



La box green che celebra l'amore: il San Valentino di Cantina Pizzolato

- 46 minuti fa
- Tempo di lettura: 2 minuti



Un'idea regalo dal forte valore simbolico. Una box green capace di coniugare un gesto d'amore alla scelta etica e sostenibile di prodotti sani ed eco-sostenibili, frutto dell'antica arte del recupero. Questo il mood che ha ispirato il cofanetto **“a tinte rosse”** realizzato da **Cantina Pizzolato**, azienda vitivinicola trevigiana specializzata nella produzione di vini bio, vegan e sempre attenta all'ambiente, per la festa degli innamorati. Ma cosa c'è al suo interno?

Cosa c'è nella box green di San Valentino di Cantina Pizzolato

All'interno del cofanetto per la festa degli innamorati da Cantina Pizzolato sarà possibile trovare una bottiglia di Raboso Igt Veneto della nuova Linea Back to Basic, frutto di un progetto che coinvolge a 360° il concetto di sostenibilità e ideale per allietare una cena romantica. **Ma anche una bottiglia di Raboso del Piave Doc Vino Passito Donna Luna**, vino perfetto per esaltare al meglio ogni dessert.

Da sempre attenta ai temi del riuso e della sostenibilità, **per questa speciale occasione Cantina Pizzolato ha poi aggiunto alla gift box anche un sacchetto di farina realizzata proprio con i semi dell'uva Raboso e dei biscotti ideati dallo chef dell'Officina del Vino di Cantina Pizzolato, Michela Volpe.**

La farina con i semi dell'uva Raboso di Cantina Pizzolato: un esempio sostenibile

“Da quando abbiamo aperto l'Officina del vino, che propone menu capaci di esaltare al meglio alimenti circolari, rispettandone stagionalità e evitandone ogni spreco, ci affascina sempre di più lo sposalizio che può nascere tra il mondo food & wine”, racconta **Stefania Pizzolato**, co-titolare della cantina e responsabile del nuovo agri-wine bar.

“Quella della festa dedicata all'amore ci è sembrata un'occasione perfetta per proporre a tutti un dono capace di unire queste due anime e accompagnare, dalla



cena al dolce, una serata così speciale”.

“Sarà infatti possibile degustare il nostro Raboso Igt Veneto della nuova Linea Back to Basic, bottiglia frutto di un progetto di filiera sostenibile, il Raboso del Piave Doc Vino Passito Donna Luna ideale con dolci secchi e formaggi saporiti”.

Quella ottenuta dai semi di uva è infatti una farina straordinaria gluten free, dalle ottime potenzialità di impiego, sia nella preparazione di dolci che di prodotti da forno, come pane, grissini o pizza.

I semi di uva, infatti, che rappresentano circa il 5% del peso del chicco, sono noti per l'alto contenuto di acidi grassi “buoni”. Oltre ad un buon tenore di acidi grassi, la farina di “semi d'uva” contiene anche molte fibre e proteine.

Un'idea regalo che si tinge di rosso, dunque, e capace di fare sintesi dei valori da sempre cari alla cantina trevigiana: sostenibilità, riuso dei materiali e degli alimenti e utilizzo di materie prime di altissima qualità.

Biscotti con Farina di Semi di Uva Raboso



Ingredienti

- 100 g farina 0
- 10 g di farina di semi di uva Raboso
- 65 g di zucchero grezzo di canna
- 75 g di acqua
- 10 g di olio extra vergine d'oliva
- 4 g di lievito in polvere per dolci

*Ricetta della nostra chef
dell'Officina del vino,
Michela Velpe.*

**L'OFFICINA
DEL V&NO**

PIZZOLATO
ORGANIC WINE

Procedimento

1. Per prima cosa, mescolate assieme tutte le polveri.
2. Emulsionate l'acqua con l'olio e aggiungete le polveri a tale emulsione, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. In una teglia con carta da forno, procedete a formare i biscotti a forma di cuore.
4. Infornate i biscotti in forno ad una temperatura di 250° per 15 minuti.
5. Per renderli ancora più golosi, potete aggiungere delle gocce di cioccolato.



La ricetta dei biscotti inseriti nella box green di Cantina Pizzolato

