

RICREA E SLOW FOOD: INSIEME PER UNA CUCINA SOSTENIBILE, CREATIVA E “IN SCATOLA”

Facili da conservare, gli imballaggi in acciaio sono tra i protagonisti del mercato alimentare e delle cucine italiane. Barattoli, scatole, scatolette, lattine, fusti, secchielli, bombolette, tappi e chiusure sono sinonimo di sicurezza: resistenti e infrangibili, preservano il sapore e i principi nutrizionali degli alimenti senza l'utilizzo di conservanti, proteggendoli da luce e agenti esterni. Sono inoltre amici dell'ambiente, in quanto **l'acciaio è un materiale permanente che si ricicla al 100% e all'infinito**.

Proprio per spiegare i punti di forza degli imballaggi in acciaio per gli utilizzatori e l'ambiente, e l'importanza del loro corretto conferimento dopo l'utilizzo per l'avvio al riciclo, **RICREA**, il Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi in Acciaio, promuove il progetto **“Un rompiscatole in cucina”**.

Le pagine **Facebook** e **Instagram** dell'iniziativa ospitano una community di oltre 100.000 follower impegnati a proporre ricette originali in cui gli ingredienti conservati negli imballaggi di acciaio sono i protagonisti. Nei profili social vengono condivise interessanti videoricette, con ospiti di eccezione per affrontare temi importanti come la salvaguardia dell'ambiente e la salute, e in tutti i post viene ricordato di conferire correttamente gli imballaggi in acciaio secondo le disposizioni del proprio Comune. Mensilmente viene inoltre eletto il **“Rompiscatole del mese”**, un influencer appassionato di cucina che si è contraddistinto per l'uso creativo del cibo in scatola.

Per rafforzare ulteriormente il messaggio di sostenibilità e promuovere un uso consapevole e creativo del cibo in scatola, RICREA ha avviato una **collaborazione con Slow Food**, in particolare con **l'Alleanza dei Cuochi**, una rete internazionale di cuochi che sostengono i piccoli produttori locali e tutelano la biodiversità alimentare.

Attraverso questa partnership verranno realizzati contenuti originali per le pagine social del progetto, in cui i cuochi dell'Alleanza interpreteranno in chiave gourmet le potenzialità degli alimenti conservati in imballaggi d'acciaio. I contenuti avranno un taglio divulgativo e creativo, con un occhio attento alla stagionalità, alla provenienza e alla qualità delle materie prime.

L'Alleanza dei Cuochi sarà inoltre protagonista a **Slow Fish**, la manifestazione dedicata al mondo della pesca sostenibile, insieme a RICREA, main sponsor dell'evento, prendendo parte a un evento speciale: uno showcooking che unirà gusto, educazione ambientale e cultura del riciclo.

Da oltre vent'anni RICREA svolge la propria funzione istituzionale favorendo e agevolando la raccolta e il riciclo degli imballaggi in acciaio. Tra i diversi compiti del Consorzio, il più importante è quello di informare i cittadini circa le corrette modalità di conferimento dei contenitori in acciaio e i diversi modi per riconoscere questo materiale.

Per ulteriori informazioni:

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

Rocccandrea 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