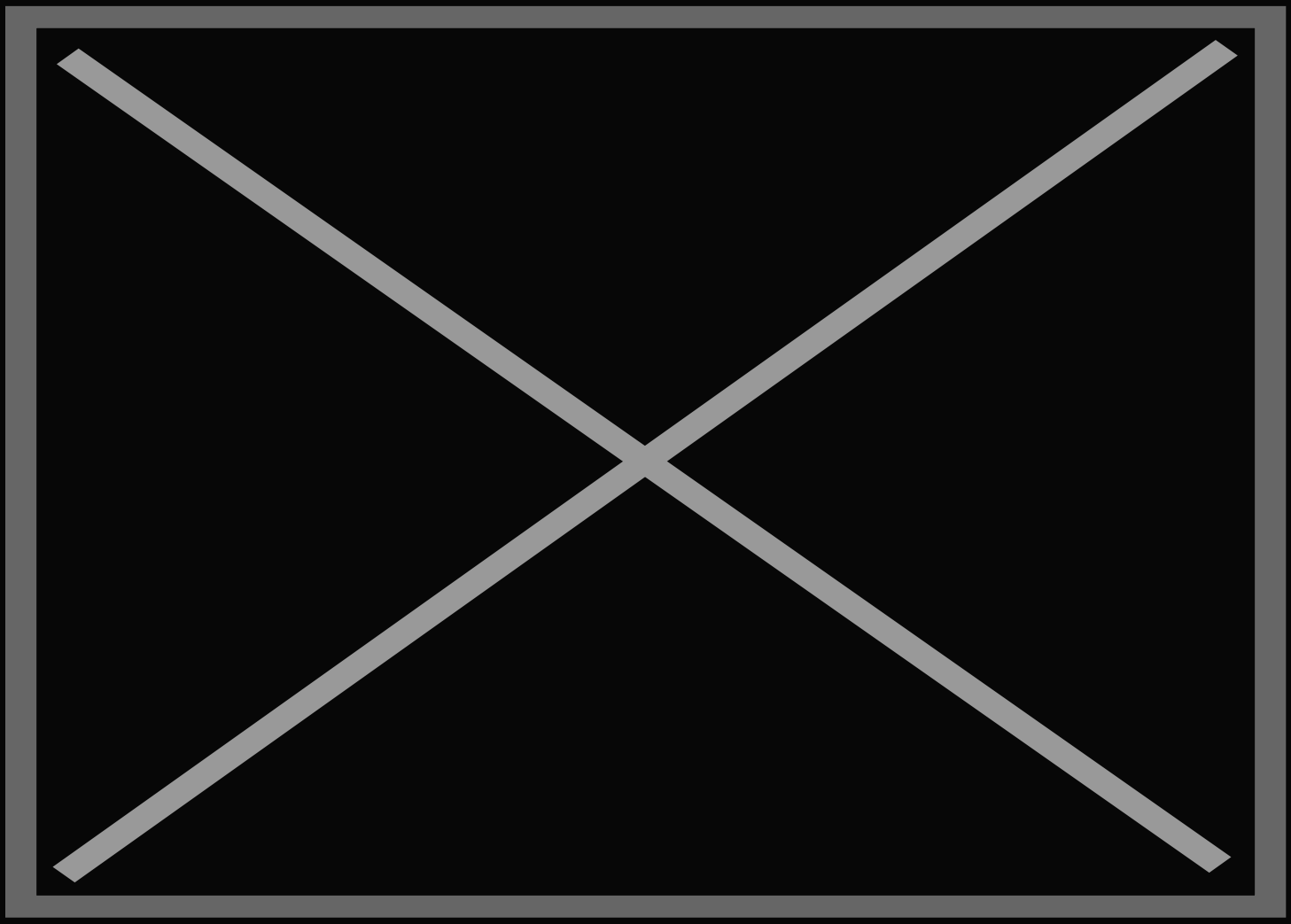
Lunedì 5 febbraio si celebra la “**Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare**”. **Syngenta** si occupa da sempre di agricoltura e sa bene quanto il tema dello spreco alimentare sia importante, proprio perché coinvolge tutti i passaggi che portano il cibo dai campi alle nostre tavole, implicando grandi costi economici, ambientali, ma anche etici e sociali.

Siamo davvero consapevoli di quanto i nostri comportamenti quotidiani a tavola siano importanti per contrastare questo fenomeno? Lo spreco alimentare è uno dei paradossi più inaccettabili del nostro tempo: infatti se **da un lato nel mondo si butta oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l’80% sarebbe ancora consumabile**, dall’altro vi è la **necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentate del 60-70%** per nutrire una popolazione che si stima raggiungerà quota 10 miliardi di persone il 2050. È questa la più grande sfida del nostro pianeta.

**SPRECARE MENO oggi significa FARE DI PIÙ per il pianeta di domani**. La nostra più grande scommessa? Contribuire ad assicurare una maggiore quantità di cibo senza intaccare le preziose risorse del pianeta. Proprio per questo motivo è necessario stimolare un cambiamento in ogni anello della filiera: tutti noi, ogni giorno, possiamo contribuire e fare la differenza partendo da una **maggiore attenzione all'utilizzo del cibo e al riutilizzo degli scarti in cucina**. Proprio oggi vogliamo proporti qualche suggerimento interessante.

Si tratta di idee semplici, veloci e gustose, tratte da “**In cucina io non spreco: Ricette e consigli, dal campo alla tavola**”, un ricettario realizzato in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare e *La Cucina Italiana* che vuole promuovere comportamenti virtuosi a tavola come nei campi, grazie a suggerimenti di chef e agricoltori sulle buone pratiche da seguire per evitare sprechi.

**I CONSIGLI ANTI-SPRECO DI SYNGENTA PER RIUTILIZZARE GLI SCARTI IN CUCINA E CREARE NUOVE RICETTE**



**GLI SCARTI DEL FINOCCHIO** - La prima guaina del finocchio, una volta ben lavata, può essere cotta in una pentola con coperchio, insieme con una patata a pezzetti, due cucchiai di olio, uno scalogno tritato, mezzo litro di acqua e sale. Frullate poi il tutto e completate con le foglioline verdi del finocchio e dei pezzettini di salmone scottati in una padella appena unta e ben calda. Otterrete una crema ve llutata, dal sapore scandinavo, elegante e nutriente.

**IL GAMBO DEGLI ASPARAGI** - La parte terminale e dura degli asparagi può essere pelata in modo deciso; una volta recuperata la parte interna, la si può bollire per un tempo doppio rispetto alla parte tenera e poi frullarla a crema. Si può usare per condire una pasta, unendo poco formaggio e olio.



**GLI AVANZI DEL RISO** - Il riso che avanza è facile da riutilizzare, basta, ad esempio, aggiungere un uovo e un cucchiaio di pangrattato per poi schiacciarlo in una padella antiaderente: si cuoce il tortino come si trattasse di una frittata, sino a renderlo dorato, per circa 3 o 4 minuti per lato a fuoco medio. L'unica piccola difficoltà sta nel girarlo, ma potete aiutarvi con un coperchio, magari leggermente imburrato.

Syngenta lavora ogni giorno al fianco degli agricoltori, con l'obiettivo di aiutarli a produrre più cibo promuovendo al tempo stesso un'**agricoltura sostenibile**, attenta nell'evitare lo spreco di risorse naturali e nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Vuoi saperne di più? Per scoprire tutte le ricette con i suggerimenti degli agricoltori e degli chef Syngenta **clicca qui per sfogliare il ricettario**.