

CONSIGLI PER PREVENIRE LO SPRECO DI PANE



Il pane è uno degli alimenti base più diffusi al mondo. La costante richiesta di una vasta gamma di prodotti da forno fa sì che ogni giorno se ne perda una quantità significativa. Solo in Europa, ogni secondo si spreca quasi 300 fette di pane. Questo non solo danneggia l'ambiente, ma anche i nostri portafogli. In questa sezione abbiamo raccolto alcuni consigli semplici ed efficaci per ridurre gli sprechi di pane e sfruttare al meglio questo alimento.

Pianificate in anticipo!

Pianificare in anticipo è essenziale per evitare sprechi. Poiché il pane è deperibile, è consigliabile acquistare più spesso quantità ridotte. Non comprate pane fresco finché quello che avete a casa non è finito.

Comprate porzioni o preparate pagnotte più piccole!

Se vi ritrovate a buttare via più volte quasi mezza pagnotta di pane, prendete in considerazione l'idea di acquistare o preparare pagnotte più piccole. In questo modo, potrete assicurarvi che nel vostro cestino finisca solo quello che vi serve. In questo modo si ridurrà la probabilità di sprechi.

Congelate il pane!

Uno dei metodi di conservazione più semplici per evitare di sprecare il pane è il congelamento. Se sapete che non mangerete tutto il pane prima che si rovini, prendete in considerazione la possibilità di congelarlo. In questo modo è possibile mantenerlo fresco fino a 6 mesi. Potete anche affettare il pane prima di congelarlo, in modo da poterne scongelare solo la quantità necessaria.

Conservate correttamente!

Una corretta conservazione può evitare che il pane si secchi o ammuffisca prima del tempo. È importante non mettere il pane in frigorifero, dove potrebbe seccarsi più rapidamente. Evitate di usare sacchetti di plastica che possono intrappolare l'umidità e far ammuffire il pane. Il modo migliore per conservare il pane è avvolgerlo in un panno di cotone e metterlo in un contenitore. Il panno aiuta ad assorbire l'umidità e impedisce che il pane si secchi rapidamente. Un'altra opzione è quella di conservare il pane avvolto nella cera d'api, che lo mantiene morbido più a lungo.



Utilizzate il pane avanzato!

Anche le estremità e le croste del pane possono essere utilizzate in varie ricette. Si possono usare per fare il pangrattato o i crostini. Non buttate via gli scarti perché possono rendere il cibo più gustoso o regalare una consistenza più interessante.

Utilizzate anche il pane raffermo!

Se avete del pane raffermo e secco, non buttatelo via! Con un po' di creatività, potete usarlo per preparare tantissimi piatti. Può rinascere come budino di pane, toast alla francese, zuppa, pizza o persino insalata. In questo ricettario vi diamo tante idee.

Usate il pane come addensante!

Il pane è un ottimo addensante per zuppe, stufati, spezzatini, salse. È sufficiente ridurlo in piccoli pezzi e aggiungerlo alla pietanza. Il pane si romperà e addenserà il liquido, dando una consistenza ricca e cremosa.

Trasformatelo in pangrattato!

Tagliare il pane secco in pezzi più piccoli, poi mettetelo in un robot da cucina o in un frullatore fino a raggiungere la consistenza desiderata. Se si desidera un pangrattato fine, si consiglia di tritare per un tempo più lungo, o per un pangrattato grossolano per un tempo più breve. Conservare il pangrattato in un contenitore ermetico in un luogo fresco e asciutto. Si conserva fino a un mese. Il pangrattato può essere utilizzato non solo per impanare, ma, ad esempio, anche come condimento per piatti di pasta, come legante per polpette o polpettoni.

Condividete!

Se avete del pane in eccesso che non potete utilizzare, regalatelo ad amici o vicini. Vale anche la pena di tenere gli occhi aperti nel vostro quartiere: potrebbero esserci famiglie o persone anziane che vivono da sole che gradirebbero questa gentilezza.

Se riusciamo ad integrare queste pratiche nella nostra vita quotidiana, possiamo non solo ridurre gli sprechi di pane, ma anche sfruttare il potenziale di questo ingrediente. Il nostro motto è che gli avanzi sono un bonus, non uno spreco. Sperimentate in cucina, cucinate di più, sprecate di meno!

