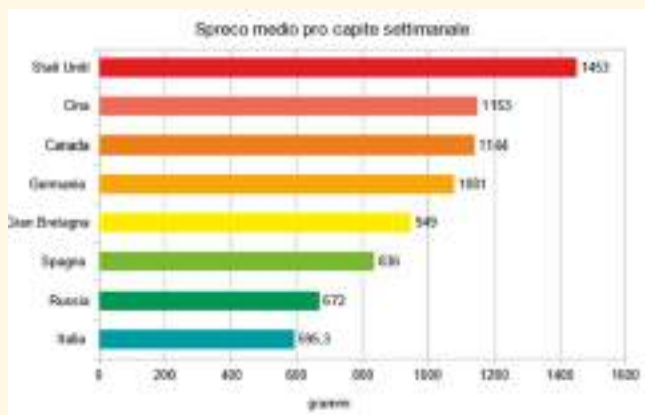




spreco alimentare



Ecco un grafico dello spreco alimentare in tutto il mondo



Fonti

- grafico

BALSAMO, MORA, ILEKHUOBA, TUMBACO

Lo spreco

alimentare



Lo spreco alimentare è un fenomeno globale critico, con circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo buttato via.

Sostenibilità



La sostenibilità è la capacità di soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. Questo principio è stato introdotto dal Rapporto Brundtland.



sostenibilità

Fonti immagini

primi

- risotto con foglie di carote e seppioline
- pasta rosa di barbabietole e ceci
- gnocchi di ricotta e spinaci

secondi

- frittata ai ravanelli
- coste di bietole al forno
- gratinate
- polpette di melanzane

dessert

- pan d'arancio
- tea cake al pompelmo rosso
- cheesecake di fragole e cioccolato fondente



Seconda vita in cucina:

Zero sprechi. 100% gusto

menù

Primi:

- Risotto con foglie di carote e seppioline
- Pasta rosa (barbabietole e ceci)
- Gnocchi di ricotta e spinaci



Secondi:

- Frittata ai ravanelli
- Coste di bietole al forno gratinate
- Polpette di melanzane



Dessert:

- Pan d'Arancio
- Tea cake al pompelmo rosso
- Cheesecake di Fragole e Cioccolato Fondente



Su di noi:

- Crediamo che ogni ingrediente abbia più di una vita
- Cuciniamo secondo la stagione e utilizziamo ingredienti buoni, non per forza perfetti
- Lo spreco non è un nel nostro menù

