

Padova, 2 dicembre 2021

COMUNICATO STAMPA 144/2021

DOLCI RICICLI

**il progetto natalizio delle Cucine economiche popolari di Padova
Biscotti e marmellate per rendere più dolce e sostenibile il Natale**

Dolci ricicli è il progetto avviato per il **Natale 2021** dalle **Cucine economiche popolari di Padova**. Un'iniziativa solidale che incrocia anche la lotta allo spreco, trasformando prodotti troppo maturi – in particolare frutta e pomodori – o in eccesso – uova e farina – in altri più durevoli. Se lo scorso anno le Cucine hanno proposto "Chef in relazione", un libro di ricette firmate da una decina di chef e pasticceri di alto livello (tuttora disponibile), per il Natale 2021 arrivano i "dolci ricicli".

Di che si tratta?

Di simpatici "sacchetti natalizi" composti da: un sacchetto di biscotti, realizzati da alcuni generosi pasticcerie e chef padovani (pasticceria Biasetto, Le Sablon, Tadiotto, Santamaria 2.0, ristorante Radici) oltre a Panetteria Gasparin di Piovene Rocchette e Forno d'Asolo di Maser), due confetture di frutta e una passata di pomodoro. Ma c'è sempre la possibilità di prenotare confezioni diverse a seconda della disponibilità dei gusti (susine, ciliegie, banane, pesche, banane e zenzero) e non mancano anche alcune mostarde di melone!

Le marmellate sono state realizzate con la frutta e i pomodori in eccesso ricevuta dalle Cucine economiche popolari ricevuta dalla Coldiretti o dal Maap (mercato agroalimentare) e le ciliegie giunte da un'azienda agricola di Montecchia di Crosara (Vr) e date al Casale delle erbe di Bolzano Vicentino, azienda agricola biologica della rete di Campagna Amica, che ha messo a disposizione la competenza e la professionalità per confezionare le confetture e le passate.

In tutto sono stati realizzati 3.400 vasetti (661 sono passate, il rimanente marmellate). Dalla generosità dei pasticceri sono invece arrivati circa 200 kg di biscotti. L'assemblaggio della confezione finale – con targhette, sacchetti e borsette con il logo delle Cucine realizzati e donati da Maragno Spa – è tutta delle Cucine economiche popolari.

Ma i **"dolci ricicli"** riguarderanno anche gli ospiti delle CEP che riceveranno i biscotti di Natale realizzati dai ragazzi e ragazze dei percorsi di formazione in pasticceria dell'Enaip e quelli fatti a ridosso delle festività dai volontari delle Cucine insieme a un'amica pasticcera, grazie a 200 kg di farina data da Agugiari&Figna e uova in eccesso.

I "dolci ricicli" possono essere delle buone occasioni per un regalo sostenibile e anche per aiutare le molte attività a sostegno dei più fragili e poveri. Si possono prenotare le confezioni attraverso il link predisposto sul sito delle Cucine economiche (<https://fondazionenervopasini.it/>) con offerte libere a partire da 5 euro per il singolo vasetto e 20 per il "sacchetto dolci ricicli", senza dimenticare la possibilità di chiedere anche il libro "Chef in relazione".

Dolci ricicli è un'occasione multipla: c'è il sostegno alle attività delle CEP e ai loro ospiti; l'occasione per incontrare persone e far conoscere questa realtà che da oltre 140 anni opera per assicurare un pasto quotidiano e altri servizi a chi non ha nulla; l'impegno concreto ed educativo a combattere lo spreco alimentare nel quotidiano.