



## "Facciamo 17 GOAL... con gusto!"

Cene a tema per un futuro sostenibile del nostro pianeta:

l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

Alle ore 20:00 presso il Ristorante ToscaNino, Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze

### 12 FEBBRAIO

**PANE, OLIO, POMODORO & POMODORI**

**PICI ACQUA E FARINA,  
CAVOLO NERO E PECORINO**

**LA FRANCESINA CON PURE'**

**PANNA ... O CIOCCOLATO**

**Dalla cantina Il Borro:**

Lamelle Toscana igt 2019 BIO

Borragiano Valdarno di Sopra doc 2018 BIO

Vin Santo

### 11 MARZO

**PATATE PER TUTTI**

**LA CARABACCIA**

**SFORMATO DI CICORIA CON  
"PATATINE" DI CECI  
E VERDURE GRIGLIATE**

**CIOCCOLATO BIANCO,  
PASSION FRUIT E BACCHE DI GOJI**

**Dalla cantina Val delle Corti:**

Rosé Scuro 2018 BIO

Chianti Classico docg 2016

Vin Santo

### 8 APRILE

**FARINATA COL CAVOLO NERO  
E FAGIOLI BORLOTTI**

**LASAGNE VEGETARIANE**

**LA SCOTTIGLIA DAL 5/4  
CON MARMUGIA DI VERDURE**

**DESSERT DELL'AMICIZIA**

**Dalla cantina Villa Calcinaia:**

Mauvais Chapon metodo classico 2015

Chianti Classico 2015

Vin Santo

### 13 MAGGIO

**A CAVALLO TRA PISA,  
LIVORNO E GROSSETO**

**RISOTTO ALLE SEPIE  
CON SPUMA AI CARBONI VEGETALI  
E TARTARE DI GAMBERI**

**FILETTO D'OMBRINA CON ALGHE  
NORY E ASPARAGI DI MARE**

**KM. 0**

**Dalla cantina Arrighi:**

Hermia igt 2019

Tresse 2017 igt

Silosò Elba Aleatico 2017 igt

Organizzate da Toscanino e Fondazione per il Clima e la Sostenibilità  
con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze

Quota di partecipazione Euro 30,00

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

**Si consiglia la prenotazione allo 055 4933468**

Ogni cena sarà introdotta da uno o più relatori esperti in materia di sostenibilità appartenenti al mondo scientifico, economico e sociale



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità

Con il contributo



FONDAZIONE  
CR FIRENZE

Con il patrocinio di



LEGAMBIENTE



## "Facciamo 17 GOAL... con gusto!"

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

**12 FEBBRAIO** ore 20:00

in RINASCENTE

### **PANE, OLIO, POMODORO & POMODORI**

(goal 1)

### **PICI ACQUA E FARINA, CAVOLO NERO E PECORINO**

(goal 2)

### **LA FRANCESINA CON PURE'**

(goal 12)

### **PANNA ... O CIOCCOLATO**

(goal 5)

#### **Dalla cantina:**

Lamelle Toscana igt 2019 BIO Il Borro  
Borragiano Valdarno di Sopra doc 2018 BIO Il Borro  
Vin Santo

Acqua di Toscana San Felice minerale naturale e gasata  
Caffè Mocarico

**Euro 30,00**

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

**Si consiglia la prenotazione allo 055 4933468**

Ogni cena sarà introdotta da uno o più relatori esperti in materia di sostenibilità appartenenti al mondo scientifico, economico e sociale

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



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità

Con il contributo



FONDAZIONE  
CR FIRENZE

Con il patrocinio



LEGAMBIENTE



## "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)

**LA CARABACCIA**

(goal 6)

**SFORMATO DI CICORIA CON  
"PATATINE" DI CECI E VERDURE  
GRIGLIATE**

(goal 3)

**CIOCCOLATO BIANCO PASSION FRUIT BACCHE DI GOJI**

(goal 17)

**Dalla cantina:**

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 Mocarico

**Euro 30,00**

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

**Si consiglia la prenotazione allo 055 4933468**

Ogni cena sarà introdotta da uno o più relatori esperti in materia di sostenibilità appartenenti al mondo scientifico, economico e sociale

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



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità

Con il contributo



FONDAZIONE  
CR FIRENZE

Con il patrocinio di



**LEGAMBIENTE**



## "Facciamo 17 GOAL... con gusto!"

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

**8 APRILE** ore 20:00

in RINASCENTE

### **FARINATA COL CAVOLO NERO E FAGIOLI BORLOTTI**

(goal 4)

### **LASAGNE VEGETARIANE**

(goal 8)

### **LA SCOTTIGLIA DAL 5/4 CON MARMUGIA DI VERDURE**

(goal 15)

### **DESSERT DELL'AMICIZIA**

(goal 16)

#### **Dalla cantina:**

Mauvais Chapon metodo classic 2015 Villa Calcinaia

Chianti Classico 2015 Villa Calcinaia

Vin Santo Villa Calcinaia

Acqua di Toscana San Felice minerale naturale e gasata

Caffè Mocarico

**Euro 30,00**

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

**Si consiglia la prenotazione allo 055 4933468**

Ogni cena sarà introdotta da uno o più relatori esperti in materia di sostenibilità appartenenti al mondo scientifico, economico e sociale

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



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità

Con il contributo



FONDAZIONE  
CR FIRENZE

Con il patrocinio di



LEGAMBIENTE



## "Facciamo 17 GOAL... con gusto!"

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

**13 MAGGIO ore 20:00**

in **RINASCENTE**

### **A CAVALLO TRA PISA LIVORNO E GROSSETO**

(goal 7, goal 11)

### **RISOTTO ALLE SEPIE CON SPUMA AI CARBONI VEGETALI E TARTARE DI GAMBERI**

(goal 9)

### **FILETTO D'OMBRINA CON ALGHE NORYE ASPARAGI DI MARE**

(goal 14)

### **KM. 0**

(goal 13)

#### **Dalla cantina:**

Hermia igt 2019 Viogner

Treesse 2017 igt Sangiovese Sagrantino

Syrah Aleatico Silosò 2017 igt

Acqua di Toscana San Felice minerale naturale e gasata

Caffè Mocarico

**Euro 30,00**

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

**Si consiglia la prenotazione allo 055 4933468**

Ogni cena sarà introdotta da uno o più relatori esperti in materia di sostenibilità appartenenti al mondo scientifico, economico e sociale

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



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità

Con il contributo



FONDAZIONE  
CR FIRENZE

Con il patrocinio di



LEGAMBIENTE