

ETICA DELL'ENOGASTRONOMIA, ASSOAPI GUARDA AL RILANCIO DELLE PRODUZIONI LOCALI

9 Ottobre 2017

di Redazione



FIRENZE - È buono, sano e giusto coltivare valori per produrre valore? È sul tema dell'etica 4.0 che si discuterà durante la tavola rotonda organizzata da AssoApi-Associazione nazionale artigiani e piccoli imprenditori in collaborazione con il food blogger **Federico Minghi** e l'avvocato **Giovanna Dinella**, referenti di AssoApi per la Toscana.

Alla tavola rotonda prevista per l'11 ottobre alle ore 11,00 presso l'incantevole scenario di Villa Bardini di Firenze, siederanno prestigiosi esponenti del mondo politico e del food.

Ospite d'onore la pluristellata **Annie Féolde** dell'Enoteca Pinchiorri.

Al centro del dibattito, trasmesso anche in diretta streaming sul canale *Youtube* di AssoApi, il legame tra aziende di produzione e cibo secondo una prospettiva etica. Un modo innovativo di affrontare la questione, in perfetta sintonia con la brand identity di AssoApi, associazione giovane e innovativa pronta anche in Toscana a spendersi per importanti campagne di rilancio e di valorizzazione delle produzioni locali.

La Toscana, una regione con una salda tradizione culinaria ed il suo stile di vita inimitabile, rappresenta la cornice ideale per risvegliare le coscienze non solo imprenditoriali.