

“In cucina io non spreco”: pubblicata l’edizione 2024 del ricettario antispreco di Fondazione Banco Alimentare

Pubblicata l’edizione 2024 del ricettario antispreco ideato dalla Fondazione Banco Alimentare in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Assisi: un utile e prezioso alleato in cucina, per far sì che gli ingredienti rimasti nel frigorifero possano ritrovare una seconda vita ed essere trasformati, con un pizzico di originalità, in piatti sorprendenti. Un modo per diffondere una migliore conoscenza del valore del cibo e del lavoro necessario per produrlo, restituendogli dignità e stimolando l’adozione in cucina di piccole accortezze come il riutilizzo delle parti meno “nobili” di frutta e verdura.

*Si stima che lo spreco alimentare generi l’8-10% delle emissioni di gas serra globali, per questa ragione la riduzione degli impatti ambientali è un tema molto sentito dal Banco Alimentare. Nell’attività quotidiana vengono ridistribuite gratuitamente le eccedenze alimentari recuperate da tutta la filiera (ortofrutta, industria agro-alimentare, grande distribuzione, ristorazione) a oltre **7.600 organizzazioni partner territoriali** convenzionate (mense, centri di accoglienza, case-famiglia, etc.), che offrono aiuto alimentare a **1.750.000 persone in difficoltà**. Questa attività di recupero ha anche un impatto concreto sulla **sostenibilità ambientale**: ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell’aria.*

Per richiedere il ricettario: info@bancoalimentare.it