

Pranzo a spreco zero al MA*GA

Pubblicato: Venerdì 19 Giugno 2015



L'evento di chiusura dell'articolato programma di quest'anno del festival **Terra Arte e Radici** è un pranzo che si terrà **Domenica 21 Giugno presso il Museo MA*GA di Gallarate**. Il pranzo, preparato dall'**Istituto IS Falcone di Gallarate** avrà inizio alle ore 13.00 e sarà preceduto alle ore 11.00 da una visita guidata alla mostra **Missoni, l'Arte, il Colore** curata dagli studenti del Liceo Scientifico L. Da Vinci di Gallarate. Gli studenti hanno partecipato ad un percorso formativo realizzato dal Dipartimento Educativo del Museo MA*GA tra aprile e giugno 2015.

Il biglietto per la partecipazione all'evento è venduto alla cifra di **€ 20,00** ed è direttamente acquistabile presso la biglietteria del Museo MA*GA durante gli ordinari orari di apertura del museo. Il coupon acquistato dà diritto all'ingresso al museo con visita guidata (dalle ore 11.00 di Domenica 21 Giugno) e la partecipazione al pranzo, il cui menù è allegato al presente comunicato.

Questa edizione di TAR ruota attorno ad un tema specifico che riguarda l'attualità e la quotidianità di noi tutti: **“NON SPRECARIE. Coltiviamo il futuro”**. Attorno a questo tema TAR ha sviluppato e organizzato differenti progetti tra cui quello di educazione alimentare EXPOsto di gusto, che ha visto la partecipazione di quasi 2500 studenti delle scuole del territorio. Inoltre i partner del festival, le associazioni del territorio e le scuole hanno proposto progetti educativi, offerto momenti di riflessione, di partecipazione e di svago, con l'intento di promuovere un'evoluzione della socialità e del gusto. È in questo segno che è nata anche la rassegna enogastronomica Serate a spreco zero: il gusto della sostenibilità, un percorso organizzato dall'Associazione Aleph in collaborazione con le amministrazioni di TAR, Alessandra Zambelli e SLOW FOOD e da alcuni ristoratori alla ricerca del menù sostenibile più appetitoso e di proposte creative. PIATTI TAR, piatti unici a spreco zero, che potrete degustare durante il pranzo quando, da una giuria presieduta da SLOW FOOD, verrà proclamato il vincitore dell'omonimo concorso.

Anche gli studenti dell'Istituto Falcone si sfideranno per la miglior preparazione dei piatti concorrenti e naturalmente sarà premiata la più convincente.

Erika La Rosa

erika@varesenews.it