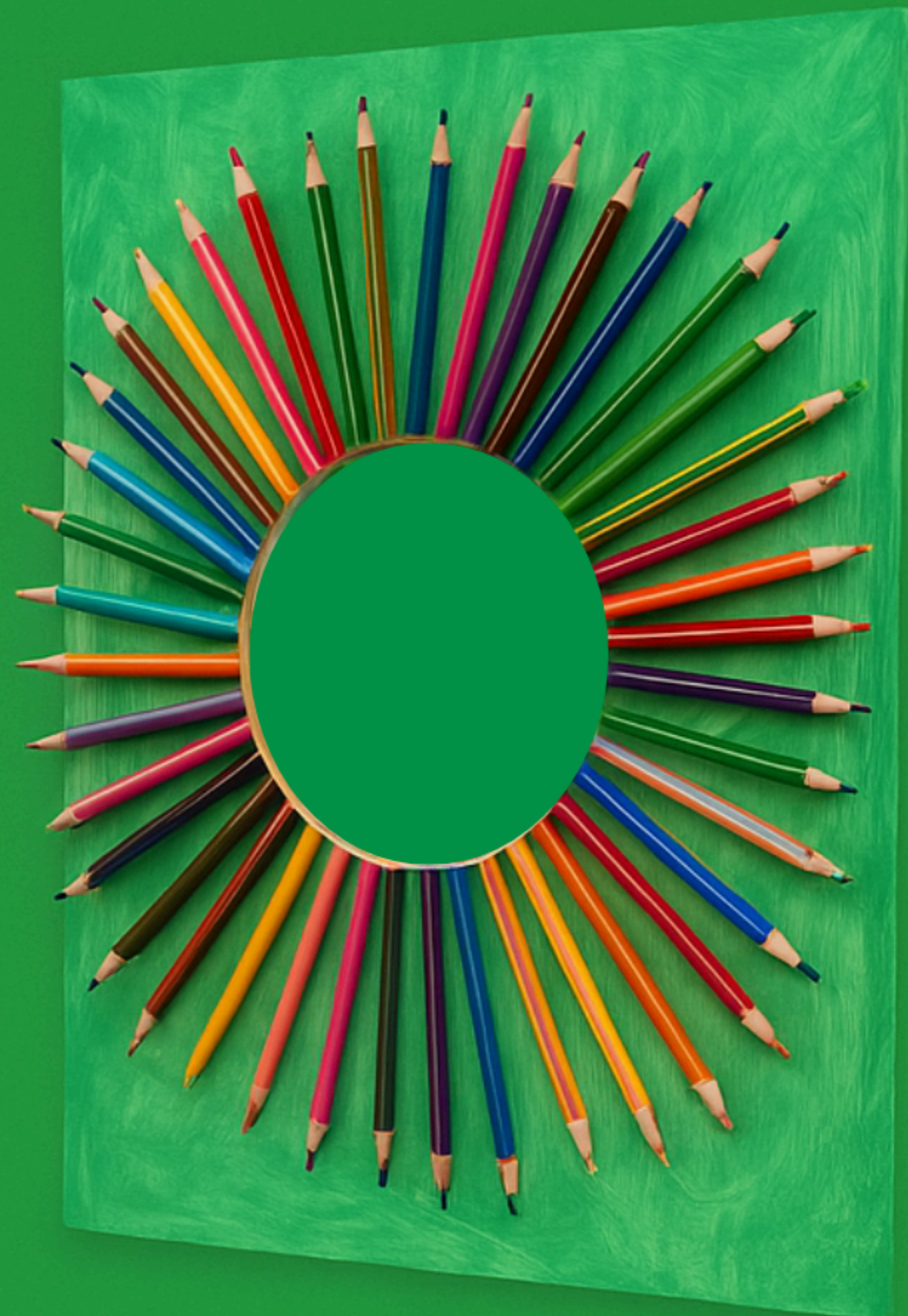




 etra

GIORNATA MONDIALE DELL'ARTE

15 APRILE 2025





BRUCIO MIO TI AIUTO IO

PIANTARE
FIORI PER
ATTIRARE
INSETTI
UTILI



COLTIVARE
PIANTE
DIVERSE CHE
SI AIUTANO
A
VICENDA



DARE SPAZIO
ALLE ERBE
AROMATICHE