Ricette che utilizzano avanzi di prodotti da forno

Questo capitolo contiene ricette che utilizzano diversi prodotti da forno avanzati per realizzare piatti salati come zuppe, sformati e insalate, o dolci come il budino di pane. Tutti possiamo trovare una ricetta di nostro gradimento, indipendentemente dalle nostre abilità in cucina.

Utilizzare il pane avanzato può essere un modo divertente per sperimentare sapori e tecniche ed è un omaggio alle tradizioni del pane. Alimento di base fin dalla preistoria, è sempre stato apprezzato come simbolo di vita domestica. Questo si riflette nella prima strofa della poesia Dio di Attila József, scritta quasi 100 anni fa.



*Quando la campana del tram suona,
O quando il caro pane viene affettato
E il pane si separa dal braccio,
Dio allora apparirà.*



Immergiamoci insieme in questo ricettario e scopriamo i tanti modi in cui possiamo usare il pane per preparare piatti deliziosi e nutrienti. Con un po' di creatività, sperimentazione ed entusiasmo, le possibilità sono infinite!





Spuntini salati



GAZPACHO

I sapori rinfrescanti dell'estate rivivono in questa ricetta.

Preparazione

- 1 Mettete il pane in ammollo in una piccola ciotola di acqua fredda per un massimo di 5 minuti. Quindi strizzate l'acqua in eccesso con le mani.
- 2 In un frullatore o con un frullatore a immersione, frullate il pane, i pomodori, il cetriolo e l'aglio fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3 Salare, aggiungere l'olio d'oliva ed eventuali altre erbe e frullare nuovamente.
- 4 Mettete in frigorifero per circa un'ora, fino a raffreddamento.
- 5 Servite con cipolla rossa tritata finemente.



Ingredienti per 2 porzioni

100 g pane a fette
4 pomodori maturi, tagliati a pezzi grandi
1 cetriolo piccolo, a cubetti e sbucciato
2 spicchi d'aglio
Pizzico di sale
60 ml olio di oliva
Erbe fresche tritate finemente
Cipolla rossa per guarnire

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	159
Grassi/g	11,2
Carboidrati/g	11,8
Proteine/g	1,9



CRACKERS FATTI IN CASA

Niente snack per il film?

Guardate nel panierino!

Preparazione

- 1 Tagliate i panini a fette sottili di circa 2 mm e irrorateli generosamente con olio d'oliva.
- 2 Cospargete le fette con un po' di sale e con il vostro condimento preferito, come aglio in polvere o erbe aromatiche.
- 3 Quindi cuocete in forno a 180 °C fino a doratura
- 4 Assaporate il gusto dei bocconcini croccanti fatti in casa, perfetti come snack o come antipasto intingere in una salsa!



Ingredienti per 1 persona

1 sfilatino raffermo
1 cucchiaio di olio d'oliva
Pizzico di sale
1 cucchiaio di olio d'oliva
Erbe a piacere

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	372
Grassi/g	18,21
Carboidrati/g	44
Proteine/g	7,2



PANCAKE DI PANE

In questa ricetta, l'impasto del pane assume una forma del tutto nuova.

Preparazione

- 1 Immergete il pane in acqua e strizzare l'eccesso con le mani pulite.
- 2 Quindi frullate il composto di pane con l'uovo, la farina, le cipolle, il sale e il resto delle spezie fino a ottenere un composto omogeneo. Questo composto costituirà la pastella per i pancake.
- 3 Friggete la pancetta in una padella e riponetela in un piatto. Cuocete le frittelle nella stessa padella.
- 4 Per servire, mettete la pancetta sopra i pancake o, in alternativa, un uovo fritto.



