



Campagna informazione,
comunicazione e divulgazione

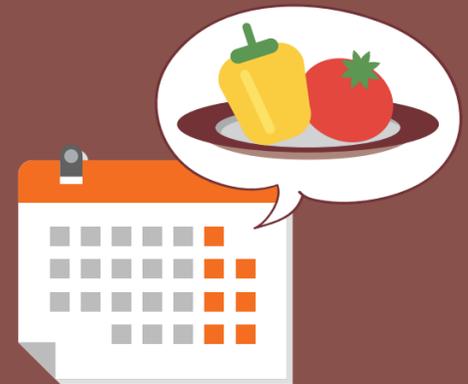
PROGETTO "STOP ALLO SPRECO: IL GUSTO DEL CONSUMO CONSAPEVOLE"



Fai la lista della spesa e rispettala,
senza cedere ad acquisti in più



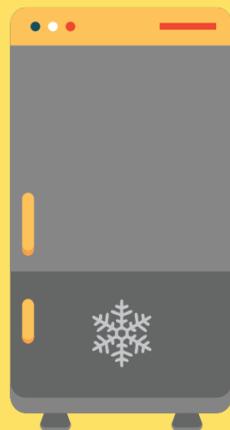
Privilegia l'acquisto di prodotti freschi
e di stagione direttamente dal produttore



Controlla la scadenza del prodotto
prima di acquistarlo, pensando
a quando utilizzarlo



Cucina facendo attenzione
alle quantità da mettere in tavola



In frigo metti davanti i cibi in scadenza
e congela ciò che non mangi subito



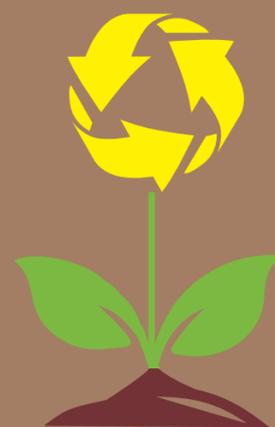
Crea nuove pietanze utilizzando
gli avanzi di cucina con fantasia
e creatività



"Da consumare preferibilmente entro
il ..." significa che risulta idoneo
al consumo anche successivamente
al giorno indicato



Al ristorante chiedi di portare a casa
il cibo non consumato



Trasforma gli avanzi in compost
o mettili nella raccolta dell'umido

IL PROGETTO EDUCATIVO di tipo esperienziale è dedicato al cibo gustoso, condiviso, locale e sostenibile e soprattutto che non deve essere sprecato. Due incontri che portano alla consapevolezza del VALORE del cibo, grazie anche al contatto diretto con l'agricoltore.

SI RIVOLGE A studenti e insegnanti di 18 classi delle scuole superiori di II grado del territorio regionale. Nove scuole dei territori di: Modena, Bologna, Ferrara, Faenza, Cesena, Bagno di Romagna e Rimini.

 **Regione Emilia-Romagna**
Agricoltura, caccia e pesca

Con il patrocinio non oneroso dell'Ufficio Scolastico Regionale




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

 @stopspreco

 @stopspreco

www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it/fattorie



Progetto finanziato
con i fondi della Legge
Regionale n. 29/2002

Realizzato da:


ALIMENTA LA SALUTE