

ETICA DELL'ENOGASTRONOMIA, TAVOLA ROTONDA A FIRENZE

4 Ottobre 2017



FIRENZE – L'11 ottobre nella splendida location di Villa Bardini a Firenze si terrà la tavola rotonda a porte chiuse su "Etica 4.0 – Etica dell'Enogastronomia", momento di riflessione e lavoro promosso da AssoAapi (Associazione artigiani e piccoli imprenditori) e **Federico Minghi**, blogger di enogastronomia e lifestyle molto noto in Toscana.

A coordinare i lavori il giornalista Mediaset **Paolo Capresi** e il cronista enogastronomico **Claudio Zeni**.

Intorno al tavolo siederanno illustri rappresentanti provenienti da mondi ed esperienze diverse ma sempre inerenti il settore, da quello accademico universitario come i professori **Alessandro Balducci** dell'Università di Siena e **Rossano Pazzagli** dell'Università del Molise, al campo medico e di ricerca sulla salute rappresentato dai professori **Fulvio Ursini** dell'Università di Padova e **Lorenzo Palazzoli**, esperto oleologo, a quello imprenditoriale

rappresentato da **Angelo Agnelli**, amministratore delegato dell'importante azienda di pentole Agnelli, e **Riccardo Bartoli**, ad di *Carneitaliana.it*.

Sarà presente a raccontare il suo percorso di ricerca il pizzaiolo gourmet premiato dal Gambero Rosso **Tommaso Vatti** della Pegola di Radicondoli, mentre l'onorevole **Luigi Dallai**, parlamentare senese che ha promosso vari interventi in parlamento sul tema, porterà il suo saluto.

Un contributo fattivo sull'argomento sarà dato dai alcuni massimi esponenti delle varie associazioni: oltre al presidente di AssoApi **Carmine Scarano**, ci saranno **Massimo Rossi** dell'Associazione Italiana Sommelier Toscana, **Roberto Lodovichi** presidente dell'Unione regionale Cuochi Toscani, **Alessandro Iacomoni** presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona, **Paolo Saturnini** fondatore di Città Slow e l'avvocato **Giovanna Dinnella**, che deluciderà sulle ultime leggi del settore.

L'etica non deve essere vista solo come un argomento nobile e astratto per le imprese – si legge in una nota – ma un modo per valorizzare il proprio lavoro e giustificare un prezzo equo al consumatore finale. L'etica se ben dosata può essere l'elemento fondamentale di una “ricetta” per far funzionare un'impresa o un “valore in bilancio” che fa la differenza.

Al termine della tavola rotonda verrà redatto un documento, un vero e proprio manifesto a più mani, competenze e visioni. Un vademecum per valorizzare il lavoro che quotidianamente molti imprenditori già fanno e per cercare di convincerne altri a coltivare valori per produrre valore.