



MESA
sustentável
Movimento por uma gastronomia consciente

Emmanuel Bassoleil,
Chef do restaurante Skye.

Reciclagem de Lixo: uma receita que faz a diferença para o planeta.

Separar, reduzir e reutilizar são coisas que você já deve ter feito na sua cozinha para preparar um prato especial. O raciocínio da reciclagem é o mesmo. Separar os resíduos orgânicos colabora para a produção de adubos. Reduzir o consumo de produtos com embalagens não recicláveis diminui o volume de lixo. E reutilizar recipientes de vidro ou plástico é uma atitude inteligente que contribui com o meio ambiente. Tomando pequenas atitudes como essas, quem se torna um ingrediente fundamental na receita por um mundo melhor é você.

Faça como Emmanuel Bassoleil, acompanhe a Campanha Mesa Sustentável nas próximas edições da Revista Prazeres da Mesa ou através do nosso site e seja também a favor de uma gastronomia consciente.

www.mesasustentavel.com.br Acesse e sustente esta ideia.



Reciclagem
de Lixo



Reciclagem
de Óleo



Economia
de Energia



Economia
de Água



Produtos
Regionais



Jardins
Comestíveis



Inclusão
Social

Uma iniciativa

PRAZERES DA
MESA
A BIBLIA DA GASTRONOMIA