

"Facciamo 17 GOAL... con gusto!"

Cene a tema per un **Futuro Sostenibile** del nostro pianeta:
l'Agenda 2030 per lo **Sviluppo Sostenibile**



11 Marzo

ore 20.00

in Rinascente

PATATE PER TUTTI
(goal 10 - ridurre le diseguaglianze)

LA CARABACCIA
(goal 6 - acqua pulita e servizi igienico sanitari)

SFORMATO DI CICORIA CON
"CHIPS" DI CECI E VERDURE GRIGLIATE
(goal 3 - buona salute)

CIOCCOLATO BIANCO, PASSION FRUIT e
BACCHE DI GOJI
(goal 17 - partnership per gli obiettivi)

Rosé scuro 2018 BIO Val delle Corti
Chianti Classico docg 2016 Val delle Corti
Vin Santo

Acqua di Toscana San Felice minerale naturale e gasata
Caffè Mokarico

Euro 30,00

(La quota di partecipazione è ad esclusiva copertura dei costi dell'iniziativa medesima)

Organizzazione a cura di Toscanino e Fondazione per il Clima e la Sostenibilità
con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze.

Info e prenotazioni allo 055 4933468

Intervento di Leonardo Torrini SlowFood Toscana



Fondazione
Clima e
Sostenibilità

con il contributo di



FONDAZIONE
CR FIRENZE

con il patrocinio di



LEGAMBIENTE