Ingredienti per 1 porzione

2 fette di pane secco
1 uovo
2 cucchiaini di farina normale
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
Sale, basilico, timo, pepe nero, cumino, maggiorana
1 cucchiaino di strutto
2 fette sottili di pancetta affumicata

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	201
Grassi/g	9,11
Carboidrati/g	20,8
Proteine/g	7,4



CROCCHETTE DI PANE E ZUCCHINE

Ingredients per 3 porzioni

500 g di pane secco
200 ml di latte
1 cipolla
100 g di pancetta
1 zucchini
2 uova
2 cucchiaini di panna acida
1 tazza (200 ml) di pangrattato
50 g di formaggio grattugiato
sale, pepe

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	221
Grassi/g	5
Carboidrati/g	35,6
Proteine/g	7,5

Preparazione

- 1 Iniziate mettendo in ammollo nel latte il pane tagliato a cubetti. Mettetelo da parte mentre preparate gli altri ingredienti.
- 2 In una padella, soffriggete la cipolla tagliata a dadini e la pancetta in un po' d'olio. Mentre si rosolano, grattugiate le zucchine, salatele e lasciatele a riposare per 15 minuti, poi strizzate il liquido in eccesso.
- 3 In una ciotola a parte, sbattete 2 uova con panna acida, sale e pepe. Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, potete mescolare il composto delle crocchette: il pane ammolato, la cipolla e la pancetta fritte, la zucchini grattugiata, la panna acida delle uova, il formaggio grattugiato e il pangrattato.
- 4 Se il composto è troppo umido, aggiungete altro pangrattato finché non diventa malleabile. Salate e pepate.
- 5 Scaldate il grasso in una padella e frigate le crocchette fino a doratura. Formate delle forme oblunghe o rotonde a seconda dei gusti.





LASAGNE DI PANE RAFFERMO

Ingredienti per 5 porzioni

500 g di carne macinata
200 g di pancetta
1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla
500 g di salsa di pomodoro
100 ml di vino rosso
250 ml di latte
500 ml di besciamella
100 g di parmigiano grattugiato
1 pane raffermo a fette o 1 pacco di toast
Sale e pepe q.b.

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	193
Grassi/g	9,6
Carboidrati/g	15,4
Proteine/g	11

Un piccolo trucco per servire le lasagne: dopo averle tolte dal forno, aspettate qualche istante prima di porzionarle. In questo modo, le porzioni non si sfalderanno.

Preparazione

- 1 Rosolare la pancetta e soffriggere sedano, carote e cipolle. Cuocere la carne per dieci minuti, deglassare con il vino rosso, aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco lento con il coperchio finché non si addensa.
- 2 Poi, per dare una consistenza cremosa e ridurre l'acidità del pomodoro, aggiungiamo il latte e terminiamo la cottura.
- 3 Ungere una teglia con un po' di olio o di burro. Quindi iniziare a stratificare: le fette di pane sul fondo, poi la carne, la besciamella e il formaggio grattugiato, quindi di nuovo il pane.
- 4 Ripetere l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti. Ricoprire con il formaggio grattugiato.
- 5 Infornare a 220°C fino a quando il formaggio sarà fuso e la superficie delle lasagne sarà dorata.





Ingredienti per 2 porzioni

200 g verdure
½ testa d'aglio
1 cipolla piccola o 1-2 cipollotti
erbe freschi o essiccate
40-50 g pane avanzato
½ cucchiaino di sale
50 g parmigiano grattugiato
1 uovo
olio q.b.

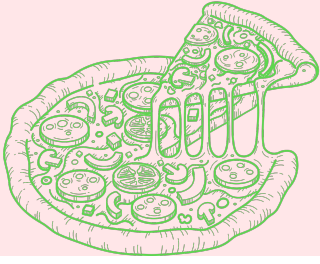
Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	175
Grassi/g	11,5
Carboidrati/g	9,4
Proteine/g	7,4

POLPETTINE DI VERDURE

Se si utilizzano verdure cotte, aggiungere alcune verdure crude per ottenere una consistenza migliore; si possono anche utilizzare verdure avanzate come gambi di broccoli, mais in scatola o verdure da brodo.

Preparazione

- 1 Tritare le verdure, l'aglio, la cipolla, le erbe fresche e il pane con un robot da cucina.
- 2 Aggiungere il sale, il formaggio grattugiato, altre spezie a piacere e l'uovo.
- 3 Lavorare il composto con le mani e disporre le polpette su una teglia da forno. Ungere con olio e infornare a 200°C fino a doratura.
- 4 Servire con salsa all'aglio e panna acida.



