



## 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.

