TASTE THE WASTE

and

Per filo e per segno

Fiera del tessile sostenibile + cena antispreco

Dalla tavola al guardaroba

“ *Nulla è uno scarto se sappiamo riconoscerne il valore*

13 NOVEMBRE 2026

PONTERANICA

BOPO

via Concordia 6/a

18:30 IL RIUSO CHE FA SCUOLA

un filo tra inclusione, lavoro e futuro

incontro di approfondimento sul tessile sostenibile

20:00 IL GUSTO DELLO SPRECO

TASTE THE WASTE - Autunno 2026

Cena antispreco con le proposte Scarti d’autore dello chef BoPo

La cena rientra del progetto "Stagisti per il clima: generazioni in rete contro lo spreco alimentare" della cooperativa Namasté, finanziato dal bando Ambiente 2026 della Fondazione della Comunità Bergamasca

Riciclo
Ricamo
Riuso
Ricucio

domenica 22 NOVEMBRE 2026

Fiera del tessile sostenibile **edizione RRRR**

abiti usati, oggetti di artigianato, laboratori, swap party

DESS BG Distretto di Economia Sociale e Solidale Bergamasco

dess-bg.it

bopo inclusivi per natura

NAMASTÉ società cooperativa sociale

LA DISPENSA sociale

Stagisti PER IL CLIMA

Fondazione della Comunità Bergamasca

venerdì 13 NOVEMBRE 2026 - BOPO Ponteranica

Una serata, due modi per non sprecare

18.30 IL RIUSO CHE FA SCUOLA

un filo tra inclusione, lavoro e futuro

Un incontro per scoprire come il riuso tessile possa diventare strumento di inclusione, formazione e lavoro. Un filo che lega sostenibilità, nuove generazioni e opportunità concrete per chi cerca riscatto e partecipazione nella comunità.

Con Francesca Belotti, Federica Fassi, Chris Gimagesa di Cooperativa Impresa Sociale Ruah

Un evento realizzato da DessBg e gruppo Per Filo e per Sogno

20.00 IL GUSTO DELLO SPRECO

TASTE THE WASTE - Autunno 2026

Il menù presenterà alcune speciali e preziose proposte denominate "Scarti d'autore": ricette antispreco appositamente ideate dallo chef di Bopo sulla base delle disponibilità stagionali e delle eccedenze raccolte dalla grande distribuzione organizzata e messe a disposizione "last-minute" dalla Dispensa Sociale.

IL MENÙ

PRIMO PIATTO DELLO CHEF
Risotto zucca, castagne e cavolo nero,
con utilizzo anche di scarti, semi e bucce — **€12**

SECONDO PIATTO
Sopresa Last Minute — **€10**

DRINK O DOLCE
Sorpresa Last Minute — **€ 5**



PRENOTA LA CENA

Inquadra il QR code e riserva il tuo posto

La cena rientra del progetto "Stagisti per il clima: generazioni in rete contro lo spreco alimentare" della cooperativa Namasté, finanziato dal bando Ambiente 2026 della Fondazione della Comunità Bergamasca

DESS BG Distretto di Economia Sociale e Solidale Bergamasco
dess-bg.it

bopo inclusivi per natura

NAMASTÉ società cooperativa sociale

LA DISPENSA sociale

Stagisti PER IL CLIMA

Fondazione della Comunità Bergamasca