CHE ALLONTANANO
I PARASSITI



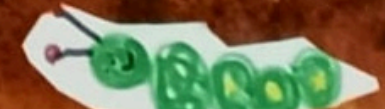
NON
STRAPPARE
TUTTE LE
ERBACCE



DARE
RIPARO
AD ANIMALI
E
INSETTI

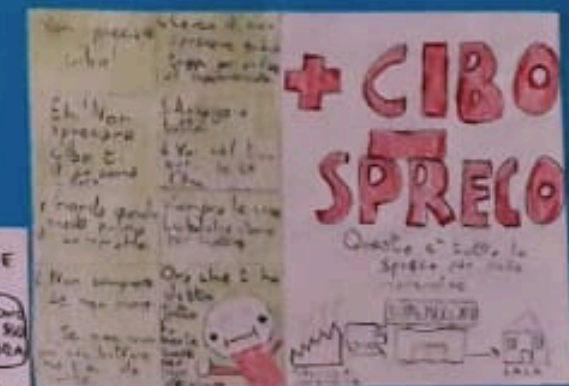


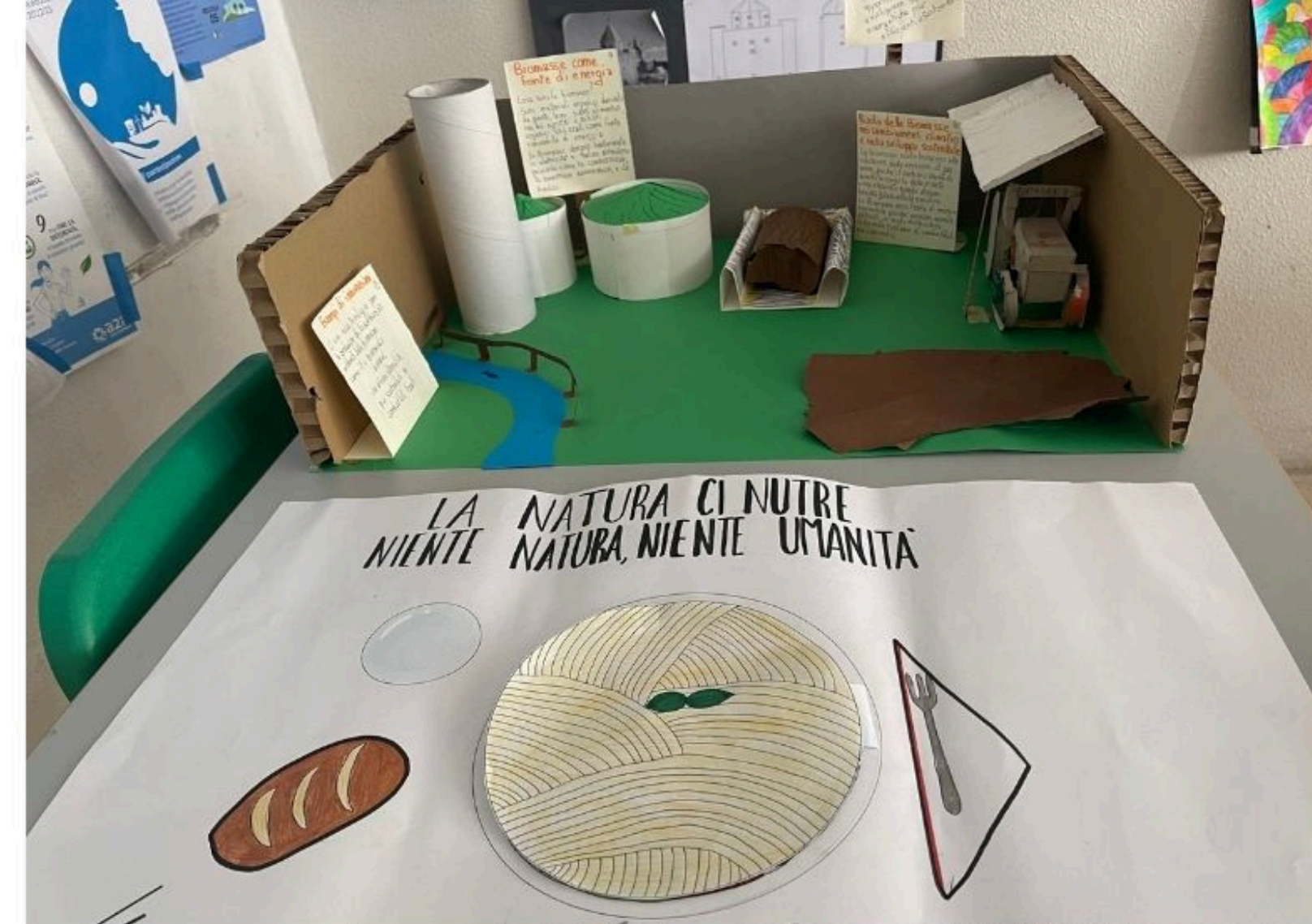
SCUOLA DELL'INFANZIA
