

## LA TENDENZA SOSTENIBILE DEL CIBO IN SCATOLA NEL LIBRO "CUCINA, CREA E RICREA"

*A Terra Madre Salone del Gusto presentato il ricettario di RICREA e Slow Food, un perfetto connubio tra gusto, creatività e rispetto per l'ambiente*

Torino, 27 settembre 2024 - Il panorama della cucina tradizionale italiana, da sempre sinonimo di eccellenza, si arricchisce di innovazione e sostenibilità grazie al libro "**CUCINA, CREA E RICREA**", realizzato da **RICREA**, il Consorzio Nazionale senza scopo di lucro per il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi in Acciaio che fa parte del sistema CONAI, in collaborazione con **Slow Food Editore**. Durante l'evento di **Terra Madre Salone del Gusto**, è stato spiegato come ingredienti conservati in barattoli e lattine in acciaio possano dare vita a piatti deliziosi e sostenibili.

Non si tratta solo di un semplice ricettario, ma di una vera **celebrazione della cucina creativa, consapevole e responsabile**. Le ricette proposte mettono in luce come gli imballaggi in acciaio, presenti in molte cucine italiane, possano diventare protagonisti di piatti deliziosi, riducendo l'impatto ambientale: l'acciaio infatti è un materiale permanente che **si ricicla al 100% all'infinito**.

"Questo libro dimostra come sia possibile coniugare qualità e sostenibilità in cucina, realizzando ricette deliziose con l'uso di ingredienti conservati in imballaggi d'acciaio - afferma **Domenico Rinaldini**, Presidente di RICREA - Questi contenitori non solo preservano le proprietà degli alimenti, ma sono anche un esempio concreto di economia circolare. L'anno scorso, nel nostro Paese è stato **riciclato l'87,7% degli imballaggi in acciaio immessi a consumo**, posizionando l'Italia tra i leader europei nel riciclo".

Il libro offre spunti culinari innovativi e mette in evidenza l'importanza della sostenibilità. Grazie alle loro caratteristiche, barattoli, scatole, scatolette, lattine, fusti, secchielli, bombolette, tappi e chiusure in acciaio sono sinonimo di **sicurezza e praticità**, infatti proteggono gli alimenti da luce, aria, umidità e contaminazioni esterne, mantenendo intatti gusto, consistenza e principi nutritivi.

**Carlo Bogliotti**, Amministratore Delegato di Slow Food Editore e curatore del libro, ha dichiarato: "Con questo libro vogliamo dimostrare che la qualità in cucina dipende anche dalla modalità di conservazione degli ingredienti. Le ricette che proponiamo sono un esempio concreto di come la tradizione culinaria italiana possa incontrare gli ingredienti conservati in imballaggi in acciaio, creando piatti gustosi, sostenibili e alla portata di tutti. In un'epoca in cui la sostenibilità è al centro del dibattito, riscoprire il valore di questi alimenti diventa un atto di responsabilità e creatività".

"**CUCINA, CREA E RICREA**" si propone come un manifesto per una cucina consapevole e creativa. I lettori scopriranno in che modo trasformare ingredienti semplici in piatti straordinari, apprendendo al contempo l'importanza del riciclo e della riduzione degli sprechi alimentari. Questo volume rappresenta un passo significativo verso una cucina sostenibile e di qualità, dimostrando che con un po' di fantasia e attenzione all'ambiente è possibile realizzare piatti eccezionali utilizzando ingredienti conservati in imballaggi d'acciaio.

**Per ulteriori informazioni:**

**Paolo Steila**

Ufficio stampa RICREA  
c/o Black & White Comunicazione  
Cell. 3385957266  
p.steila@bwcomunicazione.it

**Roccandrea Iascone**

Resp. Comunicazione e Relazioni Esterne RICREA  
Cell 349871554  
iascone@consorzioricrea.org

**Francesca Poletti**

Ufficio stampa RICREA  
c/o Black & White Comunicazione  
Cell. 3388462146  
f.poletti@bwcomunicazione.it