

# Nove italiani su dieci (91%) trovano a tavola gli avanzi di cenoni e pranzi di Natale



Nove italiani su dieci (91%) trovano a tavola gli avanzi di cenoni e pranzi di Natale che vengono riutilizzati in cucina anche per una crescente sensibilità verso la riduzione degli sprechi per motivi economici, etici e ambientali.

E' quanto emerge dall'indagine **Coldiretti/Ixe'** divulgata nel giorno di Santo Stefano dalla quale si evidenzia che solo nel 7% delle famiglie non avanza niente mentre il 2% dona in beneficenza e nessuno dichiara di buttare gli avanzi nel bidone.

Secondo la **Coldiretti** ammonta ad almeno mezzo miliardo il valore di cibi e bevande preparati e non consumati sulle tavole degli Italiani a Natale.

Polpette o polpettoni a base di carne o tartare di pesce sono una ottima soluzione per recuperare il cibo del giorno prima, ma anche le frittate possono dare – sottolinea la Coldiretti – un gusto nuovo ai piatti di verdura o di pasta, senza dimenticare la ratatouille.

La frutta secca in più può essere facilmente caramellata per diventare un ottimo "torrone", mentre con quella fresca si ottengono pasticciate, marmellate o macedonie. E per dare un nuovo sapore ai dolci più tradizionali, come il pandoro o il panettone, si ricorre spesso alla farcitura con creme.

Recuperare il cibo è una scelta che – **continua la Coldiretti** – fa bene all'economia e all'ambiente anche con una minore produzione di rifiuti. Per il tradizionale appuntamento del Natale con la tavola sono stati spesi – conclude la Coldiretti – 2,4 miliardi di euro, il 4% in meno rispetto allo scorso anno.

Se nel menu della vigilia – conclude la **Coldiretti** – sarà servito il pesce su tre tavole su quattro (75%), a Natale prevale la carne e vincono bolliti, arrostiti e fritti, dall'agnello ai tacchini, ma anche minestre, zuppe, paste ripiene, cappelletti in brodo e pizze rustiche e i dolci fatti in casa, con il record di una media di 3,6 ore trascorse in cucina per la preparazione dei piatti.