



Cantina Pizzolato: una farina dai semi dei vini Back to Basic

- 12 ore fa
- Tempo di lettura: 2 minuti



Fin dalla sua presentazione a inizio 2021 la nuova linea di vini Back To Basic di Cantina Pizzolato, azienda vitivinicola trevigiana specializzata nella produzione di vini bio e vegan dal 1991, ha voluto lanciare un messaggio concreto a sostegno dell'ambiente per celebrare la pratica virtuosa dell'economia circolare nelle sue diverse declinazioni.

Back to Basic è infatti una linea che va oltre il concetto di vino biologico per coinvolgere invece l'intera filiera del packaging attraverso l'utilizzo di sei elementi ecologici e a basso impatto ambientale: uve, vetro, tappo, capsula, etichetta e cartone di imballaggio.

Un progetto nato nel 40esimo anno di attività della realtà trevigiana, al fine di dare sempre maggior sostanza all'impegno preso in termini di sostenibilità.

Cantina Pizzolato ha deciso infatti di promuovere un altro prodotto essenziale, ricco di proprietà nutrizionali nonché frutto del riutilizzo dei vinaccioli, all'interno dell'acino, altrimenti solitamente scartati. Si tratta della farina prodotta da G.S. Natural ottenuta proprio dai semi dell'uva Raboso prodotta dall'azienda agricola Pizzolato.

Cantina Pizzolato, il rispetto dell'ambiente

Non si tratta solo di un prodotto dai preziosi contenuti nutrizionali, ma di un simbolo stesso legato a una pratica produttiva volta a ridurre al minimo lo spreco



e valorizzare al massimo il riutilizzo di risorse e materie prime.

“Abbiamo a cuore la responsabilità di curare e rispettare il nostro pianeta” ha raccontato Sabrina Rodelli, export manager della cantina. “Per questa ragione cerchiamo di migliorarci ogni giorno anche attraverso sinergie virtuose con partner che condividano i valori in cui crediamo”.

“La stessa linea Back to Basic, così come la farina di vinaccioli, è frutto di collaborazioni con partner e fornitori che hanno deciso di abbracciare con entusiasmo questo progetto di filiera, proponendoci, o addirittura realizzando appositamente, il loro prodotto più sostenibile. Anche questo significa per noi dare concretezza a concetti quali la sostenibilità circolare al fine di essere propulsori di pratiche e progetti che abbiano sempre la medesima finalità: impattare il meno possibile sull’ambiente”.

La farina prodotta da G.S. Natural srl sarà anche tra gli ingredienti base utilizzati dalla nuova Officina del Vino di Cantina Pizzolato, l’agri-wine bar della cantina trevigiana che aprirà le sue porte al pubblico il 25 novembre e che proporrà proprio dei menu capaci di esaltare al meglio “alimenti circolari”, rispettandone stagionalità e evitandone ogni spreco.

Per celebrare al meglio la filosofia che anima il progetto Back To Basic, **Cantina Pizzolato renderà disponibile tutti i prodotti già per questo Natale attraverso una confezione responsabile capace di coniugare la piacevolezza dei prodotti proposti con l’impegno concreto all’utilizzo responsabile delle risorse.** La nuova gift box conterrà una bottiglia di Raboso Igt Veneto della nuova Linea Back to Basic e un sacchettino di farina da semi d’uva di G.S. Natural, da tenere in cucina perfetto per sbizzarrirsi e divertirsi a sperimentare ricette e piatti natalizi.