PIZZA A BASE DI PANE RAFFERMO

Ingredienti per 3 porzioni

500 g pane secco
Olio di oliva
Salsa di pomodoro
Sale, pepe, basilico
300 g mozzarella
100 g pomodori

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	153
Grassi/g	3,4
Carboidrati/g	23,4
Proteine/g	6,1

Suggerimento extra: come condimento potete utilizzare quasi tutti gli avanzi che si trovano in frigorifero. Ad esempio se è rimasto prosciutto, salame, uova sode, funghi, mais in scatola e olive. Invece di ordinare la pizza il venerdì, vediamo cosa è avanzato in frigorifero e prepariamoci questa ricetta.

Preparazione

- 1 Tagliate il pane a fette di circa 1 cm di spessore e metterlo in ammollo in una ciotola con acqua per un minuto.
- 2 Disponete le fette su una teglia da forno precedentemente unta con olio d'oliva e pressatele un po' tra loro in modo da riempire tutti gli spazi vuoti con le fette di pane.
- 3 Spalmate le fette di pane con la salsa di pomodoro e condite con pepe e basilico.
- 4 Ricoprire con mozzarella e pomodori e infornare a 180°C per 20 minuti.



PANCAKE DI PANE AL FORMAGGIO



Ingredienti per 2 porzioni

4 fette di pane bianco raffermo
4 uova grandi
1 e ½ cucchiaino di cumino
½ cucchiaino di paprika dolce
30 g di erba cipollina tritata
30 g di prezzemolo tritato
50 g di formaggio di pecora
Sale e pepe nero
1 cucchiaio di olio di girasole

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	191
Grassi/g	7
Carboidrati/g	21,5
Proteine/g	9,5

Preparazione

- 1 Ammollate il pane in acqua fredda per 1 minuto, quindi strizzatelo bene e sbriciolatelo in una ciotola capiente.
- 2 Aggiungete le uova, le spezie e il formaggio e mescolate bene.
- 3 Scaldate 1 cucchiaio di olio di girasole in una padella. Quando l'olio si è riscaldato, con un cucchiaio formate delle piccole frittelle nella padella e friggetele per 2-3 minuti su ogni lato fino a quando non saranno dorate.
- 4 In alternativa, è possibile friggere l'intero impasto in una grande padella come una grande torta salata.
- 5 Servire con salsa a piacere, crauti o verdure fresche in accompagnamento.





MUFFIN DI PANE

Preparazione

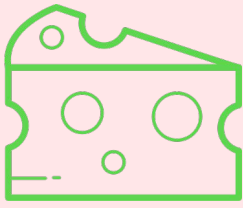
Ingredienti per 2 porzioni

5 fette di pane raffermo
4 uova
1 tazza di panna acida (circa 2 cucchiari)
2 spicchi d'aglio
250 g mozzarella grattugiata
sale e pepe nero q.b.

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	192
Grassi/g	13,5
Carboidrati/g	15,4
Proteine/g	8,7

- 1 Tagliare il pane a cubetti.
- 2 In una ciotola, mescolare l'uovo, la panna acida, l'aglio schiacciato e la mozzarella grattugiata.
- 3 Salare, pepare e aggiungere i pezzi di pane.
- 4 Imburrare la teglia per muffin e versare il composto nei fori.
- 5 Infornare a 200 °C per circa 15 minuti.





Ingredienti per 3 porzioni

6 fette di pane da toast
6 fette di formaggio
2 uova
Sale
1 tazza di pangrattato
Olio

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	303
Grassi/g	12,9
Carboidrati/g	34,1
Proteine/g	13



ROLL DI PANE RIPIENI

Questi bocconcini arrotolati sono perfetti anche come antipasto.

Preparazione

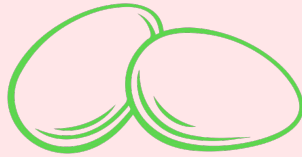
- 1 Tagliate la crosta delle fette di pane e mettetela da parte per utilizzarla come pangrattato.
- 2 Spianate le fette di pane senza crosta con un mattarello.
- 3 Mettete una fetta di formaggio su ogni fetta di pane appiattita e arrotolarla come una frittella.
- 4 Immergete i rotolini ottenuti nell'uovo sbattuto e salato, quindi rotolateli nel pangrattato.
- 5 Friggete i bastoncini impanati nell'olio vegetale caldo fino a doratura. Servite con una salsa o intingolo a scelta.

