

VareseNews

A Varese un concorso per la migliore ricetta antispreco: sarà premiato durante Varese Solidale

Pubblicato: Giovedì 12 Maggio 2022



Avete una vostra ricetta antispreco, o volete cimentarvi in questo nuovo modo di cucinare, che prevede piatti realizzati solo con prodotti di riciclo? A Varese la migliore sarà premiata durante uno degli eventi più importanti dell'anno, "Varese Solidale", la cena benefica i cui proventi sono destinati alle associazioni che sfamano i poveri della città, che quest'anno cade il 28 maggio e che sarà fortemente improntato al risparmio delle risorse.

Il concorso è stato lanciato durante l'evento "[Varese città Antispreco](#)" di sabato 7 maggio al quale hanno partecipato l'onorevole **Maria Chiara Gadda**, relatrice della legge antispreco, la scienziata ambientale e blogger **Lisa Casali** e suo marito, lo chef **Franco Aliberti**, che sarà anche lo chef della cena solidale e si svilupperà principalmente sui social. Ma anche l'assessore all'ambiente **Nicoletta San Martino**, che ha colto la palla al balzo per creare il contest sotto l'egida del Comune di Varese.

«L'idea è emersa durante una mattinata di chiacchierate, all'auditorium del liceo musicale, sulle idee contro lo spreco alimentare che si possono mettere in pratica anche a livello anche individuale e familiare, nell'ambito dell'attività nascente dell'assessorato che fa capo a "[Varese città Antispreco](#)", che ha aperto anche un tavolo apposito con le associazioni – spiega l'assessore **Nicoletta San Martino** – Essendoci Franco Aliberti, lo chef specializzato nella cucina di recupero che cucinerà anche a VareseSolidale, abbiamo deciso di lanciare un contest chiedendo alle persone di creare ricette a tema, con ingredienti che si buttano via».

Leggi anche

- [Varese](#) – Torna Varese Solidale e pensa allo "spreco zero"
- [Varese](#) – Varese Solidale: i preparativi per la cena accelerano, la Lotteria di Varese punta ai 20mila biglietti venduti

COME FARE PER PARTECIPARE

Per partecipare è necessario **pubblicare sul proprio profilo Instagram o Facebook l'immagine del piatto realizzato**, con indicati nel testo di accompagnamento i dettagli di ingredienti e preparazione della ricetta, e riportando come riferimento al contest gli hashtag **#VaresecittaAntispreco** **#varesesolidale** e l'account **@comunedivarese**.

La ricetta per essere ammessa al contest però deve avere come ingredienti principali cibi che solitamente sprechiamo come: pane raffermo, scarti di frutta e verdura come bucce, gambi, foglie (es. baccelli di piselli o fave, parti verdi del cipollotto, foglie di ravanella, buccia del cetriolo, buccia della mela, gambi di carciofo ecc.) e avanzi di prodotti già cotti (es. pasta, riso, carni e pesci). **Pochi invece gli ingredienti extra ammessi:** solo sale e pepe, erbe aromatiche e spezie, farina, latte, burro, yogurt, formaggio, uova.

Vince chi, pubblicando sui propri social con i corretti hashtag e @comunedivarese ottiene più like: il vincitore sarà premiato proprio durante la cena del 28 maggio nell'ambito di Varese Solidale da **Max Laudadio** da sempre mattatore della cena e **Franco Aliberti**, chef della serata.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it