



IL MELOGRANO
naturalmente buono



Ciao ,

Più volte abbiamo parlato della grande sfida che dobbiamo affrontare a proposito del 🌍 cambiamento climatico, emergenza che ormai è sotto gli occhi di tutti...

Ma ci sono altre sfide che ci toccano da vicino, una tra tutte **l'alimentazione!**

Più di 3 MILIARDI di persone infatti, non solo non possono seguire una dieta 🍏🥕 sana e bilanciata, ma non hanno nemmeno la possibilità di avere del cibo sempre disponibile.

Sì, so che ti sembra fantascienza, ma ti assicuro che per una bella fetta della popolazione mondiale è così! 🌍

Per questo ogni anno la FAO celebra in più di 150 paesi la

Giornata Mondiale dell'Alimentazione 🍴

Un'iniziativa nata all'inizio degli anni '80 che ha lo scopo di sensibilizzare le persone verso questa tematica, incentivandole ad **attuare un piccolo cambiamento**.

Anche noi nel nostro piccolo, attuiamo ogni giorno poche e semplici azioni 🍴🍴 per contribuire alla causa e fare la nostra parte.

Vuoi sapere quali sono?

Ecco le nostre 5 azioni per promuovere un'alimentazione più consapevole

(che puoi seguire anche tu 😊)

🍴🍴 Alimentazione sana

Ogni nostra specialità contiene solo ingredienti sani e naturali ricchi di vitamine e preziosi nutrienti. **Niente cibi ultra processati** o di derivazione industriale!

🍷 Alimenti sostenibili (e stagionali)

Uno dei capisaldi della nostra filosofia è quello di **preferire sempre alimenti stagionali e sostenibili**, rispettando i ritmi naturali della Terra (motivo per cui cambiamo il menù al volgere delle stagioni!)

🗑️ Niente sprechi alimentari

La nostra spesa è super pianificata.

Acquistiamo **solo ciò che ci serve volta per volta, e solo di stagione** (motivo per cui a volte capita che non trovi qualche piatto 🍴🍴).

E c'è di più...

A Udine ad esempio rivendiamo **a prezzo scontato** i croissant del giorno precedente: per evitare di buttare via cibo.

🍷 Alternative vegetali

Da quest'estate abbiamo introdotto il lunedì senza carne (Meatless Monday), una bellissima iniziativa per fare conoscere a tutti i sapori della cucina vegetariana e contribuire ad **abbassare il consumo smisurato di carne**.

👤🍴 Piccoli produttori alimentari

Per creare piatti nutrienti e ricchi di gusto è necessario scegliere materie prime di qualità! Per questo motivo, noi **preferiamo rivolgerci a piccoli produttori** che lavorano con passione e rispetto per l'ambiente, cercando di evitare prodotti legati alle classiche logiche intensive.

Ora dimmi... Stai compiendo anche tu qualche piccola azione per contribuire alla causa? 😊

👉👉 Magari diccelo rispondendo a questa mail!

Ti auguriamo una splendida giornata,
♥️ *Luca & Linda del Melograno*



Palmanova

Contrada Villachiara, 34
tel: [0432 920271](tel:0432920271)

Trieste

Via di Cavana, 14 &, Via della
Madonna del Mare
tel: [040 965 3254](tel:0409653254)

Udine Nord

Via Nazionale, 66 - Tavagnacco
tel: [0432 144 7002](tel:04321447002)

Inviato a: info@unpostoatavola.it

Il Melograno, Contrada Villachiara, 34, 33057 Palmanova UD, Italia

Ci piacerebbe che rimanessi,
ma puoi [cancellare l'iscrizione](#) se non vuoi più ricevere mail come questa.