

NEGRAR. Mercoledì 28 alla Cantina cooperativa con Claudio Valente

Tutte le novità del vino Norme e sostenibilità

Tra i relatori, Bosco responsabile **Coldiretti** e Bussinello del Consorzio Tutela Vini Valpolicella

Punta a un aggiornamento in merito alla normativa e alla sostenibilità il convegno «Vino: le novità in arrivo» rivolto agli addetti ai lavori del comparto vitivinicolo e organizzato a Negrar, mercoledì 28 marzo, da Valpolicella Benaco Banca in collaborazione con **Coldiretti** Verona, Cantina Valpolicella Negrar, Consorzio Tutela Vini Valpolicella e Comitato Palio del Recioto e dell'Amarone, la festa che si terrà in centro paese dal 31 marzo al 2 aprile.

Il convegno si terrà nella sala convegni della cantina cooperativa negrarese, in via Ca' Salgari 2, mercoledì 28 a partire dalle 18.30.

Gode del patrocinio del Dipartimento di Biotecnologie



Vigneti in Valpolicella

dell'Università di Verona.

«Abbiamo organizzato questo incontro per capire e conoscere gli ultimi cambiamenti che riguardano il settore vinicolo», afferma il presidente di Valpolicella Benaco Banca, Gianmaria Tommasi. «Ritengo sia necessario per

sottolineare ancora una volta l'importanza di questo settore per la nostra provincia e dar voce ai produttori che lavorano con serietà sul nostro territorio».

I relatori del convegno saranno il responsabile dell'ufficio vitivinicolo della Confede-

razione nazionale **Coldiretti**, Domenico Bosco, che alle 19 tratterà gli aspetti normativi, e il direttore del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Olga Bussinello, la quale alle 19.45 focalizzerà l'attenzione sulla sostenibilità.

Modera l'intero appuntamento in cantina il direttore di **Coldiretti** Verona, Giuseppe Ruffini.

Al presidente della stessa organizzazione agricola scaligera, Claudio Valente, saranno affidate alle 20.15 le conclusioni. «Il vino è una delle voci importanti dell'export veronese e dell'agroalimentare in generale, che ha segnato nel 2017 una crescita del 5 per cento sfiorando il milione di euro», sottolinea Valente. «Questi momenti d'incontro servono per affrontare tematiche importanti e di attualità quali gli ultimi aggiornamenti normativi del settore e i percorsi di sostenibilità messi in atto in Valpolicella».

Alla fine del convegno i partecipanti potranno gustare il risotto preparato dai cuochi di Isola della Scala accompagnato da una degustazione di vini Domini Veneti offerti dalla Cantina Valpolicella Negrar. ● C.M.

