



RESTO A CASA

e mi accorgo che DENTRO A UNA POLPETTA DELLA NONNA C'È UN MANUALE DI ECONOMIA DOMESTICA

Quanto cibo è avanzato dopo le feste? Quanto basta per ricordarci che **lo SPRECO è il primo nemico della SOSTENIBILITÀ**. Esistono molti tipi di spreco: quello alimentare ferisce per la sua amarezza.

L'emergenza sanitaria sta evidenziando la fragilità delle basi su cui abbiamo fondato uno stile di vita che spesso diamo per scontato. Si accorcia la distanza tra il nostro mondo e quello di chi ha difficoltà a soddisfare bisogni primari: il bisogno di cibo, prima di tutto. Una fitta **RETE SOLIDALE** ha consentito, negli ultimi tempi, di far fronte alle esigenze di chi si è trovato in difficoltà economica.

Possiamo essere solidali con chi ha meno, anche evitando di sprecare ciò che abbiamo: trasformando le nostre scelte domestiche in cura per il prossimo. **PRIMA DI BUTTARLO, PENSIAMO A COME RIUTILIZZARE IL CIBO AVANZATO. COME?!**

CHIEDIAMO ALLE NONNE che, magari, hanno vissuto la **guerra** e fatto del riciclo un'arte, del riuso una **scienza**. Le nonne sanno sfamare tanti con poco perché nell'impasto delle polpette mettono l'**esperienza** di chi ha conosciuto la **fatica**. Soprattutto, nelle polpette, ci mettono l'**amore**.

CHIAMIAMOLE, LE NONNE e facciamoci raccontare le ricette degli avanzi. **SCRIVIAMOLE IN UN RICETTARIO**: profumerà di polpette e saggezza e ci sarà d'aiuto **il giorno successivo ad ogni festa**.