Comune di Biasca

comune zero rifiuti acsi

Workshop
upcycling culinario

Nell'ambito del progetto Comune Zero Rifiuti, il Comune di Biasca in collaborazione con l'ACSI invita la popolazione ad una serata dedicata alla *conservazione* ed alla *trasformazione* degli alimenti in modo intelligente, evitando sprechi e valorizzando anche le parti "meno nobili" della frutta e della verdura.

Giovedì 12 novembre 2026

Centro diurno ATTE

Via Giovannini 24, Biasca

ore 18:00 aperitivo zero sprechi

18:30 - 20:00 workshop pratico

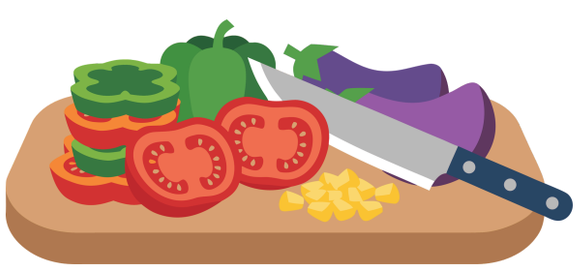
L'evento è curato da Wanda e Marinella Ribolzi del progetto Testedirapa, che combatte lo spreco alimentare attraverso il recupero delle eccedenze e degli alimenti scartati dalla filiera locale biologica. Grazie a varie tecniche di conservazione (fermentazione, essicatura, salamoia...) tutto può essere gustato in un secondo momento!

Iscrizioni

Per e-mail a *zerorifiuti@acsi.ch*

o telefonando al numero *091 966 98 07*

entro il 9 novembre - i posti sono limitati



acsi associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana