


VareseNews

A Malnate un evento con “LeBuon&Pratiche” per la settimana europea per la riduzione dei rifiuti

Pubblicato: Mercoledì 13 Novembre 2024



 15:00 – 19:00

 Gratuito

 Villa Braghenti – Museo “Mario Realini”

 Parco Villa Braghenti, SS342

 Malnate

Quest’anno la settimana **Serr** (settimana europea per la riduzione dei rifiuti) é dedicata alla sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. A Malnate “**LeBuon&Pratiche**” ha deciso di **prendere parte all’iniziativa**. Come da obiettivo dell’associazione, l’intento è quello di far ripensare alle azioni quotidiane e adottare, un gesto alla volta, **buone abitudini per ridurre i rifiuti, riutilizzare gli scarti per riciclare** correttamente. «Questa volta – spiegano gli organizzatori – ci siamo cimentate in cucina e **abbiamo creato un ricettario zerosprechi** nel quale troverete tante facili idee per riutilizzare i resti in cucina e risparmiare sulla spesa».

Il libro verrà presentato sabato 16 novembre con l'evento **“Ama il cibo, non sprecarlo”**. L'appuntamento è dalle ore 15 alle 19 in Villa Braghenti per un pomeriggio pensato per grandi e bambini per iniziare a impegnarci un pò ogni giorno a sprecare meno, un gesto alla volta!

Programma dell'evento:

Ore 15.00 CACCIA AL TESORO PER I BAMBINI e merenda a seguire

Ore 16.00 TAVOLA ROTONDA con diverse associazioni malnatesi impegnate nel recupero e riciclo virtuoso dei prodotti alimentari. Andreana Di Franco per La Solidarietà Malnatese, Francesco Siliprandi del G.a.s. Pom De Tera, Andrea Napoli di Yorganic e la foodblogger Simona Fattori (Pappe in tavola) dialogheranno su come poter fare scelte sostenibili e zero sprechi ogni giorno in cucina, nella spesa, in casa. Modera Grazia Matera.

ORE 16.45 PRESENTAZIONE RICETTARIO ANTISPRECO di LeBuon&Pratiche

ORE 17.00 SHOWCOOKING zerosprechi di Simona Fattori foodblogger di @pappe_in_tavola

ORE 18.00 APERITIVO

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it