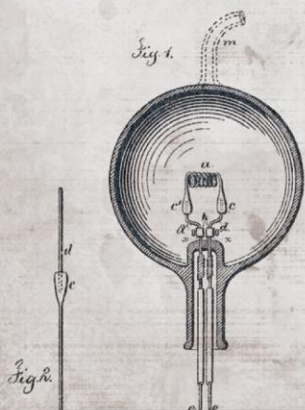


ART  
LITERATURE  
SCIENCE



```
main() {  
  extrn a, b, c;  
  putchar(a); putchar(b); putchar(c); putchar('!\n');  
}  
a 'hell';  
b 'o, w!';  
c 'orld!';
```



15 OTTOBRE 2023  
ORE 17

## Salviamo l'acqua salvando il cibo!

### Esperti:

Giulia Rencricca – Università Cattolica del Sacro Cuore

Niccolò Rizzati - Università Cattolica del Sacro Cuore

Claudia Saccani – Chef Imperfetta n.1 – Ristorante Pinko (Fidenza) – Rete Chef Sostenibili 360°

### Provocatrice:

Elisa Frasnetti - Università Cattolica del Sacro Cuore

### Coordinatori:

Lucrezia Lamastra – Università Cattolica del Sacro Cuore e Miriam Bisagni – Piace Cibo Sano

**Luogo:** Corte di Giarola - Strada Giarola, 11 – Collecchio (Pr)

Ma qual è effettivamente il legame tra spreco di cibo e spreco di acqua? Esistono delle strategie semplici ed efficaci per salvare una risorsa così importante partendo proprio dalle scelte che compiamo ogni giorno in cucina? Ci domanderemo se e quanto siamo tutti consapevoli dell'acqua che si nasconde dietro a ciò che mangiamo, se esistono esempi virtuosi di salvaguardia di questa risorsa in cucina e come evitarne lo spreco sul campo, al ristorante e tra le mura domestiche. Lo scopriremo insieme a giovani ricercatori ed esperti del settore in un dialogo scientifico informale e partecipato sul tema, dove il pubblico avrà il ruolo di protagonista-provocatore. Il tutto accompagnato da ottimi stuzzichini dal sapore "sostenibile" realizzati nel corso del laboratorio antispreco con la Chef Imperfetta n. 1 – Ristorante Pinko - Claudia Saccani, che si terrà subito prima dell'evento."

*Per partecipare all'aperitivo sostenibile e al dialogo scientifico è necessaria la prenotazione: inviare mail a [piacecibosano@gmail.com](mailto:piacecibosano@gmail.com)*



OPERA



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

Con il sostegno di:



In collaborazione con:



Nel programma di Fattorie Aperte 2023



WWW.CAFFEXPO.COM