

## Coldiretti

### La pandemia favorisce i menù del «riciclo»

Menù fai da te per il pranzo di Natale e recupero degli avanzi con riduzione degli sprechi a tavola. La pandemia ha confermato ulteriormente la tendenza al riciclo in cucina e il ricorso alle ricette della tradizione contadina per esaltare quanto non consumato nei giorni di festa. È quanto emerge dall'indagine **Coldiretti** Ixè divulgata dopo Natale dalla quale si evidenzia che il 78 per cento degli italiani ha riutilizzato gli scarti, il 10 ha messo tutto in freezer. Solo nell'11 per cento delle famiglie non avanza niente mentre l'1 dona in beneficenza. Nessuno - sottolinea la **Coldiretti** - dichiara di buttare i resti del pranzo o del cenone nel bidone, con il Natale 2020 che si classifica come il primo con zero sprechi. In Veneto il dolce antispreco è la pinza impasto a base di pane raffermo con uvetta, semi di finocchi e fichi, anche la crema in versione frita torna a rivivere, senza dimenticare le polpette con l'uso della carne o tartare di pesce che, secondo gli agricoltori di Campagna Amica, sono ottime soluzioni per recuperare il cibo del giorno prima.

