Chefs portugueses desafiados a transformar as sobras da Ceia de Natal em refeições criativas e saborosas

28 de Dezembro, 2020

Tia Cátia, José Avillez, Kiko Martins e Rui Paula são os Chefs Portugueses desafiados a estar ainda mais unidos contra o desperdício, partilhando quatro receitas que ajudam os portugueses a reaproveitar a Ceia de Natal, evitando que acabe no lixo.

De acordo com o Movimento Unidos Contra o Desperdício, todos os Natais cerca de um terço das refeições são desperdiçadas. Este é um facto que não pode deixar ninguém indiferente e que motivou este Movimento a lançar o desafio aos quatro Chefs portugueses, que acederam com quatro receitas criativas e fáceis de fazer em casa, para transformas as sobras da Ceia de Natal em refeições criativas e saborosas.

A açorda de bacalhau é explicada de forma muito simples pelo Chef Rui Paula. Iguamente simples é o Strudle de Bacalhau e Couve com Chouriço da autoria do Chef José Avillez. Os Croquetes de Leitão da Tia Cátia apresentam um toque de inovação e para finalizar o Bread Puddin de “Bolo Rei” do Chef Kiko introduz uma solução muito prática para reaproveitar as sobras de Bolo Rei até à última migalha.

Assente em comunicação e informativo, o Movimento Unidos Contra o Desperdício nasceu no primeiro dia instituído pelas Nações Unidas como “Dia Mundial de Consciencialização para as Perdas e o Desperdício Alimentar”, 29 de setembro de 2020, e propõe-se desenvolver um conjunto de ações ao longo do ano, com o apoio dos seus fundadores e aderentes, que consciencializem a sociedade para a importância do tema.

Francisco Mello e Castro, responsável do Movimento Unidos Contra o Desperdício, diz em comunicado que “o Natal, que é por tradição momento de união e de encontro da família e amigos, terá este ano que ser reinventado por todos, à luz de uma brutal pandemia que há mais de 9 meses nos obriga ao distanciamento social. À boleia dessa reinvenção que todos precisamos de fazer e porque neste Natal muitas pessoas passarão ainda mais dificuldades, acreditámos que este seria o momento ideal para desafiar os portugueses lá de casa a unirem-se contra o desperdício reaproveitando as suas ceias de Natal, evitando dessa forma que alimentos em perfeitas condições de consumo acabem no lixo, como já é habitual nesta época festiva.

A campanha “Um Natal Unido Contra o Desperdício” é mais um passo que consideramos importante na construção deste movimento nacional e cívico que com pouco mais de dois meses de existência conta com a adesão de milhares de particulares e centenas de empresas, todos eles unidos no compromisso de combater o desperdício alimentar”