



Originali esperienze di degustazione
del Barolo e dei grandi vini di
Tutti i week end in location d'...

HOME PAGE | QUOTIDIANI | VIGNETTE | RIFLETTOMETRO | VINO | ALIMENTAZIONE | SALUTE E BENESSERE | MONDO ECO BIO | OLIO | ALTRE BEVANDE | AGRICOLTURA

CRISCE E COLTA | IL COCKTAIL DEL GIORNO

CERCA NELLE NOTIZIE

CATEGORIA

Tutte

RICERCA NEI CONTENUTI

CERCA

AZZERA CERCA

CORSI IN ISCRIZIONE

De Gustando a Bassano De

Grappa
Promozione Banca
Mediolanum

22 maggio 2013

De Gustando a Schio
Superpromozione Banca
Mediolanum

23 maggio 2013

QualiTavola a Venezia
Scopri le super promozioni

07 ottobre 2013

QualiTavola a Cremona
Scopri le super promozioni

08 ottobre 2013

QualiTavola a Genova
Scopri le super promozioni

10 ottobre 2013

QualiTavola a Napoli
Scopri le super promozioni

11 novembre 2013

QualiTavola a Roma
Scopri le super promozioni

12 novembre 2013

QualiTavola a Milano
Scopri le super promozioni

14 novembre 2013

NOSTRI CORSI

ANTEPRIMA PROSSIMI

Abbiamo in programmazione
corsi nelle seguenti città:
Palermo , Lecco , Parma ,
Bergamo

Se desideri ricevere in anteprima per
E-mail o per Posta Informazioni sui
corsi che si svolgeranno nella Tua
città, compila l'apposito MODULO DI
RICHIESTA

LA NOTIZIA DEL GIORNO

25 mar 2013

PER FEDERBIO IL VINO BIO È DAVVERO L'UNICO LIBERO, NATURALE ED ECOSOSTENIBILE...

Durante il prossimo Vinitaly verranno presentati ufficialmente i primi vini biologici certificati: FederBio lo farà in polemica verso gli altri produttori non certificati

Scritto da QualiTavola Redazione Nessun commento.



La Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica promuove il vino bio certificato in occasione del prossimo Vinitaly a uno stand collettivo (pad. 3 stand C8 D8) che ospiterà aziende vitivinicole e organismi di certificazione, sia con incontri BtoB e mini corsi di conoscenza e degustazione di vini biologici, sia con approfondimenti sui principi di vinificazione biologica e sul mercato del vino biologico.

Inoltre lunedì 8 aprile alle ore 15.00 presso la sala Puccini FederBio organizza il convegno *Il vino bio e gli "altri"* per affrontare le specificità del vino bio rispetto ai vini cosiddetti convenzionali, liberi e naturali. Quattro giorni durante i quali il vino bio sarà protagonista per far conoscere la produzione, la trasformazione, la certificazione, le potenzialità di mercato e per avvicinarsi ad alcune aziende vitivinicole certificate e degustare i loro vini.

"FederBio vuole dare voce al vino bio, ora che la normativa europea è definitivamente applicata anche in Italia e dunque è finalmente disponibile sul mercato un prodotto sottoposto a una normativa di riferimento per tutte

le fasi, dalla produzione alla trasformazione, e certificato da organismi di controllo espressamente autorizzati dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. – sottolinea Paolo Carnemolla, Presidente di FederBio– Per questo il vino biologico è l'unico che può garantire di essere libero, naturale, privo di fertilizzanti, diserbanti, fungicidi e insetticidi chimici di sintesi. Il vino italiano rappresenta una eccellenza del nostro Paese, il vino bio è una ulteriore opportunità che molte aziende vitivinicole possono scegliere per avere un prodotto di qualità, sicuro, che tutela l'uomo e l'ambiente e che può quindi rispondere a una richiesta crescente di prodotti biologici, sia sul mercato nazionale che mondiale".

In tema di tutela ambientale martedì 9 aprile alle ore 11.00 presso lo stand FederBio viene presentato EKØ CANTINA / EKØ WINE un progetto di **Officine Verdi** e WWF. Grazie alla collaborazione di FederBio il progetto promuove la gestione sostenibile e lo sviluppo di green technology nella filiera vitivinicola biologica italiana: riduzione dei costi energetici, delle emissioni di CO2, dei consumi di acqua, valorizzazione degli scarti produttivi, e sviluppo delle potenzialità di marketing per l'apertura di nuovi mercati sono alcuni dei vantaggi per le cantine che aderiscono alla piattaforma.

Scritto da: QualiTavola Redazione

COMMENTA

I campi contrassegnati da * sono obbligatori.

Nome Indirizzo email URL

Commento

ISCRIVITI

Iscriviti gratuitamente
newsletter.

VILLA I
06
MONTICELLO E

SONDAGGI

Quella sul c
tassa che p

Sono favorev

Non sono d'a

Non saprei :)

LA RICETTA



NOTIZIA D



NOTIZIE C

BILANCIO P
MILLÈSIME
VINO BIO A
MONTPELLI

A pochi dalla