consumo consapevole 19.26 maggio 2024

BIBLIOTECA LORIA

VIA RODOLFO PIO 1 CARPI (MO)











PORTA CIÒ CHE VUOI SCAMBIARE ... E QUALCHE SEGRETO DA POLLICE VERDE



BIBLIOTECA LORIA DOMENICA 5 MAGGIO 2024 DALLE ORE 15.30 ALLE 17

Consigli di lettura







Consigli di lettura



Salvare il tempo. Alla scoperta di una vita oltre l'orologio di Jenny Odell, NR edizioni 2024



Ecominimalismo. L'arte perduta dell'essenziale. Perché consumare meno e meglio può salvare noi e il pianeta di Elisa Nicoli, Gribaudo 2023



Capitalismo carnivoro: allevamenti intensivi, carni sintetiche e il futuro del mondo di Francesca Grazioli, Il Saggiatore 2022



Cercasi energia. La soluzione per il futuro è un ventaglio di soluzioni di Andrea Moccia, Cairo 2022



Restano solo sessanta raccolti. Come raggiungere un futuro in armonia con la natura di Philip Lymbery, Nutrimenti 2023



La terra che non c'è . Orticoltura sociale urbana di Antonio Ferrante e Elisabetta Bianchessi, Milano University Press 2023



Il chilometro consapevole. Definire la sostenibilità a partire dalla tavola di Carlo Catani e Carlo Petrini. Slow Food 2022



La casa sostenibile. Consigli, suggerimenti ed esempi pratici per adottare uno stile di vita ecofriendly di Christine Liu, Slow food 2019



Il profumo delle foreste. Un viaggio sensoriale alla scoperta degli alberi di Dominique Roques , Feltrinelli 2023



Fermare il tempo. Con piccole dosi di cibo e benessere di Franco Berrino , Solferino 2023



Non comprare niente! Guida pratica al consumo consapevole di Liesl Clark e Rebecca Rockefeller , Il punto d'incontro 2022



I bisogni artificiali. Come uscire dal consumismo di Razmig Keucheyan, Ombre corte 2021



Il nostro pane quotidiano. Per un'economia solidale sostenibile di Alessandra Smerilli, San Paolo Edizioni 2022



Instant finance. la finanza e l'economia semplici, comprensibili, indispensabili. Per tutti di Starting Finance, Gribaudo 2023



Mettete orti sui vostri balconi, il manuale completo per coltivare ortaggi in vaso di Matteo Cereda, Rizzoli 2023



Cucina a impatto zero, cucinare cibi sani e gustosi in modo sostenibile di Manuela Vanni, Giunti 2019



(lm)perfetto sostenibile. Gesti quotidiani per una sostenibilità alla portata di tutti di Camilla Mendini, Fabbri editori 2021



Il piacere dell'orto di Alberto Arossa, Paolo Bolzacchini, Ezio Giraudo ,Slow Food, 2022