

cameo lancia #PrendiTuttoilBuono, un vademecum di consigli contro lo spreco alimentare

Una nuova iniziativa di sensibilizzazione per continuare a promuovere una cultura sostenibile

Desenzano del Garda, 20 dicembre 2021 – **cameo**, azienda alimentare specializzata in torte, budini e pizze, presenta **#PrendiTuttoilBuono** per ricordare che la sostenibilità passa anche dalla tavola e che sono anche i piccoli gesti quotidiani a consentirci di **agire responsabilmente nei confronti del Pianeta, la Casa** in cui noi tutti abitiamo.

Con **#PrendiTuttoilBuono** **cameo** raccoglie dieci piccole ma efficaci idee, tra consigli e ricette, per non sprecare il cibo che abbiamo a casa, **utilizzando i prodotti freschi nella loro interezza** e al contempo **consumando prodotti stagionali** in modo da ridurre la nostra impronta ambientale. L'azienda, facendo leva sulla lunga tradizione nello sviluppo delle amatissime ricette Paneangeli e **cameo**, e su una forte sensibilità verso le tematiche ambientali, mette in campo i suoi esperti pasticciere in questa nuova sfida: cucinare, prendendo tutto il buono.

Consigli e ricette semplici che tutti – indipendentemente dal grado di esperienza in cucina – possono realizzare in pochi passaggi. Una guida per spiegare come utilizzare tutte le parti dei prodotti freschi e di stagione: dalla frutta matura, perfetta per realizzare delle confetture, alle foglie e i gambi dei broccoletti, per un gustoso aperitivo natalizio, dalla buccia e ai semi della zucca, perfetti come snack o condimento, fino alle foglie e al torsolo del cavolfiore, per creare gustose torte salate.

Dieci semplici gesti con cui ognuno di noi può fare qualcosa di davvero buono – buono da mangiare e buono per l'ambiente – scegliendo **prodotti di stagione** e utilizzandoli consapevolmente **dalla buccia ai semi**, grazie a ricette veloci adeguate ai vari momenti della giornata.

*“Siamo pienamente consapevoli della ricaduta del nostro operato sull'ambiente e quindi anche dei nostri doveri e delle nostre responsabilità verso di esso”, afferma **Federica Ferrari, Executive Manager Corporate Communication** **cameo** “Questa iniziativa rientra nel percorso sulla riduzione dello spreco alimentare che abbiamo tracciato con la nostra **Carta della Sostenibilità**: lavoriamo sui nostri processi ma vogliamo anche contribuire a creare consapevolezza nel cittadino. Il vademecum **#PrendiTuttoilBuono** segue altre due iniziative di cui siamo orgogliosi: la sottoscrizione del **Patto contro lo Spreco Alimentare di Too Good To Go** e la **campagna Sensi di Polpa**, entrambe focalizzate sul sensibilizzare consumatori e collaboratori verso la riduzione dello spreco alimentare. Con queste iniziative vogliamo dimostrare che ognuno di noi può fare la sua parte anche attraverso piccole azioni che, se ripetute ogni giorno, possono diventare grandi e significative”.*

#PRENDITUTTOILBUONO

la sostenibilità passa anche dalla tavola.

Con alcuni semplici gesti puoi fare qualcosa di davvero buono, in tutti i sensi: buono da mangiare, buono per il pianeta. Come prima cosa, scegli di consumare il più possibile prodotti stagionali. E poi, scegli di usarli al meglio, senza sprechi, nella loro interezza. Perché così #PRENDITUTTOILBUONO!

<p>1 Hai dimenticato delle pere in frigo? Nessun problema!</p> <p>La frutta molto matura è più profumata ed è perfetta per preparare golose farfuglie di dolci e biscotti. E ricordati che puoi usare anche le bucce!</p>	<p>2 Usa ogni parte dei broccoli verdi, anche foglie e gambi!</p> <p>Ti basterà lessarli e passarli nel mixer per creare una squisita farfuglia che puoi usare, come fosse guacamole, per un gustoso aperitivo natalizio!</p>
<p>3 Preparare una confettura è sempre un'ottima idea per salvare la frutta.</p> <p>Soprattutto quella di difficile conservazione come i cachi, che si abbinano benissimo con altra frutta autunnale come le pere. Ed è facile da fare!</p>	<p>4 Cosa fare dell'insalata avanzata?</p> <p>Dopo una veloce cottura in padella con un po' d'olio, puoi usarla al posto di spinaci ed arbate come ripieno di torte salate e paninche.</p>
<p>5 Quando usi la zucca nella tua ricetta, non buttare via la buccia.</p> <p>È commestibile, ricca di sali minerali, fibre e vitamine. Basta lavarla bene, magari aiutandoti con una spazzolina, per eliminare eventuali residui di terra.</p>	<p>6 E non buttare neanche i semi di zucca!</p> <p>Basta togliere i filamenti, lavarli e farli asciugare su un canovaccio pulito per 3/4 giorni. Poi li puoi tostare in padella o usarli come snack, condimento o decorazioni!</p>
<p>7 Usa foglie, torsolo e gambi del cavolfiore, sono le parti più saporite!</p> <p>Puoi usarle per preparare zuppe, realizzare creme per crostini e per creare gustose torte e muffin salati.</p>	<p>8 Autunno, stagione delle castagne!</p> <p>Le puoi anche conservare: pulite e mondiate, le fai bollire per 40 minuti. Una volta raffreddate, le puoi ripieno in freezer e usarle ogni volta che avrai voglia di un dolce semplice e goloso.</p>
<p>9 Sapori che puoi congelare: scorza e succo di limone?</p> <p>Ancora meglio se li congeli già porzionati: per il succo puoi usare le formine da ghiaccio. Così sarai sempre a tua disposizione per dolci natalizi!</p>	<p>10 Non sprecare la dolcezza del Natale!</p> <p>Se dopo la festa ti avanzano panettoni o pandori, anche se tagliati da qualche giorno, li puoi usare come base per dolci al cucchiaio, creme e budini.</p>

Iniziativa a sostegno del

PATTO
CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Scopri tutte le ricette
su paneangeli.it e cameo.it

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

havas pr milan – Ufficio stampa cameo

Andrea Mazza – 02 85457004 – andrea.mazza@havaspr.com

Claudia Mastrodonato – 0285457037 – claudia.mastrodonato@havaspr.com

cameo è un'azienda alimentare specializzata in torte, budini e pizze. Produce e distribuisce su tutto il territorio nazionale, oltre 200 prodotti. Ha sede a Desenzano del Garda (BS) e conta circa 320 collaboratori. Da oltre 80 anni, cameo regala alle famiglie italiane il piacere di preparare torte, budini e altre specialità, nel rispetto di una filosofia che è tutta racchiusa nel suo motto: la qualità è la miglior ricetta. È nota soprattutto per i suoi preparati che aiutano milioni di persone a scoprire il piacere di fare, l'orgoglio di offrire e la gioia di condividere ricette gustose, in ogni momento della giornata, divertendosi in cucina, in modo semplice e con idee sempre nuove. www.cameo.it.