



© 2014 WWF Italia

COMUNICATO STAMPA



BUTTALI IN PENTOLA

Le vostre ricette e i nostri consigli per imparare insieme a cucinare senza sprechi aiutando il Pianeta

Dal 16 ottobre in vendita in tutti gli Ipermercati Auchan

Bucce di zucca, foglie di carciofo, torsoli: le parti alimentari che solitamente vengono scartate per creare un piatto non solo si possono utilizzare in cucina, ma possono diventare la base per ricette fantasiose e anticonvenzionali.

E' questa la filosofia di **"Buttali in pentola"**, il nuovo **libro di ricette antispreco realizzato da Auchan e WWF** grazie all'iniziativa **"La tua ricetta per salvare il pianeta"**: da giugno di quest'anno, infatti, è stata data la possibilità a tutti gli appassionati di cucina di inviare una propria ricetta realizzata con gli scarti e gli avanzi. L'iniziativa è rientrata nel progetto più ampio **"Insieme contro gli sprechi"**, avviato da Auchan per promuovere la riduzione dello spreco negli ambiti alimentare, ambientale, energetico, idrico, e promuovere iniziative di sensibilizzazione attraverso il programma WWF One Planet Food.

Il libro raccoglie **5 ricette della eco-food blogger Lisa Casali e 65 ricette**, da lei selezionate, **postate dai cittadini eco-attenti** che hanno voluto condividere le proprie idee e consigli antispreco sul sito www.insiemecontroglisprechi.it, nell'ambito dell'iniziativa di Auchan e WWF **"La tua ricetta per salvare il pianeta"**. Con la loro partecipazione, hanno dimostrato che la creatività in cucina è una ricetta utile e divertente per evitare di buttare alimenti ancora utilizzabili.

Lisa Casali, scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile e testimonial WWF è autrice del blog Ecocucina.org e di quattro volumi per Gribaudo tra cui "Autoproduzione in cucina", "Ecocucina" e l'innovativo long tailer "Cucinare in lavastoviglie", ha condotto diversi programmi televisivi (tra cui Orto e mezzo, per LaEffe e Zero Sprechi per Gambero Rosso) e rubriche di approfondimento ad UnoMattina in Famiglia, DettoFatto e Geo&Geo (Rai). Curiosa, sperimentatrice dalla doppia vita (di giorno si occupa di rischi ambientali e di notte di ricerca in cucina), indaga il mondo del cibo per diffondere la sempre più necessaria sostenibilità in cucina diffondendo iniziative, ricette, progetti e tecniche innovative e salutari per una cucina più green e per la lotta allo spreco alimentare. Cura rubriche per Magazine Padiglione Italia EXPO, Identità Golose, Valore Alimentare e Cucina Naturale.

Il libro sarà **in vendita in tutti gli ipermercati Auchan a partire dal 16 ottobre**, Giornata Mondiale dell'Alimentazione, e **parte del ricavato del libro sosterrà i progetti di conservazione WWF**.

Milano, martedì 30 settembre 2014

Per Informazioni:

Ufficio Stampa Auchan

Annalisa Cesario: 02.57582532 – 335.8277627 - annalisa.cesario@auchan.it

Damiano Beltotto: 02.57585075 - 340.2187481 - press.stampa@auchan.it

Ufficio Stampa WWF

Sara Bragonzi: 02 83133233 - 329 8315718 - s.bragonzi@wwf.it