TOAST ALL'UOVO

Croccante, ma con una sorpresa.

Preparazione

- 1 Ungete un lato del pane (olio di oliva o di girasole, strutto, burro). Mettete il pane, con il lato imburato rivolto verso il basso, in una padella riscaldata e fatelo tostare fino a doratura.
- 2 Nella stessa padella, sbattete le uova, distribuendole uniformemente. Condite con sale e altre spezie a piacere. Premete delicatamente il lato non rosolato del pane sull'uovo in modo da distribuirlo su tutta la superficie del pane e friggete per un altro minuto.
- 3 Quando è pronto, spennellate il lato dell'uovo con salsa al peperoncino e guarnite con prezzemolo e verdure a piacere.



Ingredienti per 2 porzioni

5 fette di pane secco
Olio d'oliva o burro
2 uova
A piacere: origano, pepe nero macinato,
sale
Salsa al peperoncino

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	219
Grassi/g	5,91
Carboidrati/g	33
Proteine/g	7,4



PASTA DI PANE RAFFERMO

Preparazione

- 1 Mettete il pane nel tritatutto.
- 2 Mescolate le briciole ottenute con la farina, quindi aggiungete l'uovo e impastate.
- 3 Stendete l'impasto o tagliatelo in pezzi abbastanza larghi da passare nell'impastatrice.
- 4 Fate passare l'impasto nella macchina più volte finché le sfoglie non raggiungono lo spessore desiderato.
- 5 Asciugate le sfoglie e utilizzatele, ad esempio, per le lasagne oppure congelatele per un secondo momento.



Ingredienti

Leftover bread
Wheat flour
Eggs

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	266
Grassi/g	3,7
Carboidrati/g	46,6
Proteine/g	9,4

PASTA CON PANGRATTATO

Preparazione

- 1 Tagliate il pane a pezzi grossi e macinarlo in un robot da cucina fino a renderlo grossolano. Tostate le briciole in una padella grande a fuoco medio e mettetele da parte.
- 2 In una padella, scaldate l'olio e aggiungere l'aglio, schiacciato con la lama di un grosso coltello in modo che possa rilasciare il suo aroma nell'olio.
- 3 Cuocete la pasta, quindi scolarla. Aggiungete la pasta all'olio all'aglio, quindi aggiungete i filetti di acciuga tritati.
- 4 Mescolate fino a quando tutta la pastella non sarà ricoperta di olio.
- 5 Per servire, cosparget la pasta con il pangrattato tostato.

Ingredienti

Pane avanzato
Olio d'oliva
Aglio
Pasta
Filetto di acciuga

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	170
Grassi/g	5,8
Carboidrati/g	22,8
Proteine/g	6,4





Golosità



BANANA BREAD

Il pane raffermo e le banane troppo mature troveranno un buon impiego in questo dessert.

Preparazione

- 1 Tostate il pane e spalmatelo di burro, quindi tagliare ogni fetta in 6 parti uguali.
- 2 In un contenitore adatto al microonde (circa 23 cm di larghezza e 5 cm di profondità), stratificate i pezzi di pane con la banana, posizionando il lato della crosta verso l'alto.
- 3 In una brocca, sbattete insieme le uova, il latte, lo zucchero e la cannella fino a ottenere un composto spumoso. In una piccola ciotola, mescolate la farina con un po' di latte fino a ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungerlo al composto di uova e latte.
- 4 Versate nel contenitore con pane e banane, quindi cospargete di zucchero.
- 5 Cuocete nel microonde senza coperchio a velocità elevata per 8-10 minuti. Lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.



Ingredienti per 2 porzioni

4 fette spesse di pane bianco
50 g burro
1 banana grande
2 uova
450 ml latte
85 g zucchero di canna
Pizzico di cannella
1 cucchiaino di amido di mais

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	172
Grassi/g	6,1
Carboidrati/g	24,6
Proteine/g	4,2

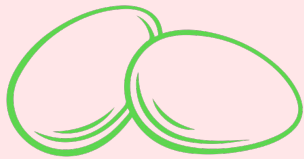


PUDDING DI PANE

Suggerimento extra: se avete avanzi di prodotti da forno meno dolci, potete aggiungere al budino dello zucchero extra o dello zucchero vanigliato. Anche un pizzico di cannella può aumentare la percezione di dolcezza.

