



*Pane, amore,
fantasia e
zero spreco!*

RICETTARIO PER TRASFORMARE GLI
AVANZI DI CUCINA IN PIATTI BUONI
PER TUTTI... ANCHE PER L'AMBIENTE





Care cittadine, cari cittadini,

l'iniziativa "Cibiltà" nasce con lo scopo di sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare, offrendo possibilità nuove di realizzare concretamente un cambiamento nel nostro stile di vita.

Il progetto è partito con il coinvolgimento dei ristoratori locali, che si sono organizzati per dare ai propri clienti la possibilità di portare a casa l'avanzo del pasto. Spesso le porzioni offerte non vengono finite e questo è:

- ... uno spreco di cibo e di tutte le risorse sfruttate per produrlo
- ... una produzione di rifiuto umido che si può evitare
- ... un gesto poco etico, se pensiamo a chi invece quel cibo non può averlo.

Abbiamo quindi deciso di permettervi di usare quel cibo: molte sono le "ricette del riciclo" che potete trovare in Rete. Qui vi proponiamo quelle ideate dagli studenti del nostro istituto alberghiero "Giorgio Vasari" che ha aderito e partecipato con entusiasmo al progetto.

Ci auguriamo che questo opuscolo sia utile per tutti: è pensato per voi e vuole illustrare le varie implicazioni dello spreco di cibo, certi che una maggior conoscenza dell'argomento non possa che aiutare tutti a realizzare un cambiamento positivo.

La sindaca
GIULIA MUGNAI

SPRECARE CIBO = INQUINARE L'ARIA + SPRECARE ACQUA

La **carbon footprint** (o impronta di carbonio) e la **water footprint** (o impronta idrica) sono degli indicatori rispettivamente delle **emissioni di gas a effetto serra** e di **consumo di acqua dolce** associate direttamente o indirettamente ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio.

Anche la produzione degli alimenti che mangiamo ogni giorno ha delle impronte di carbonio e idrica che incidono sull'ambiente. Ecco quanto quello che mangiamo è "pesante" in termini di emissioni di gas a effetto serra e di consumo di acqua per la sua produzione.



1 ARANCIA

 **50** LITRI DI ACQUA

 **1** KG DI CO₂



1 LITRO DI LATTE

 **1000** LITRI DI ACQUA

 **0,7** KG DI CO₂



6 UOVA

 **1200** LITRI DI ACQUA

 **1,8** KG DI CO₂



1 HAMBURGER

 **2400** LITRI DI ACQUA

 **2,5** KG DI CO₂

DOVE NASCE LO SPRECO ALIMENTARE?

Lo spreco alimentare **nasce lungo tutta la filiera di produzione e consumo del cibo**. Le percentuali indicano quanto ogni fase incida sul totale di cibo sprecato ogni anno in Europa.

PRODUZIONE

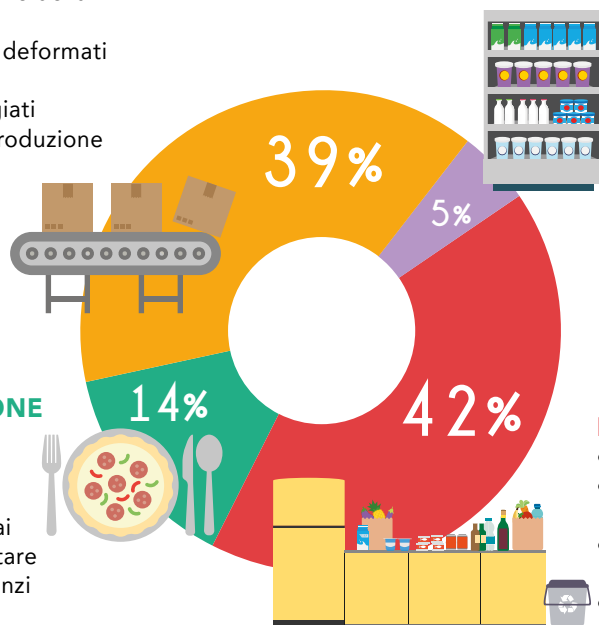
- Resti dalla produzione della carne
- Prodotti deformati
- Prodotti danneggiati
- Sovraproduzione

COMMERCIO ALL'INGROSSO E VENDITA AL DETTAGLIO

- Variazioni di temperatura
- Standard estetici
- Difetti di imballaggio
- Eccedenza di scorte

