

LA FONDAZIONE CALANCA DELLE ESPLORATRICI ORGANIZZA UN NUOVO WORKSHOP

CLIMA E CUCINA DA CAMPO

Come si progetta una cucina da campo contemporanea? Come creare menù a misura di bambino e di clima? Come possiamo gestire le intolleranze e riutilizzare gli avanzi? E come sensibilizziamo i partecipanti?

Durante questo workshop troverete molte esperienze di cucine da campo, utili strumenti e consigli pratici per la sensibilizzazione.

Condivideremo numerose valide ricette per un buon clima (di conservazione)!

Data: 1. giugno 2024 ore 11:00 - 2 giugno 2024 ore 15:45 (chi lo desidera può anche arrivare il venerdì sera)

Luogo: Bodio in val Calanca (raggiungibile con i mezzi di trasporto pubblici)

Direzione: Chaja und Monti, responsabili ambientali presso BuLa - mova 2022
Jonas Amacher, ingegnere ambientale Eaternity, leader campo trekking WWF
Robin Gisin, ingegnere ambientale, cuoco e istruttore di corsi per capi scout
Dorothea Rigonalli, contadina in Val Calanca, cuoca scolastica e di catering
Matthias und Marta, direzione del centro della Fondazione Calanca

A chi è rivolto: Cuochi (e capi) di campi scout, organizzazioni giovanili, scuole e a tutti gli interessati

Costi: CHF 50 - 300 (prezzo variabile in base all'autovalutazione), compreso: vitto e alloggio

Alloggio: nella Casa per gruppi "Pizzò" oppure nella propria tenda

Per domande: info@valcalanca.ch; 091 828 22 13

fino al 12.05.2024 tramite questo formulario:
<https://forms.office.com/r/3H24VQprbm>

Sostenuto da WWF Svizzera e della Fondazione Svizzera dello scoutismo.

