

NEGRAR. Il 30 novembre un convegno con produttori e operatori

Legislazione e controllo per proteggere il vino

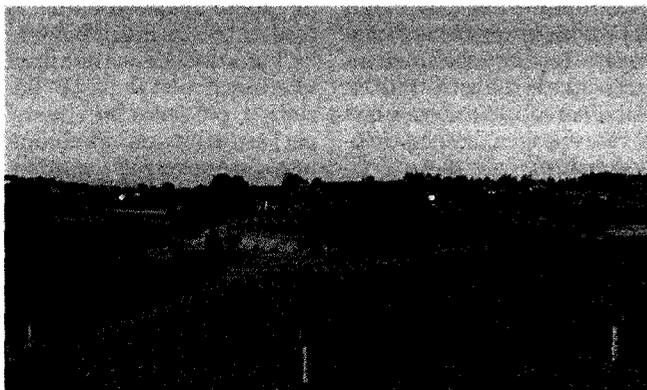
Tra i relatori, l'enologo Bertolazzi, Giacometti direttore di Siquria e Furegon, dirigente Avepa

Oltre al vino, in Valpolicella si fa strada il diritto del vino.

Di anno in anno si susseguono le novità introdotte a livello normativo e nei controlli per rimanere al passo coi tempi e proteggere il "Made in Valpolicella" da imitazioni e contaminazioni.

Lo studio legale Beghini, dopo il successo della prima edizione del convegno «Vino e Diritto 2011», ripropone un confronto tra produttori e operatori del settore vitivinicolo con i maggiori enti adibiti al controllo, contando sulla collaborazione con la Cantina Valpolicella Negrar e l'Ente Fiera di Isola della Scala, sul sostegno economico di Albrigi e del Gruppo Euromobil e sul patrocinio del Comune di Negrar, della Provincia e del Master di Marketing Multimediale «Wine e Food».

L'appuntamento è fissato per venerdì 30 novembre, dalle 15.30 alle 18.30, alla Cantina Valpolicella in via Ca' Salgari (informazioni: 045.7703647).



Vigneti in Valpolicella: nuove leggi contro le contaminazioni

Numerosi gli interventi su temi come cambiamenti climatici e valutazioni di mercato, processo di semplificazione dei controlli e corretto uso delle denominazioni, tutela del prodotto e novità in materia di contributi europei. Attesi come relatori l'enologo Luigino Bertolazzi, presidente Aie Veneto Occidentale, il direttore Icq Repressione Frodi Triveneto Gianluca Fregolent e il responsabile per Verona Biagio Morana; e infine il direttore generale di Siquria Guido Giacometti, e il dirigente del settore produzioni zootecniche e vegetali Avepa Luca Furegon.

«L'evento intende riprende

re gli incontri di aggiornamento in Valpolicella, una tradizione interrotta ormai da qualche anno», spiegano gli organizzatori. «Al tempo stesso intendiamo innovare il modo di affrontare la materia legislativa in ambito vitivinicolo, affidando agli esperti il compito di entrare nel cuore delle problematiche».

Al termine dei lavori, buffet con risotto preparato dai maestri risottari di Isola della Scala e degustazione dei vini della Valpolicella Classica. Per gli agronomi, la partecipazione al convegno dà la possibilità di crediti per la formazione permanente. ● C.M.