SERVIZI DI RISTORAZIONE

- Non offrono porzioni differenti, nè permettono ai clienti di portare a casa gli avanzi
- Difficoltà di prevedere la domanda
- Non soddisfano le preferenze della clientela

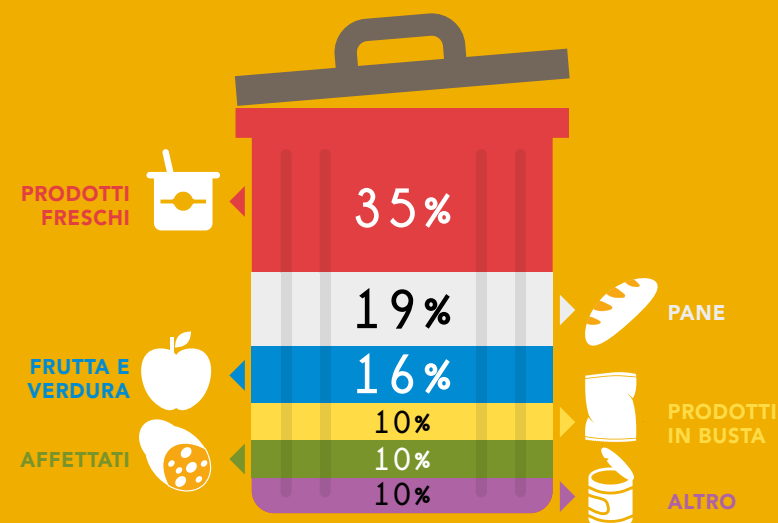


FAMIGLIE

- Acquisti eccessivi
- Cattive condizioni di conservazione
- Confusione sulle etichette
- Scarti alimentari, come bucce di mela o croste di pane
- Porzioni esagerate
- Scarto degli avanzi

LO SPRECO ALIMENTARE A CASA NOSTRA

Lo spreco alimentare è un **inaccettabile paradosso** del nostro tempo: infatti se da un lato vi è la necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire una popolazione sempre crescente, dall'altro **nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile**.




IN ITALIA
QUANTO
SPRECHIAMO?




UNA FAMIGLIA
SPRECA ALL'ANNO


> **250 €**
DI CIBO


POCHE REGOLE PER TANTI VANTAGGI

01  Valuta il più possibile il quantitativo di cibo che può essere realmente consumato in un pasto medio e aiutati con la lista della spesa: potrà essere utile per evitare avanzi (e i conseguenti sprechi).

02  Quando fai la spesa, controlla la scadenza dei prodotti, pensando a quando utilizzarli, perché il mancato consumo si traduce automaticamente in uno spreco. Reimpiegarlo in seguito.

03  Crea nuove pietanze utilizzando gli avanzi di cucina, con fantasia e creatività.

04  Informati sui programmi contro lo spreco alimentare della tua città, oppure organizzati per donare il surplus alimentare alle onlus che raccolgono gli avanzi di cibo 'buono' e lo redistribuiscono a chi ne ha bisogno.

05  Metti gli avanzi di cibo nella raccolta dell'umido: si trasformeranno in ottimo compost.



Curiosità

Il pane deve essere completamente secco per riuscire a tritarlo bene. Potete lasciarlo tritato grossolanamente o se preferite averlo più fine potete usare anche il pangrattato. Se volete potete aggiungere anche un po' di peperoncino in polvere o qualche acciuga sott'olio e renderà tutto ancora più gustoso (in questo caso fate attenzione a diminuire il sale).



 35'

Pasta con le briciole

Cosa si recupera

Pane

Ingredienti

- 320 g pasta
- 2 panini raffermo
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- olive taggiasche
- capperi
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

Mettete a bollire una pentola di acqua salata per la pasta. Quando bolirà buttate gli spaghetti (o altra pasta) e fateli cuocere per il tempo indicato sulla confezione. In una padella grande mettete a scaldare l'olio e l'aglio tritato finemente. Grattugiate i panini nel frullatore insieme a mezzo cucchiaino di sale e mettete il composto insieme all'olio e all'aglio nella padella girando bene con un cucchiaio. Fatelo tostare per 2/3 minuti fino a che non inizierà a colorire. Unite i capperi e le olive e girate. Scolate la pasta e mettetela nella padella con il condimento girandola bene. Se dovesse risultare troppo asciutta potete aggiungere ancora un po' di olio.



Curiosità

Si può utilizzare qualsiasi tipo di risotto, l'importante è che sia rigorosamente avanzato.



