



ha bisogno di te!

giovedì 29 aprile 2010,

a partire dalle ore 19:00

Antico Spedale del Bigallo

Bagno a Ripoli - Firenze

Assemblea della Condotta di Slow Food Firenze

a seguire sarà offerto un buffet

Saranno presenti

Roberto Burdese Presidente Slow Food Italia

Raffella Grana Presidente Slow Food Toscana



Partecipa con le tue idee

Cerchiamo persone che abbiano a cuore la filosofia del buono, pulito e giusto...

Ricercatori, insegnanti, studenti, genitori, viaggiatori...

Agricoltori, pescatori, allevatori, macellai, pescivendoli, fruttivendoli,

Vignaioli, pasticceri, panettieri, cuochi, baristi, ristoratori...

Slow Food è il movimento per la tutela e il diritto al piacere.

Promuove, comunica e studia la cultura del cibo in tutti i suoi aspetti.

Buono. La bontà organolettica è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità.

Pulito. L'ambiente deve essere rispettato e dovrebbero essere prese in seria considerazione pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili.

Giusto. La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti, attraverso la ricerca di economie globali equilibrate, attraverso la pratica della solidarietà, attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni.



Slow Food®
Firenze

Antico Spedale del Bigallo

Via Bigallo e Apparita,14 - Bagno a Ripoli (FI)

per ulteriori informazioni contatta il Fiduciario della Condotta:

Cristiano Maestrini: tel. 328 7078084

www.slowfoodfirenze.it - slowfoodfirenze@gmail.com