



SETMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓ DE RESIDUS

LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

16-24 nov



Dilluns, 18 de nov
A les 18h
Auditori Petit (P2)

A càrrec de
DAVID NOGUERA

XERRADA

El rebost d'Adalet. Un viatge a través de la producció, consum i comerç els aliments

A Catalunya es fa malbé anualment el 7% del volum total de menjar adquirit per les famílies, els restaurants i els comerços. El malbaratament alimentari és un problema global contra el qual es pot lluitar amb una millora de la legislació i amb projectes socials, però també amb iniciatives individuals i domèstiques. David Noguera, expresident de Metges sense Fronteres, explicarà a través del projecte "El rebost d'Adalet" aquesta problemàtica que afecta a nivell global.



Dimecres, 20 de nov
A les 18h
Aula de formació (P1)

A càrrec de
**MERCÈ MASÓ I
MIREIA MENA**

TALLER

**Cal inscripció*

Conserves casolanes: Com aprofitar excedents de fruites i verdures

En aquesta xerrada-taller es donaran a conèixer tècniques de conservació senzilles que permeten d'aprofitar les hortalisses de temporada. Es parlarà, principalment, de l'escabetx, les confitures i els fermentats com a mètodes senzills i segurs per conservar aliments. El taller es desenvoluparà a través d'exemples, receptes obertes i, finalment, hi haurà un petit tastet amb les elaboracions.

EXPOSICIÓ

El rebost d'Adalet

Del 4 al 30 de novembre
Primera planta



SETMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓ DE RESIDUS

LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

16-24 nov



Dilluns, 18 de nov
A les 18h
Auditori Petit (P2)

A càrrec de
DAVID NOGUERA

XERRADA

El rebost d'Adalet. Un viatge a través de la producció, consum i comerç els aliments

A Catalunya es fa malbé anualment el 7% del volum total de menjar adquirit per les famílies, els restaurants i els comerços. El malbaratament alimentari és un problema global contra el qual es pot lluitar amb una millora de la legislació i amb projectes socials, però també amb iniciatives individuals i domèstiques. David Noguera, expresident de Metges sense Fronteres, explicarà a través del projecte "El rebost d'Adalet" aquesta problemàtica que afecta a nivell global.



Dimecres, 20 de nov
A les 18h
Aula de formació (P1)

A càrrec de
**MERCÈ MASÓ I
MIREIA MENA**

TALLER

**Cal inscripció*

Conserves casolanes: Com aprofitar excedents de fruites i verdures

En aquesta xerrada-taller es donaran a conèixer tècniques de conservació senzilles que permeten d'aprofitar les hortalisses de temporada. Es parlarà, principalment, de l'escabetx, les confitures i els fermentats com a mètodes senzills i segurs per conservar aliments. El taller es desenvoluparà a través d'exemples, receptes obertes i, finalment, hi haurà un petit tastet amb les elaboracions.

EXPOSICIÓ

El rebost d'Adalet

Del 4 al 30 de novembre
Primera planta