🕒 15'

Frittata di riso

Cosa si recupera

Riso

Ingredienti

- riso avanzato (anche allo zafferano o con altri condimenti)
- 1 uovo
- 1 cucchiaio parmigiano grattugiato

Procedimento

Sbattere l'uovo con il parmigiano, amalgamarli al riso. Mettete una padella antiaderente sul fuoco e quando sarà caldissima aggiungere il composto. Far cuocere da ambo i lati finché non si formerà una crosticina dorata.



Curiosità

Se volete per preparare le polpette di zucchine e carote potete anche unire una patata bollita all'impasto. Se l'impasto dovesse risultare troppo molle potete aggiungere ancora un cucchiaio di pangrattato. Io preferisco non aggiungere il sale perchè è già presente il parmigiano che è abbastanza saporito ma se volete potete aggiungerne un pizzico nell'impasto prima di formare le polpette.



🕒 45'

Polpette di zucchine e carote

Cosa si recupera

Verdure

Ingredienti

- 3 zucchine
- 2 carote
- 3 cucchiaini parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio pangrattato
- 1 uovo

Procedimento

Pulite e tagliate le carote e le zucchine e mettetele a bollire. Scolatele, strizatele molto bene e frullatele insieme all'uovo. Unite al composto 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato e 1 cucchiaio di pangrattato. Impastate bene tutto e, aiutandovi con un cucchiaio, formate delle polpette leggermente schiacciate che metterete a cuocere in una padella leggermente unta di olio. Fate cuocere creando la crosticina per 3 minuti per parte. Se preferite potete cuocerle al forno su un tegame con carta forno a 200° per 25/30 minuti circa fino a che risulteranno dorate.



🕒 45'

Curiosità

È meglio non coprire tutta la pasta con il ripieno perché la sfoglia rimarrebbe umida e cruda. Facendo invece così la pasta, sfoglia bene e risulta più croccante.

Strudel di verdure

Cosa si recupera

Verdure

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 carota e 1 patata
- 1 cipolla o 1 porro
- 1/2 peperone e 6 asparagi
- 1 tazza di fave o piselli
- 10 pomodori secchi a fettine
- 1 pomodoro maturo a dadini
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- timo, basilico e peperoncino
- sale e latte q.b.

Procedimento

Far soffriggere l'aglio nell'olio in una larga padella e versare tutte le verdure tagliate a dadini; condire con sale, peperoncino, timo e basilico. Far cuocere alcuni minuti tenendole al dente. Allargare il foglio di pasta sfoglia su uno strofinaccio infarinato. Porre le verdure sul lato corto ben unite coprendo solo la prima parte della pasta. Alzare i lembi dello strofinaccio, arrotolando la pasta sul ripieno più volte fino ad arrivare all'altra estremità. Chiudere bene la pasta, eventualmente aiutandosi con un goccio di acqua per fare aderire bene i lembi. Spennellare con un po' di latte o un tuorlo di uovo e porre in forno a 180/200 gradi per almeno mezz'ora.



🕒 45'

Curiosità

Potete anche cuocerle al forno per 25 minuti a 200°. Potete sostituire lo stracchino con mozzarella e unire anche il prosciutto.

Crocchette di patate e formaggio

Cosa si recupera

Patate

Ingredienti

- 500 g patate
- 50 g parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 50 g stracchino o mozzarella
- pangrattato
- olio

Procedimento

Mettete le patate con la buccia in acqua fredda e fatele bollire per 10 minuti. Spellatele e passatele con lo schiacciapatate. Unite un uovo sbattuto e il parmigiano grattugiato. Impastate bene (se troppo molle potete aggiungere un cucchiaino di farina) e formate dei tondi. Mettete al centro un pezzetto di stracchino e chiudete bene la crocchetta. Sbattete l'altro uovo e passatevi dentro la crocchetta, passatela poi nel pangrattato e se volete una panatura più croccante ripetete l'operazione. Fate scaldare abbondante olio di semi e quando sarà caldo friggete tre o quattro crocchette alla volta. Servitele sempre ben calde.



Burger di pesce

Cosa si recupera

Pesce

Ingredienti

- 200 g pesce avanzato
- 200 g salmone
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- sale
- pepe (facoltativo)

Procedimento

Sminuzzate tutto il pesce che avete, va benissimo anche se di diversi tipi, e tagliate a pezzettini piccoli anche il salmone fresco. Amalgamate con prezzemolo, rosmarino, sale e aglio tritati finemente, se volete aggiungete anche il pepe. Dividete l'impasto in due palle e schiacciatele con le mani per formare i burger, se avete la pressa ancora meglio. Far scaldare una padella antiaderente e quando sarà ben calda mettete a cuocere i burger di pesce per qualche minuto per lato.

