



Cantina Pizzolato ospita l'incontro sulle farine "bio"

VILLORBA. Continua il progetto "allora bio", incontri sul mondo del biologico in **cantina Pizzolato** a **Villorba**. Domani alle 20, in cantina, protagoniste saranno le farine biologiche e alternative e la testimonianza del forno Molino Bertolo di Pederobba. Questo progetto nasce dalla volontà da parte della **Cantina Pizzolato**, produttrice di **vino biologico**, di formare e informare riguardo le diverse sfaccettature del mondo biologico. «Biologico è il nostro stile di vita», dice **Settimo Pizzolato**, titolare della cantina. «Vorremo diventare un punto di riferimento a disposizione di tutti per conoscere più dettagliatamente le opportunità, i pregi e i difetti non solo dell'agricoltura biologica ma anche dell'alimentazione, attraverso incontri semplici e trasparenti, ricchi di confronto». L'incontro gratuito e aperto al pubblico, tratterà il tema delle farine biologiche e dell'utilizzo delle farine "alternative".