

MILANO GREEN WEEK



**30
SETTEMBRE
2022**
WORKSHOP

**LA CUCINA
SENZA SPRECHI**
per un futuro green

**10 RICETTE CHE FANNO BENE
ALL'AMBIENTE E ALLA SALUTE**



I.P.S.E.O.A.

CARLO PORTA

**IL PERCORSO
D'ECCELLENZA NEL
SETTORE ALBERGHIERO**

Lo chef senza sprechi cucina in modo innovativo coniugando scoperte scientifiche, minore consumo di materia prima e maggiori benefici per salute, ambiente. Valorizza le risorse del territorio e predilige prodotti a chilometro zero realizzando ricette semplici e gustose e contribuendo a un futuro più green.

Programma

**Sala Convegni
IPSEOA "Carlo Porta"**
Via Uruguay 26/2
20151 Milano

ORE 16.30 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
ORE 17.00 LA CUCINA SENZA SPRECHI
ORE 18.00 VISITA SCUOLA E LABORATORI
BUFFET DEGUSTAZIONE FINALE

Per informazioni e iscrizioni: frontoffice@carloportamilano.edu.it • www.carloportamilano.edu.it