**SAVE THE PANETTONE:**

**TORNA LA CAMPAGNA DI TOO GOOD TO GO PER PROLUNGARE IL GUSTO DEL NATALE A TAVOLA, SALVANDO IL CIBO DELLE FESTE ANCORA TROPPO BUONO PER ESSERE SPRECATO**

* Torna anche quest’anno Save the Panettone, l’iniziativa post-natalizia di Too Good To Go pensata per salvare le specialità tipiche del Natale dall’andare sprecate.
* Un’iniziativa per prolungare il gusto del Natale e contribuire a ridurre lo spreco di cibo in un momento dell’anno in cui questo si fa particolarmente sentire: 6 italiani su 10 durante le Feste, infatti, hanno dichiarato di acquistare più alimenti del necessario, con il 37% che ammette di gettarne via oltre un quarto.
* Le Surprise Bags Save The Panettone, che potranno contenere i dolci del periodo come panettoni e pandori e prodotti tipici delle Feste rimasti invenduti, saranno ordinabili fino al 28 gennaio direttamente sull’app, scegliendo tra gli oltre 600 negozi che hanno aderito all’iniziativa.
* Per reinterpretare al meglio i dolci tipici delle Feste e per dare una nuova vita agli avanzi di Natale e Capodanno, Too Good To Go ha raccolto una serie di ricette creative e originali, realizzando piatti gustosi in chiave antispreco.

**Milano, 8 gennaio 2024** – Con la fine delle festività natalizie, Too Good To Go rinnova anche per quest’anno la sua campagna “**Save The Panettone**”, con l’obiettivo di dare nuova vita ai dolci e altri alimenti tipici delle feste rimasti invenduti e prolungare così il gusto del Natale.

Dopo il successo delle scorse edizioni - con oltre 3.800 Bags salvate solo lo scorso anno - l’azienda a impatto sociale e il più grande marketplace mondiale per le eccedenze alimentari, ha deciso di rilanciare anche il 2024 l’iniziativa post-natalizia, giunta quest’anno alla sua quarta edizione.

**Tra Natale ed Epifania un quarto del cibo acquistato non viene consumato**

Come ogni anno, con la fine delle feste e il ritorno alla vita di tutti i giorni, negozianti e consumatori si ritrovano a dover fare i conti con grandi quantità di cibo avanzato che rischia di andare sprecato. Secondo una recente ricerca di **Too Good To Go** in collaborazione con YouGov, infatti, **6 italiani su 10** tendono ad acquistare più alimenti rispetto al necessario durante le festività, con il **37%** che ammette di gettarne via oltre un quarto.

*“Attraverso il ritorno della campagna Save The Panettone, anche quest’anno vogliamo incoraggiare un consumo più attento e l'adozione di buone pratiche per contrastare il più possibile lo spreco di cibo, in un periodo dell’anno nel quale questo si fa particolarmente sentire*”, commenta **Mirco Cerisola, Country Director Italia di Too Good To Go**. “*L'iniziativa punta ad aiutare negozianti e consumatori a recuperare tutti quei prodotti alimentari legati a Natale, Capodanno ed Epifania che rischiano di essere gettati, anche se ancora in perfette condizioni”.*

**Save the Panettone 2024: prolungare il gusto del Natale contrastando gli sprechi.**

All’interno delle Surprise Bag “Save The Panettone”, acquistabili tramite l’app di Too Good To Go fino al 28 gennaio, sarà possibile trovare, oltre ai dolci del periodo come panettoni e pandori, anche altri prodotti tipici delle feste rimasti invenduti come panettoni gastronomici, salatini, cioccolatini e molto altro.

Gli utenti potranno acquistare queste Bag speciali con pochi semplici click, cercando “Save the Panettone” o semplicemente “panettone” all’interno della app e scegliendo il proprio negozio preferito tra gli oltre 600 che hanno aderito all’iniziativa, tra cui **Carrefour Italia**.

Un’opportunità per prolungare l’atmosfera del Natale, con un gesto capace di avere un impatto positivo nel contrastare lo spreco, e per poter gustare prodotti tipici natalizi a prezzi vantaggiosi, in uno scenario che ha registrato l’aumento del prezzo medio di panettone e pandoro rispettivamente del 9% e 10% (fonte: *Osservatorio Nazionale Federconsumatori).*

**Ricette antispreco per reinventare panettoni e dolci tipici**

Dal recente sondaggio realizzato da Too Good To Go e YouGov è emerso che, tra le soluzioni adottate dagli italiani per evitare di gettar via il cibo avanzato dopo le feste, l’utilizzo di ricette anti-spreco sia una pratica diffusa (43%). A questo proposito, Too Good To Go, ha raccolto una serie di ricette creative e originali per dare una nuova vita agli avanzi di Natale e Capodanno, realizzando piatti gustosi con gli ingredienti tipici delle Feste.