Curiosità

Potete prepararli con qualsiasi tipo di pesce e se ne avete di tanti tipi ancora meglio. Se lo cucinerete per i bambini potete non mettere il pepe e l'aglio.



Polpette di pollo, patate e rucola

Cosa si recupera

Pollo e patate

Ingredienti

- 400 g patate
- 200 g petto pollo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di rucola
- 1 cucchiaio parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- rosmarino
- sale
- pepe
- olio extravergine di oliva

Procedimento

Passate la patata già lessata nello schiacciapatate. Unite alla patata l'aglio e il rosmarino tritati finissimi, il parmigiano e il tuorlo dell'uovo. Unite anche il petto di pollo (già cotto) frullato o tritato. Aggiungete un pizzico di sale e pepe e la rucola tritata. Formate con l'impasto tante piccole polpette e mettetele a cuocere in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio facendole rosolare per qualche minuto.

Curiosità

Potete sostituire il petto di pollo con il petto di tacchino e se volete invece che farlo bollito potete passarlo in padella con una noce di burro anche se lo sconsiglio perché facendolo bollito rimarrà più morbido e più facile da tritare ed amalgamare al resto del composto delle polpette.



Curiosità

Fate la prova cottura con lo stecchino: risulteranno sempre un pochino umidi all'interno per via del cioccolato.



🕒 45'

Muffin del riciclo

Cosa si recupera

Panettone, torta avanzata

Ingredienti

- 1 pezzo torta o panettone o colomba avanzati
- latte q.b.
- 1 uovo
- ½ bustina di lievito
- cioccolato fondente, al latte o bianco (va benissimo anche quello dell'uovo pasquale)
- granella di zucchero
- zucchero a velo

Procedimento

In una ciotola sbriciolate la torta e bagnatela con il latte. Strizzatela bene e amalgamatela all'uovo sbattuto e al lievito. Spezzettate il cioccolato e unitelo all'impasto. Mettete l'impasto nei pirottini imburati con sopra un po' di granella di zucchero e infornate a 180° per 30 minuti. Quando saranno completamente freddi spolverizzate di zucchero a velo.



Curiosità

Si può usare qualsiasi tipo di torta, di cioccolato, di marmellata o di decorazione: date spazio alla vostra fantasia!



🕒 50'

Lecca-lecca di dolce

Cosa si recupera

Panettone, torta avanzata

Ingredienti

- qualche fetta di torta avanzata
- nutella o marmellata
- 100 g cioccolato fondente
- 100 g cioccolato al latte
- 100 g cioccolato bianco
- granella varia (di nocciole, cioccolato bianco, colorata, ecc.)
- stecchini (dei gelati o dei lecca-lecca)

Procedimento

Sbriciolate in una ciotola la torta, la colomba o il pandoro e unite qualche cucchiaio di nutella o marmellata. Andate ad occhio perché dipende da che torta avete utilizzato ce ne sono alcune più asciutte e altre più morbide, alla fine dovrete avere un impasto abbastanza sodo e lavorabile con le mani. Impastate tutto e formate delle polpette che andrete a infilzare con degli stecchini. Mettete in freezer per 10 minuti. Nel frattempo fate sciogliere in tre coppette separate i tre tipi di cioccolato. Togliete le palline dal freezer immergetele nel cioccolato, sgocciolatele e poi passatele nella mompariglia, nella granella di cioccolato oppure nella granella di nocciole. Lasciate raffreddare in frigo per una ventina di minuti.

**In un anno, ogni italiano getta nell'immondizia
36 kg di cibo ancora commestibile*:
cambia stile di vita, non sprecare cibo!**

Quando pranzi fuori casa, chiedi sempre di portare
a casa gli avanzi del pasto...



... fai bene
al mondo perché
**non sprechi cibo
ancora commestibile**



... fai bene ai
locali del nostro
territorio perché
**fai onore ai suoi
operatori**



... fai bene
all'ambiente perché
**riduci il rifiuto
umido prodotto**



cibilità

USIAMO IL CIBO CIVILMENTE
STOP AGLI SPRECHI

Resta informato
sul progetto "Cibilità"



comunefiglineincisa

