



venerdì 9 febbraio 2024

ore 19.30 - 21.00

NaturaSì

Via Adamello 4 E/F - Villafranca di Verona

**SEMINARIO PNABio | PANE E VINO BIO:
Viti moderne e vecchi frumenti:
capire, coltivare e degustare**

In questa serata dedicata al pane e vino PIWI BIO potrai approfondire le tue conoscenze sulla produzione di pane con farine da grani antichi e sulle viti resistenti PIWI biologiche imparando come coltivare e apprezzare a tavola i vecchi frumenti e i vini da viti resistenti.

Modera - **Enrico Maria Casarotti, Presidente Associazione AVEProBi**

RELAZIONI

I vitigni PIWI: piante resistenti per la coltivazione sostenibile - **Enrico Maria Casarotti, Presidente Associazione AVEProBi - Az. Paolo Casarotti**

Esperienze di coltivazione di viti PIWI in agricoltura biologica - **Michele Bianchi, Agricoltore Az. Michele Bianchi**

La vigna nascosta: esperienze di produzione di vini PIWI in agricoltura biologica - **Giancarlo Lechthaler, Enologo**

Cereali antichi, miscugli e popolazioni: cosa sono e come coltivarli - **Giandomenico Cortiana, Az. Giandomenico Cortiana**

La qualità della farina biologica nella panificazione - **Claudio Ceroni, El forno a legna**



L'evento si concluderà con una degustazione di vino da uve PIWI e pane biologico



Un team di esperti sarà a tua disposizione per rispondere a domande e curiosità sul mondo della produzione biologica gustando prodotti di alta qualità.

**per partecipare all'evento
è necessaria la registrazione al seguente form
<http://bit.ly/panevinobio>**

Progetto «Piattaforma nazionale di attività e servizi per il biologico italiano in movimento» - PNABio
Finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste
(Decreto Direttoriale prot. n. 580846 del 19/10/2023) - CUP
J45B23000770001

PNABio

**La partecipazione è gratuita
per informazioni
c.dimauro@federbioservizi.it**

tel. 347 9676789