"IL MELOGRANO"
BAMBINI DI CINQUE ANNI



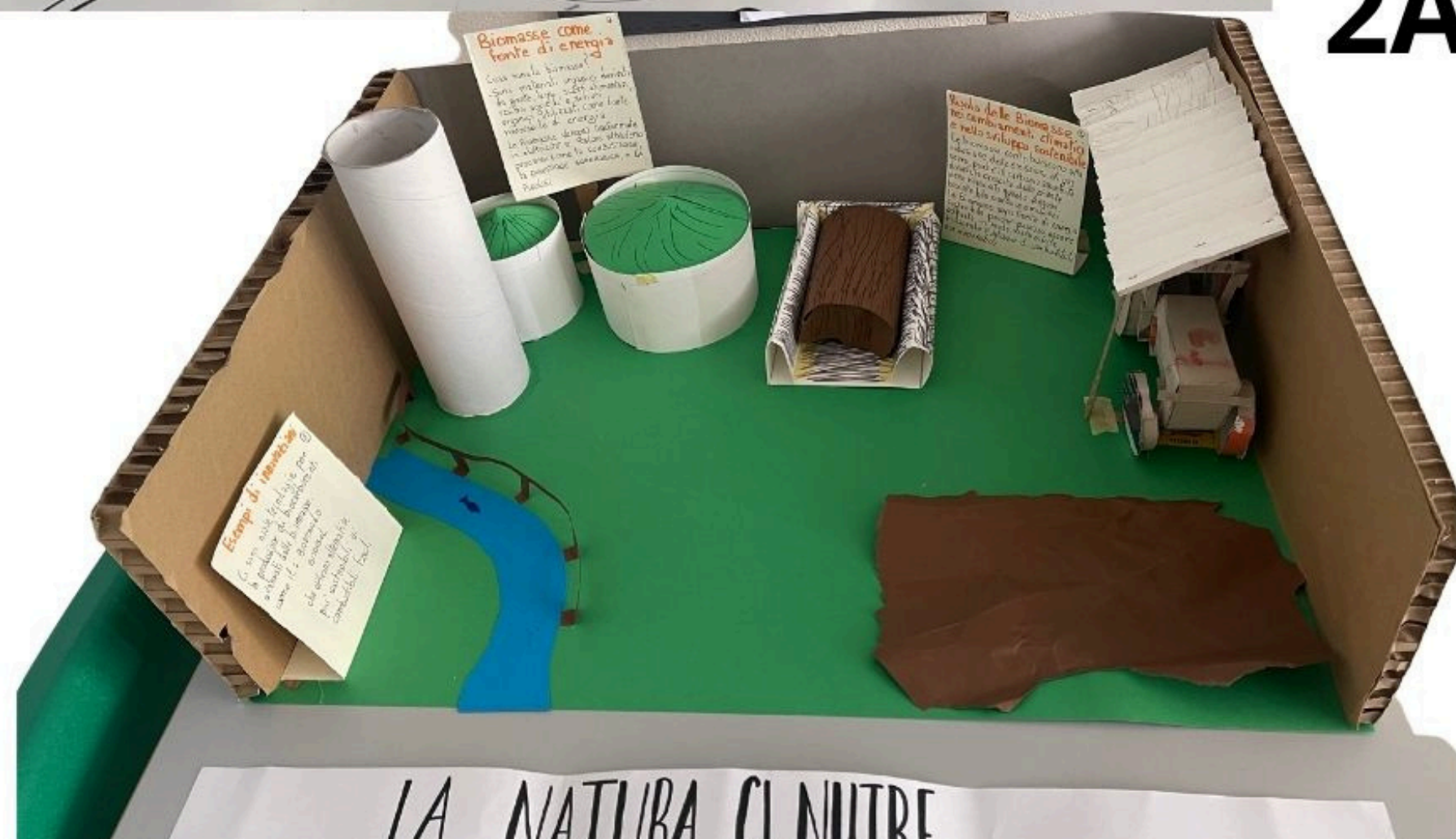


4C





2A+3C

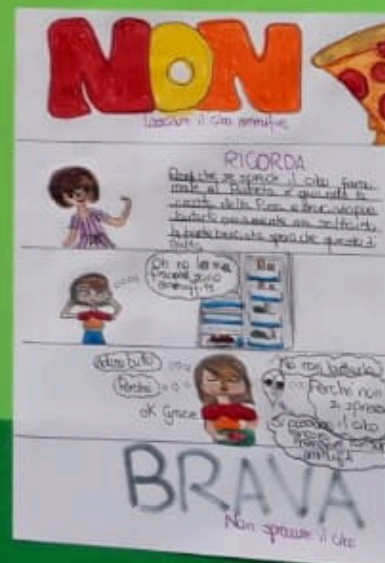
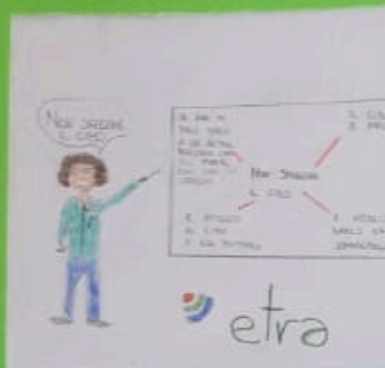
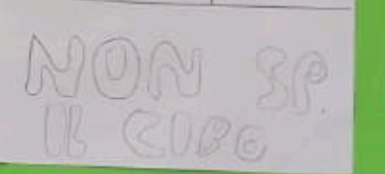
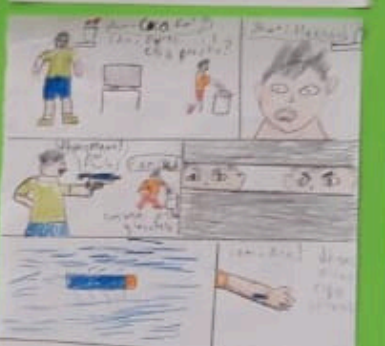
