



# THE TASTE OF ZERO WASTE

## PROGRAMMA

### Giovedì 26.09.2024

16.30 *Orto in una stanza – Spazio Slow Food*

● **Organic waste is not waste**

Ti sei mai chiest\* cosa hanno in comune il fornello della tua cucina, la tua bibita gasata e il tuo orto? Tutto parte da te. Niente panico con l'organico. A cura di Eduiren.

[eduiren@gruppoiren.it](mailto:eduiren@gruppoiren.it)

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

17.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

### Venerdì 27.09.2024

11.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

15.00 *Stand Iren*

● **The Taste of Zero Waste Lab**

Scopriamo insieme a **Greta Volpi**, aka **@greenonthebeam**, come sia semplice scegliere comportamenti sostenibili nella vita di ogni giorno e come ciascuno di noi possa fare la sua parte per un mondo migliore.

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

17.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

### Sabato 28.09.2024

11.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

15.00 *Stand Iren*

● **The Taste of Zero Waste Lab**

Un momento con **Alessio Cicchini**, aka **@rucoolaaa**, per chiederci quale cibo sia considerato nobile e quale no. Alessio ci porterà alla scoperta di una ricetta originale, realizzata con lo scarto di un ortaggio che spesso non è nemmeno considerato commestibile. In un dialogo aperto con il pubblico, ci illustrerà trucchi e aneddoti per limitare gli sprechi in cucina.

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

17.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

### Domenica 29.09.2024

11.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

15.00 *Stand Iren*

● **The Taste of Zero Waste Lab**

**Cristina Mauri**, aka **@good\_food\_lab**, ci guida in un viaggio alla scoperta delle regole di una cucina consapevole e a basso impatto. Un'occasione da non perdere per imparare insieme buone pratiche per ricette green.

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

17.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

### Lunedì 30.09.2024

11.30 *Stand Iren*

● **Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

16.40 *Orto in una stanza – Spazio Slow Food*

● **Organic waste is not waste**

Ti sei mai chiest\* cosa hanno in comune il fornello della tua cucina, la tua bibita gasata e il tuo orto? Tutto parte da te. Niente panico con l'organico. A cura di Eduiren.

[eduiren@gruppoiren.it](mailto:eduiren@gruppoiren.it)

Attività gratuita - Non è necessaria la prenotazione

LEGENDA:

**Showaste cooking:  
the unexpected food & drink**

Studentesse e studenti della **Fondazione Piazza dei Mestieri** ci mostrano come preparare insieme snack light e aperitivi glamour, tutto gusto e niente sprechi.