



**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