

## AL BISTROT BIOLOGICO DELLA VALLE DEI CASALI LA NUOVA EDIZIONE DEL CORSO BIODEGUSTANDO

si terra' dal 22 novembre 2012 per quattro giovedì a roma, nel bistrot biologico della valle dei casali, biodegustando, il corso di conoscenza e degustazione dei vini biologici. biodegustando, nato da un'idea del giornalista ed enologo pier francesco lisi, giunge alla sesta edizione. il corso e' organizzato dall'associazione di produttori biologici del lazio probio, con il patrocinio della regione lazio e in collaborazione con biodegustando.it e con il portale del vino biologico ([www.vino-biologico.it](http://www.vino-biologico.it)). il corso ha anche il patrocinio di federbio, la federazione italiana dell'agricoltura biologica. biodegustando e' articolato in quattro incontri settimanali (il giovedì sera, dalle 20,30 alle 22,30); in una domenica e' prevista la visita guidata a una cantina biologica. grazie alla collaborazione con probio, la quota di iscrizione e' di soli 40 euro (il costo normale del corso e' di 140 euro). il numero dei posti e' limitato (al massimo di 30 persone). il corso sara' incentrato sulla degustazione di 12 vini biologici del lazio (tre per ogni serata), selezionati tra le migliori produzioni delle aziende di probio. ci sara' inoltre una parte teorica, in cui sara' presentato il settore dei vini biologici in italia, insieme alle nozioni essenziali per la degustazione del vino. le lezioni e le degustazioni saranno tenute da pier francesco lisi, esperto di vini biologici. per informazioni: [www.probiolazio.it](http://www.probiolazio.it) per iscrizioni: 347-1836285 email [biodegustando@biodegustando.it](mailto:biodegustando@biodegustando.it) This email address is being protected from spambots. You need JavaScript enabled to view it. .



(08 novembre 2012) (riproduzione riservata)