Você já pensou o que fazer com aquela casca da melancia que sempre vai para o lixo? Imaginou o que pode ser feito com o óleo utilizado na cozinha? Não? Para disseminar conhecimento e informação sobre o reaproveitamento de resíduos de alimentos que, em outras circunstâncias, seriam jogados diretamente no lixo, que o Programa Cozinha Experimental, do Centro Mineiro de Referência em Resíduos (CMRR), foi criado em 12 de junho de 2007.

A Cozinha Experimental realiza oficinas, eventos e cursos, destinados aos mais variados públicos e apresenta receitas nutritivas, diversificadas e, muitas vezes, inusitadas são