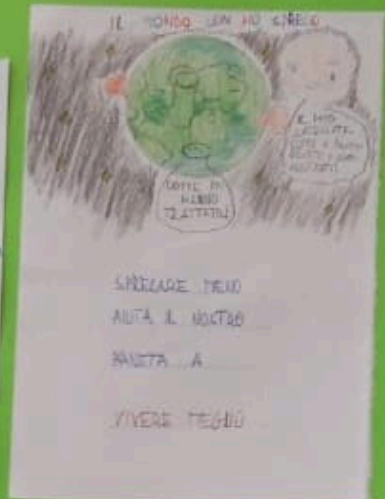
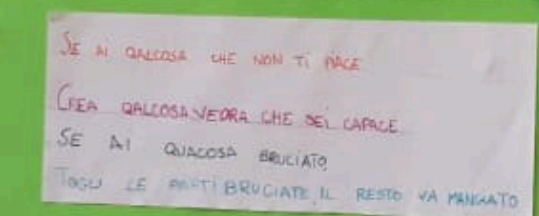
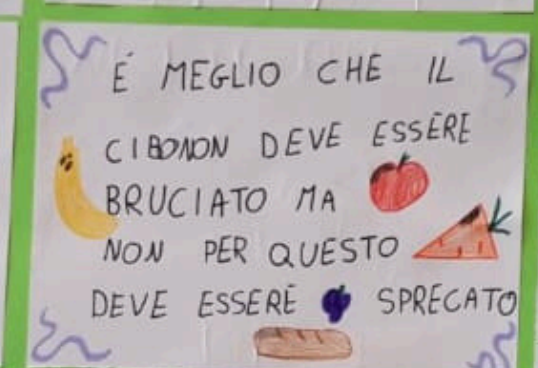
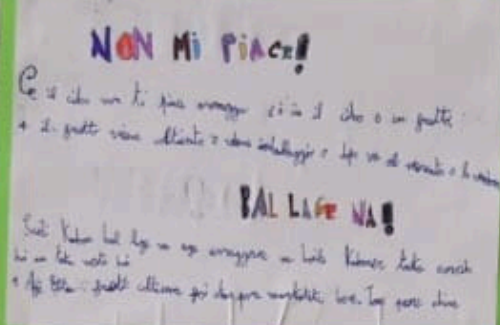
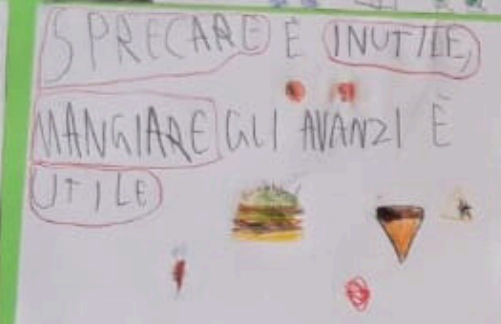
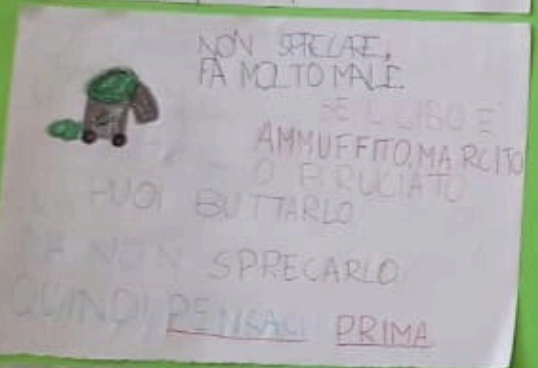


