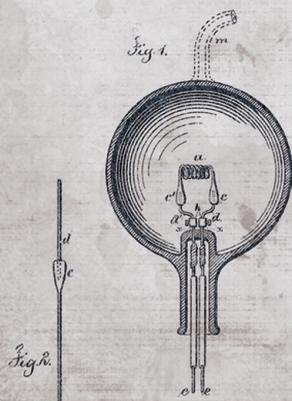


ART
LITERATURE
SCIENCE



```
main( ) {  
  extrn a, b, c;  
  putchar(a); putchar(b); putchar(c); putchar('!\n');  
}  
a 'hell';  
b 'o, w!';  
c 'orld';
```



13 NOVEMBRE 2013
ORE 13:00

PRODUZIONI BIOLOGICHE SEMPRE MAI QUANDO SOSTENIBILI

Esperto:

Fabrizio Piva, Consorzio per le produzioni biologiche - Attilio Scienza, Università degli Studi di Milano

Provocatore:

Giovanni Sogari, Dottorando Agrisystem

Coordinatore:

Ettore Capri, Centro di Ricerca OPERA Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza

Luogo:

Wine Bar - Area Tergeo - SIMEI 2013 Fiera Milano (RHO) ITALY

Dal vino biologico e biodinamico a quello naturale e vero, passando per i vini artigianali, liberi e simbiotici; oggi, il mercato vitivinicolo italiano pare essere pervaso di certificazioni, standard e semplici slogan che intendono richiamare il concetto della sostenibilità.

I principi su cui si dovrebbe fondare una viticoltura sostenibile sono il rispetto per l'ambiente, una maggiore responsabilità sociale delle imprese e una longevità economica che favorisca la crescita di tutta la comunità locale.

Con i nostri ospiti cercheremo di rispondere ad alcune delle domande d'attualità e di interesse comune. Discuteremo se la sostenibilità aggiunge effettivamente valore al mercato del vino; se i consumatori danno importanza all'uso dei pesticidi, di anidride solforosa o alle emissioni di CO₂; cercheremo di scoprire se il vino biologico è veramente sostenibile e cosa si può fare per migliorare la competitività di questo settore.



IN COLLABORAZIONE CON



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Piace
CIBO SANO



WWW.CAFFEXPO.COM | WWW.SIMEI.IT