



COMUNICATO STAMPA

LA RICETTA INFINITA

Al via il progetto di Iper La grande i e Al.ta Cucina per combattere gli sprechi alimentari con la ricetta che non finisce mai

Milano, 29 settembre 2023. In occasione della “**Giornata Mondiale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari**”, Iper La grande i, una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione parte del Gruppo Finiper Canova, in collaborazione con Al.ta Cucina presenta il progetto “**La Ricetta Infinita**”: una serie di video ricette antispreco, visibili nei profili social di Al.ta Cucina e Iper La grande i, dove ogni piatto è preparato con i resti della ricetta precedente, creando così una catena potenzialmente infinita.

Secondo gli studi dell’Osservatorio Waste Watcher, ogni italiano getta circa 27kg di cibo all’anno, una cifra considerevole se paragonata ad altri stati dell’Unione Europea. Gli alimenti più sprecati sono il pane, la frutta e le verdure perché sempre più spesso i nostri impegni quotidiani ci costringono a mangiare fuori casa o semplicemente perché ci dimentichiamo di averli acquistati. Eppure, le cose non sono sempre state così: la nostra cultura alimentare, infatti, presenta un vasto patrimonio di ricette “povere” e tradizionali che possono insegnarci tanto su come riutilizzare il pane raffermo, il riso avanzato o il ragù del giorno precedente.

Partendo proprio da questo insight, nasce il progetto “**La Ricetta Infinita**” realizzato da Al.ta Cucina e Iper La grande i.

Pensato per diffondere il messaggio a più utenti possibili e creare un vero e proprio passaggio di testimone da un piatto all’altro, il progetto prevede per ogni video ricetta il coinvolgimento di un food creator diverso che si metterà alla prova nella realizzazione di gustosissimi piatti con gli avanzi della ricetta precedente. Un modo divertente e innovativo per mostrare alla community che con un po’ di creatività e di cultura alimentare gli avanzi possono diventare una vera e propria risorsa. Qualche esempio? È avanzato del risotto allo zafferano? Il talent successivo prepara dei deliziosi arancini al ragù. È rimasto del ragù, come spesso capita quando lo si prepara in casa? La creator seguente lo usa per dei golosissimi cannelloni al forno.

Per rendere il progetto ancora più coinvolgente, gli utenti verranno coinvolti in una call to action che prevede la condivisione delle proprie esperienze e delle proprie ricette antispreco utilizzando il tag **@iper_la_grande_i** e l’hashtag **#ricettainfinita**. Inoltre, gli utenti verranno messi alla prova con dei piccoli quiz sulle loro conoscenze nell’ambito dello spreco alimentare così da diffondere, in maniera divertente e interattiva, dati e percentuali fondamentali per la conoscenza del tema.



Con questo progetto l'obiettivo di **Iper La grande i** e **Al.ta Cucina** è quello di raggiungere più di 3 milioni di utenti tramite i canali social affinché la cultura delle ricette antispreco si diffonda, rimanendo così potenzialmente infinita!

Link ai profili social di Iper La grande i e Al.ta Cucina:

https://www.instagram.com/iper_la_grande_i/

<https://www.instagram.com/al.ta.cucina/>

Di seguito una delle ricette antispreco:

PALLINE DI RISO

300g di risotto allo zafferano avanzato
200g di ragù
100g di provola fresca tagliata a cubetti
200g di acqua
120g di farina 00
150g di pangrattato

Per il ragù (dosi per 2 persone):

300g di carne macinata di manzo
100g di salsiccia
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 bicchiere di vino rosso
1 cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro

Procedimento

Soffriggete sedano, carota e cipolla insieme alla salsiccia e al macinato di carne. Cuocete a fiamma media mescolando continuamente. Dopo circa 10 minuti sfumate con il vino rosso. Quando l'alcool sarà evaporato, aggiungete il doppio concentrato di pomodoro. Poi prendete la passata di pomodoro (scena di prodotto, reverse) e unitela con sale, pepe e brodo vegetale; quindi, cuocete a fiamma bassa per almeno 2 ore. Con le mani leggermente umide prendete un po' di riso del giorno prima, formate un incavo al centro e inserite il ragù e un po' di provola tagliata. Quindi chiudete le palline. In una ciotola formate una pastella mischiando acqua e farina fino a raggiungere la densità desiderata. Passate le palline nella pastella e poi nel pangrattato prima di friggerle in olio di semi bollente.

Iper La grande i rappresenta una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione Organizzata, tra le poche interamente di proprietà italiana. Con 22 punti vendita in 4 regioni, fa parte del Gruppo Finiper Canova, nato nel 1974 ad opera dell'imprenditore Marco Brunelli. La mission del Gruppo Finiper è rendere la qualità accessibile a tutti. Ampiezza dell'assortimento, qualità, sostenibilità, convenienza e italianità sono i principi ispiratori che guidano le scelte di Iper La grande i.

Al.ta Cucina è una mediatech company fondata da Alessandro Tartaglia e Simone Mascagni, con una community di oltre 5.5M di appassionati di cucina. Oggi rappresenta una delle più grandi food community d'Italia, suddivisa tra i maggiori canali social, dove ogni mese genera oltre 50M di impressions. La app di Al.ta Cucina è un vero e proprio social network per chi ama cucinare con oltre 10.000 ricette consultabili e centinaia di nuovi piatti postati ogni giorno dagli utenti. Ad oggi sia i canali social che la app sono diventati una concreta opportunità per tutte quelle aziende e brand che vogliono dialogare in modo coinvolgente e spontaneo con una community verticale di foodies.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Iper La grande i

Image Building: Tel. +39 02 89011300

E-mail: finiper@imagebuilding.it