WORKSHOP

Upcycling culinario

con Teste di Rapa*

Mercoledì 18 novembre
dalle 18.00 alle 20.00

presso Sala polifunzionale
Scuola elementare di Stabio

Conservare e trasformare in modo intelligente e gustoso vegetali di stagione, utilizzando parti “meno nobili” solitamente scartate

ISCRIZIONI

ambiente@stabio.ch

Fino a 25 partecipanti,
gratuito per i residenti

testedirapa
ZERO WASTE BIO



Grafica almiilumetro.ch / Fotografia Archivio iStockphoto

** Chef Wanda Ribolzi, co-titolare di afiordigusto bistrot e del progetto teste di rapa zero spreco, con il quale sono state salvate oltre 55 tonnellate di cibo in soli 5 anni!*

STAB

comune zero rifiuti
acsi

SCOPRI
comune zero rifiuti