Tra queste, due ricette che hanno come protagonisti i dolci più famosi delle festività natalizie.

***Cassatine di panettone***

Per trasformare il panettone avanzato in irresistibili cassatine ripiene di ricotta e cioccolato, iniziate schiacciando gli avanzi di panettone, creando un composto abbastanza compatto da essere lavorato. Riempite poi degli stampi per muffin con metà del composto ottenuto, pressando bene fino a ottenere una base solida e riponete il tutto in freezer fino a quando la base non risulterà solida. Nell’attesa, prendete della ricotta fresca e mescolatela con gocce di cioccolato o canditi assortiti, fino a ottenere una crema omogenea.

A questo punto, recuperate gli stampini e riempiteli con la crema di ricotta e cioccolato. Ricoprite il tutto con il rimanente impasto di panettone, sigillando accuratamente i bordi.

Come tocco finale, ricoprite i vostri muffin con il cioccolato fuso e lasciate riposare nuovamente in freezer. Una volta solidificati, potete spennellare la parte superiore delle cassatine con una glassa a base di zucchero a velo, albume e poche gocce di limone e terminare la preparazione decorandole con le gocce di cioccolato e i canditi avanzati.

***Cioccolatini di pandoro***

Spezzettate e tritate il pandoro avanzato, aggiungendovi due cucchiai di marmellata di arancia (meglio se già aperta così da non sprecarla!), un goccio di liquore cointreau e un cucchiaio di crema di nocciole.

Mescolate il tutto e formate un composto omogeneo. Preparate delle palline non troppo grandi, modellandole con le mani, e riponetele in frigorifero per una notte. Una volta indurite, potete ricoprirle con del cioccolato fuso a bagnomaria e lasciarle nuovamente in frigo a riposare per qualche ora, prima di servirle. Si conservano poi nei giorni successivi direttamente in frigo.

**Idee antispreco sulla pagina Instagram di Too Good To Go**

Sulla [pagina Instagram di Too Good To Go](https://www.instagram.com/toogoodtogo.it/) sono consultabili tante idee e ricette, grazie alle quali gli utenti potranno lasciarsi ispirare per reinterpretare specialità natalizie e non, in chiave anti-spreco.

**A proposito di Too Good To Go**

Too Good To Go è un'azienda certificata B Corp ad impatto sociale, con la missione di ispirare e responsabilizzare tutti a combattere insieme lo spreco alimentare. Dal suo lancio nel 2016, Too Good To Go è cresciuta fino a contare oltre 81 milioni di utenti registrati e 140.000 partner commerciali attivi in 17 Paesi in Europa e Nord America, rendendo l'App Too Good To Go il marketplace numero uno al mondo per le eccedenze alimentari.

Attraverso il suo mercato, la comunità di Too Good To Go si connette per salvare il cibo invenduto da una varietà di partner commerciali, tra cui supermercati, negozi, ristoranti e produttori. In 7 anni di attività, Too Good To Go ha contribuito a evitare che oltre 250 milioni di pasti andassero sprecati, l'equivalente di 625.000 tonnellate di CO2e evitate.

Si stima che il 40% di tutto il cibo prodotto venga sprecato ogni anno, contribuendo al 10% di tutte le emissioni di gas serra causate dall'uomo (WWF, 2021). Ecco perché la lotta allo spreco alimentare è indicata come la soluzione numero uno per risolvere la crisi climatica (Project Drawdown, 2020).

Too Good To Go avvia progetti e crea partnership con aziende, famiglie, scuole e governi per creare un cambiamento reale nel modo in cui si legifera, educa e si pratica la riduzione degli sprechi alimentari.

Per saperne di più su Too Good To Go e sul suo impatto, visitate il sito toogoodtogo.com o seguiteci su Instagram, Facebook, Twitter e LinkedIn per gli ultimi aggiornamenti.

Per richieste stampa:

**TEAM LEWIS per Too Good To Go**

Alessia Carlozzo | Arianna Cusolito | Michela Loviglio

Mail: toogoodtogoit@teamlewis.com

Tel.: +39 02 36531375

Cell.: +39 351 9469056