Fa' la cosa giusta!, la sostenibilità va in cucina

Torna puntuale anche quest’anno, per una dodicesima edizione che si preannuncia davvero ricca, **Fa' la cosa giusta!, la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili**. Come sempre, l’evento **si terrà negli storici padiglioni di fieramilanocity dal 13 al 15 marzo**. A questa kermesse dal forte concept etico sono attesi oltre 700 espositori su 29 mila metri quadrati di aree espositive: un luogo di incontro e di scambio, stand, botteghe artigiane, laboratori, spazi verdi, ristoranti… **Tanto risalto è destinato al tema cibo, soprattutto in vista di Expo: tra le aree tematiche della manifestazione spiccano infatti Mangia come parli, Vegan, Editoria e prodotti culturali alle quali si aggiungono spazi originali come Street food**.
Tra i laboratori, all’insegna del cucinare senza sprechi e senza elementi chimici, ecco l’esperienza di muoversi tra i fornelli al buio. O ancora, la **cucina crudista**, che permette di realizzare piatti nutrienti, privi di ingredienti di origine animale e adatti anche a chi soffre di intolleranze al latte o al glutine. Ma sarà anche possibile imparare a preparare toccasana come il siero di kefir (ricchissimo di vitamine e sali minerali), carpire tutti i segreti della pasta madre e addirittura **fare uno “stage” sulle tecniche di essiccazione**, fondamentali per non sprecar nemmeno una briciola.