+ CIBO - SPRECO

ETRA

5 DB

+ CIBO - SPRECO



VIDEO MENU ANTISPRECO

La Natura Insegna

-COME È NATA L'IDEA? L'idea è nata dal fatto, che ci siamo accorti di sprecare troppo cibo, quindi ci siamo ingegnati per dargli una seconda vita.

-COME CI SIAMO ORGANIZZATI? Ci siamo divisi in gruppi e con gli scarti dei giorni prima, abbiamo preparato i piatti che compongono il nostro menù anti-spreco.

Ecco le nostre ricette:

ANTI PASTO

chips di carote

INGREDIENTI:

- 5 carote (bucce)
- friggitrice ad aria (15 min).

PRIMO

risotto di asparagi

INGREDIENTI:

- 3 bicchieri di riso
- sedano
- carote
- burro
- croste di grana
- acqua di cottura degli asparagi
- asparagi

SECONDO

polpette

INGREDIENTI:

- carne bollita 700 g.
- patate 2.
- sale, pepe e uovo moscata
- prezzemolo
- olio
- uova
- pane vecchio
- grana

DOLCE

cheesecake

INGREDIENTI:

- briciole di biscotti 200 g.
- burro 100 g.
- panna 200 ml.
- filadelfia 200 g.
- zucchero di canna 225 g.
- colla di pesce 18 g.
- 3 pere
- mezza stecca di cioccolato fondente



