



---

## Villorba

### I segreti delle farine incontro alla Pizzolato

(m.mir.) Incontri sul biologico è il progetto "allOraBio" della **cantina Pizzolato di Villorba:** oggi alle 20 in cantina, protagoniste saranno le farine biologiche e alternative con la testimonianza del forno Molino Bertolo di Pederobba. L'incontro, gratuito, tratterà il tema delle farine biologiche e dell'utilizzo delle farine "alternative". Grazie all'intervento di Gabriele Fortunati, responsabile della qualità di Molino Bertolo, sarà possibile fare chiarezza sui significati di farina biologica e farina alternativa elencando proprietà, caratteristiche e differenze tra le farine 00 e le farine "integrali". «"Biologico è il nostro stile di vita" - racconta **Settimo Pizzolato,** titolare della cantina - una parola che porta in sé concetti molto profondi».