Preparazione

- 1 Inzuppate i paninetti nel latte
- 2 Separare le uova in tuorli e albumi. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale fino a quando non si formano i picchi.
- 3 Montate la panna con il tuorlo d'uovo finché non diventa bianca, poi mescolatela con il pane e incorporate delicatamente gli albumi montati.
- 4 Fate sobbollire il composto a fuoco lento per 40 minuti sul fornello e il budino sarà pronto.
- 5 Potete anche aggiungere alla guarnizione frutti di bosco freschi e pezzi di cioccolato.



Ingredienti per 4 porzioni

4 paninetti al latte
4 uova
80 g burro
Pizzico di sale

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	309
Grassi/g	19,51
Carboidrati/g	25,5
Proteine/g	9,4



FRENCH TOAST

*A pampering weekend breakfast
idea for leftover-saving
superheroes.*

Preparazione

- 1 In una ciotola, sbattete insieme l'uovo, il latte, lo zucchero semolato e la cannella fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldate il burro in una padella.
- 2 Immergete le fette di pane nella miscela di uova condite e cuocetele in padella fino a quando entrambi i lati saranno dorati.
- 3 In un'altra padella, sciogliete lo zucchero di canna. Aggiungete la frutta tagliata a pezzetti.
- 4 Riscaldete il mix di frutta e disponetelo sul pane tostato preparato.



Ingredienti per 2 porzioni

4 uova
60 ml latte
75 g zucchero semolato
1 cucchiaino di cannella
2 cucchiaino di burro
8 fette di pane raffermo
2 cucchiaini di zucchero di canna
400 g frutti di bosco misti

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	192
Grassi/g	5,8
Carboidrati/g	27,8
Proteine/g	4,9



PANE AI SEMI DI PAPAVERO CON CREMA ALLA VANIGLIA

Suggerimento: se non vi piacciono i semi di papavero, è delizioso anche con le noci.

Preparazione

Pane ai semi

- 1 Sobbollite il latte a fuoco lento con lo zucchero vanigliato o con i semi di un baccello di vaniglia (si può anche aggiungere il baccello nel latte).
- 2 Tagliate il pane a fette piccole e mettetelo in una ciotola grande.
- 3 Quando il latte raggiunge l'ebollizione, versatelo sui croissant e lasciatelo in ammollo per qualche minuto. Scolate il latte in eccesso (non buttatelo via! Utilizzatelo per altre preparazioni).
- 4 Mescolate accuratamente i semi di papavero e lo zucchero a velo. Disporre il pane imbevuto in una pirofila, cospargendo ogni strato con il composto di semi di papavero e zucchero. Continuate questo procedimento fino a esaurimento degli ingredienti.
- 5 Per dorare la parte superiore, mettete il piatto in forno preriscaldato a 180°C (350°F) per 3-5 minuti. Servire con crema pasticcera alla vaniglia.

Crema alla vaniglia

- 1 Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero vanigliato. Aggiungete la farina e mescolate con circa 100 ml di latte fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi.
- 2 Scaldare il latte rimasto, quindi aggiungere il composto di tuorli d'uovo. Cuocete a fuoco basso, mescolando continuamente, finché non si addensa.



Ingredienti per 6 porzioni

Per il pane:

- 15 cucchiaini di semi di papavero macinati
- 10 panini raffermi
- 1 litro di latte
- 7 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia o 1 bustina di zucchero vanigliato

Per la crema:

- 2 tuorli d'uovo
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- ½ litro di latte
- 1 cucchiaino di farina

Valori nutrizionali	100 gr
Kcal	229
Grassi/g	8,5
Carboidrati/g	29
Proteine/g	7,2

FOODRUS

Buon appetito!

The Hungarian Food Chain Safety Office
1024 Budapest, Keleti Károly utca 24

www.maradeknelkul.hu
maradeknelkul@nebih.gov.hu

Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti
SERR 2024: Spreco Alimentare

www.ewwr.eu
contact@ewwr.eu

nebih



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu



EUROPEAN WEEK
FOR WASTE
REDUCTION